

online CONBRAN

19 a 22 | Janeiro 2021

● EDIÇÃO 2020

Anais



asbran
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA
DE NUTRIÇÃO



Anais do
XXVI Congresso Brasileiro de
Nutrição,
19 a 22 janeiro de 2021

São Paulo/SP

Associação Brasileira de Nutrição – ASBRAN

2021

C749 Congresso Brasileiro de Nutrição (26. : 2021)
Anais do XXVI Congresso Brasileiro de Nutrição, 19 a 22
janeiro de 2021 [recurso eletrônico] : edição 2020 / Associação
Brasileira de Nutrição. – São Paulo : Asbran, 2021.

Disponível em: <https://conbran.com.br/anais>

1. Nutrição - Brasil - Congressos. I. Título.

CDD (23. ed.) 613.20981

CARTA DE BELÉM

No período de 19 a 22 de janeiro de 2021 a cidade de Belém, no Estado do Pará, região Norte do Brasil, depois de 35 anos, sediou pela segunda vez, o CONBRAN, desta vez em versão *online*, o VI Simpósio Ibero-americano de Nutrição Esportiva, o V Simpósio Ibero-americano de Nutrição em Produção de Refeições e o V Simpósio Ibero-americano de Nutrição Clínica. O Congresso Brasileiro de Nutrição, promovido pela Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN) em parceria com a Associação de Nutrição do Estado do Pará (ANEPA), congregou de forma virtual 2.000 pessoas entre nutricionistas, técnicos de nutrição e dietética, docentes e estudantes de nutrição de todos os estados brasileiros e de países como Chile, Estados Unidos da América, México e Peru. O congresso contou com a participação de 216 palestrantes renomados em suas áreas de atuação: alimentação coletiva, tecnologia de alimentos, nutrição clínica, nutrição e exercício, nutrição em saúde coletiva, fitoterapia, formação profissional e empreendedorismo.

No XXVI CONBRAN foram mantidas as condutas para assegurar a inexistência de conflitos de interesses para as necessárias discussões e reflexões sobre a promoção da alimentação adequada e saudável, avaliação das políticas

relacionadas à alimentação e nutrição, bem como os tratamentos e recomendações dietoterápicas para diversas doenças. A ausência de interferência que represente interesses mercadológicos representa o sucesso de opiniões pautadas na reflexão e pensamento crítico, com embasamento puramente científico.

Com o tema mobilizador “Comensalidade e sociedade: o encontro com a cultura, a ciência e a comida”. O CONBRAN edição 2020 enfrentou os percalços da pandemia de Covid-19 e como todos nós foi resiliente e se reinventou, sendo o primeiro Congresso de Nutrição a ocorrer totalmente *online*. Os cenários epidemiológico, político, econômico e social apresentados atualmente nos exigem enquanto profissionais, estudantes e pesquisadores reflexão crítica e posicionamento político diante de tantos retrocessos vividos nos últimos anos. Desde o último CONBRAN, em 2018, tivemos a extinção do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – o CONSEA, a ampliação do número de agrotóxicos autorizados para uso no país, os ataques ao Guia Alimentar para a População Adulta Brasileira, o desmonte das políticas públicas ambientais, de saúde e educação com o corte de bolsas de pós-graduação e no investimento em pesquisa científica, apesar de primordial para a sociedade e para o país.

Nesse ínterim também acompanhamos o aumento da pobreza, extrema pobreza e da população em insegurança alimentar no Brasil. A destruição, em proporções inéditas do Pantanal, do Cerrado e da Amazônia pelo desmatamento e pelas queimadas e enfrentamos a pandemia expondo-nos à fome e a crescente mortalidade. Tal cenário foi agravado pelo discurso negacionista dos fatos e evidências científicas e pelo despreparo e ausência de governança por tantos de nossos representantes. No entanto, o panorama só não

foi mais grave pela existência e resistência do SUS em nosso país, o maior Sistema de Saúde pública e gratuita do mundo.

Diante desse contexto destacamos nossa Região, o Norte do Brasil, que sedia virtualmente este evento e sofre além dos fatos já relatados, com apagões, com o esgotamento da capacidade de atendimento dos serviços de saúde e mais recentemente com o colapso do fornecimento de oxigênio para pacientes que necessitam deste recurso para sobreviver. Precisamos respirar! Precisamos respirar! E lembrar a todos que NORTE, SENHORES, NÃO É COM M.

Percebam quão grande é o nosso desafio!

A Pandemia agravou um processo que já estava em curso de empobrecimento e, conseqüentemente, de aumento da fome. O desmantelamento de políticas federais que foram responsáveis pelos avanços que vivemos evidenciaram o quanto as raízes das desigualdades e injustiças são profundas e requerem de todos enquanto cidadãos e profissionais um compromisso permanente.

Não podemos negar o papel que a produção de alimentos no mundo, pautada no agronegócio e na transformação de alimentos em *comodities* tem na origem epidemiológica desta pandemia. Assim, é mais que urgente que o nosso debate e prática considerem todo o sistema alimentar e os modos de produção e de vida sustentáveis.

A Covid reforçou o impacto de nossas ações individuais no coletivo e só poderemos superar essa crise se agirmos coletivamente e sempre subsidiados pela ciência. Precisamos propagar, em especial para as futuras gerações da nutrição, nutricionistas e técnicos em nutrição e dietética, o papel político e social de nossa profissão, além do biológico intrínseco à nossa formação.

Precisamos ser resistentes aos ataques à democracia, a soberania e a segurança alimentar e nutricional.

Hoje, já vivemos a realidade de uma vacina, uma vitória da ciência e da vida, porém ainda há um longo caminho a percorrer até que possamos estar seguros. É preciso permanecermos fortes e preparados para enfrentarmos as consequências dessa pandemia que ainda são imensuráveis.

A cada edição do CONBRAN somos desafiados a compreender uma agenda complexa que se renova e amplia. A alimentação é um direito humano, é uma das expressões mais preciosas da história, do patrimônio imaterial, das conquistas, mas também dos desafios da humanidade. O desafio de alimentar o mundo justificou o avanço de um modelo industrial de produção que, se por um lado, se orgulha de produzir milhões de toneladas de grãos, se nega a reconhecer os impactos econômicos, sociais, ambientais e na saúde dos povos.

No entanto, sabemos e há inúmeras experiências que comprovam que é possível, necessário e urgente a transformação dos sistemas alimentares na direção da sustentabilidade e da saúde e tais mudanças atravessam todas as áreas de atuação dos profissionais, nutricionistas e técnicos em nutrição e dietética. Nesse sentido, os debates desenvolvidos no CONBRAN sugerem o fortalecimento das seguintes temáticas:

- Concepção das políticas públicas a partir do reconhecimento dos vínculos entre sistemas alimentares, meio ambiente e economia para a criação de sinergias que promovam equidade e justiça;
- Ampliação da compreensão sobre a complexa interação entre todas as formas de má nutrição afim de atuarmos de maneira articulada e efetiva;

- Promoção da igualdade de gênero e da garantia de direitos às mulheres e aos jovens;
- Garantia de uma coordenação política e governança em Segurança Alimentar e Nutricional democrática, participativa e livre de conflitos de interesses;
- Adoção de projetos pedagógicos baseados em competências, reconhecendo o SUS como norteador e a diversidade da Nutrição, com metodologias ativas que alicercem o “aprender a aprender”;
- Exercício do olhar empático e adoção de uma abordagem nutricional mais humanizada e menos impositiva, que não reforce estigmas e seja livre de preconceitos;
- Continuidade a ampliação dos debates dentro da área clínica de forma a se estender às reflexões sobre estratégias para a adesão à mudança de comportamento alimentar como peça fundamental para a prevenção e o tratamento das Doenças Crônicas;
- Fomento às discussões acerca da compreensão do cuidado como uma dimensão transversal da saúde e do bem estar e promoção da dignidade das pessoas de todas as idades intersetorialmente;
- Combate as *Fake News* nas áreas da saúde e nutrição e ampliação do debate sobre a ocupação dos espaços das redes sociais de forma ética e responsável para a divulgação de informações sempre embasadas no conhecimento científico;
- Valorização das nossas entidades de classes. É por meio delas que a profissão nutricionista e técnico em nutrição e dietética vem conquistando espaço e reconhecimento na sociedade brasileira. É urgente que os novos nutricionistas e técnicos em



nutrição e dietética brasileiros, bem como os estudantes da área, conheçam as histórias de resistência e conquistas dessas entidades em prol da Nutrição, para que assim, juntos, possamos fortalecer nossa classe e nossa luta. Não deve haver entre nós espaço para desconstrução. Precisamos, agora mais do que nunca, unirmos e fazer ecoar nossa voz em prol da ciência da Nutrição e do profissional Nutricionista e do técnico em nutrição e dietética.

A carta de Belém reafirma o compromisso social e político de todos os profissionais reunidos no CONBRAN edição 2020 na resistência aos retrocessos e ataques enfrentados e na luta pela garantia de direitos e em defesa do SUS.

Nossa homenagem aos mais de 214 mil mortos pela Covid-19 no Brasil.

Belém, 22 de janeiro de 2021.



Prezados Dr. EMMANUEL ZAGURY TOURINHO (REITOR DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ – UFPA) e minhas queridas colegas Dra. RITA DE CÁSSIA FERREIRA FRUMENTO (PRESIDENTE DO CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS – CFN) e Dra. MARIA DO SOCORRO PAREDES SANTOS (PRESIDENTE DA ASSOCIAÇÃO DE NUTRIÇÃO DO ESTADO DO PARÁ – ANEPA)

Caríssimos congressistas, boa noite a todas e a todos.

Hoje é um dia especial para a Nutrição, nosso primeiro CONBRAN online! Mais um grande desafio para a ASBRAN e para todos palestrantes e congressistas. É um dia de júbilo, mas não posso iniciar minha fala sem antes prestar nossa homenagem às mais de 210 mil vidas que perdemos durante esta pandemia, incluindo nutricionistas e seus familiares. A todos nossa solidariedade e apreço neste período difícil.

Difícil! Essa é uma palavra que nos acompanhou desde março de 2020...foram muitos os percalços e muitos os obstáculos, mas a presença constante de Deus em minha vida e o conjunto de excelentes profissionais que me cercaram é que nos fez chegar à realização deste trabalho.

Agradeço a cada um e cada uma que nos ajudou, patrocinadores, expositores, palestrantes, avaliadores de trabalhos, comissão científica, comissão social, Nutricine, Nutrisaber, diretores da ASBRAN e da ANEPA, e, principalmente, nossa pequena, mas gigantesca equipe técnica. Obrigada Marina, Sandra, Luan e Andréa. Vocês foram essenciais!

Reiteramos, com mais este CONBRAN, o compromisso da ASBRAN em trabalhar de forma multidisciplinar para a melhoria da segurança alimentar e nutricional e a promoção de hábitos alimentares saudáveis da população brasileira, pois sabemos que o fomento do pensamento crítico e a geração de conhecimentos e inovações são essenciais no combate à má nutrição e promoção da segurança alimentar e nutricional.

Assim, o CONBRAN procura estimular a investigação científica, divulgar conhecimentos, incentivar a troca de experiências, intervir na melhoria da qualidade de vida dos cidadãos através da alimentação, promover a literacia alimentar e nutricional, incentivar a prevenção de doenças e promover a qualidade e segurança alimentares.

O tema deste Congresso “Comensalidade e Sociedade: o encontro com a Cultura, a Ciência e a Comida”, lançado ainda em 2018, já demonstrava nossa preocupação com o bem-estar, a ciência e a comida de verdade, preocupações estas que só foram acentuadas nesta pandemia, demonstrando assim que nossa preocupação fazia sentido. Assim, vocês irão contar ao longo dos próximos três dias com diversas palestras e debates sobre várias temáticas da esfera da alimentação e nutrição, tendo a participação de diversos palestrantes, todos muito bem conceituados nas suas áreas de atuação.

Preparamos o que há de melhor para vocês com muito profissionalismo, atenção e carinho.

Aproveitem e continuem colaborando para que nossas entidades se fortaleçam e cumpram seu papel de levar à sociedade um Nutricionista preparado para ajudá-la a ter uma qualidade de vida melhor.

Um excelente congresso para todos!

Ruth Cavalcanti Guilherme

Queridos colegas e amigos

Foi indescritível a alegria ao receber a notícia de que seria agraciada com o prêmio Lieselotti Ornelas 2020. Esse prêmio consagra minha carreira como Nutricionista, profissão que amo e me orgulho. Fiquei feliz também por dividi-lo com Sonia Lucena, profissional que sempre respeitei e admiro. Lieselotti Ornelas foi uma desbravadora da área de Nutrição, e, portanto, mais um motivo para minha satisfação. Agradeço imensamente a atual gestão do CRN-3 em nome da sua presidente Nina Correa e vice-presidente Viviane Fontana, por terem me indicado para concorrer ao prêmio e a diretoria da ASBRAN, em nome de Ruth Guilherme e Marli Brasiole, pelo acolhimento. Agradeço também a Tersandro Vilela, que se dispôs a estar conosco gravando esse vídeo. Nesse momento me passa como um filme todas as etapas da minha carreira. Selecionei as que considero mais importantes com o intuito de incentivar os nutricionistas mais jovens a nunca desistirem dos seus sonhos. Na vida temos várias opções, oportunidades e desafios, e nas horas de decisão não podemos ter medo, precisamos enfrentar, seguir nossos objetivos e se não der certo, continuar, porque com persistência, poderemos conseguir tudo o queremos. Muitos podem pensar que as pessoas de sucesso tiveram sorte, não é bem assim, você precisa demonstrar sua capacidade e além disso ter a humildade de reconhecer suas competências, e procurar sempre se aprimorar. Me formei na FSP-USP em 1969, na primeira turma que passou a ser de nível Universitário. Naquela época, as funções dos nutricionistas eram praticamente desconhecidas, e, não eram poucos, os que nos perguntavam se seríamos cozinheiras de luxo! Mas, posso dizer que tivemos o privilégio de ter professores maravilhosos, que com seus saberes puderam nos passar a essência da nutrição, nos proporcionando não apenas o conhecimento, mas a aplicação dos mesmos na prática, nos mostrando o poder da profissão para a promoção e manutenção da saúde. Quero prestar uma homenagem singela a um professor que foi muito admirado por seus alunos, o Prof. Magaldi, responsável pela disciplina de Fisiologia da Nutrição e que foi o primeiro a despertar meu interesse para a pesquisa. Ele foi um líder no qual eu procurei me espelhar, um farol nos mostrando o norte e até onde queríamos e poderíamos chegar. Portanto, se eu consegui, como o Prof. Magaldi ser um líder, e inspirar meus alunos, posso acreditar que cumpri minha missão. Além dos meus mestres, enquanto aluna, também pude obter ensinamentos preciosos de nutricionistas muito experientes. Participei da antiga Associação Paulista de Nutricionistas (APAN) naquela época denominada Associação de Nutricionistas da Universidade de São Paulo (ANUSP). Naquela época por ainda não ter uma sede, as reuniões aconteciam na casa da Olga Laskani, a maior especialista em projetos para cozinhas industriais. Da diretoria também participavam Maria Helena Villar, Zarife Nacle, Ruth Grigorovich e Lucia Terzian. Assim, fui entendendo as diferenças entre as áreas de atuação e lutando junto com elas pelo maior reconhecimento da nossa profissão. Foram nutricionistas que marcaram minha carreira e às quais sou muito grata. Logo após minha formatura, em fevereiro de 1970 prestei concurso na USP para o restaurante Universitário, onde iniciei minha

carreira. Mas eu tinha um ideal, e fui buscá-lo, soube que havia um Programa de Pós-Graduação em Alimentos e Nutrição na FCF-USP, por nossa colega Luci Seara, de Pernambuco, que estava cursando a primeira turma, e, a partir de então, comecei a traçar meus planos para que eu também pudesse cursar. Foi assim, que de repente, eu estava viajando para Marabá- no sul do Pará, para atuar como nutricionista no Campus Avançado da USP, ligado ao Projeto Rondon. Fui convidada pelo Dr Reyemei, psicólogo, que estava montando uma equipe para implantar o Campus naquela região. Como sempre penso, nada acontece por acaso, o Prof. Sergio Miguel Zucas era o diretor do Campus e prof. da FCF-USP. Então eu perguntei a ele: “Prof tem alguma coisa que eu possa fazer na FCF?, porque gostaria de cursar a PG.” A resposta dele foi maravilhosa, ele disse: “Fomos convidados para dar a disciplina de Bromatologia para a FSP-USP, vou ver se consigo te levar para lá comissionada, para ajudar na disciplina”. Devo dizer que esse processo não foi fácil, primeiro ele precisou convencer a Profa Maria Aparecida Pourchet Campos, chefe do Departamento na FCF, depois eu precisei convencer o Dr Irineu Strenger, meu chefe, no COSEAS, para me liberar, com o argumento da Pós Graduação, e, além disso, imaginem meu desafio, uma nutricionista com dois anos de formada, atuando em restaurante universitário, entrando para ajudar a ministrar uma disciplina com base extremamente química, de Composição de Alimentos. Mas ao final, consegui ir para lá, e ainda hoje, depois de 51 anos, continuo na ativa. Com essa oportunidade pude demonstrar que todos podemos conseguir o que queremos e agradeço imensamente a confiança que depositaram em mim. Ao completar meu mestrado pude prestar novo concurso e ingressar na carreira docente. Finalizei meu doutorado em 1982, minha livre docência dez anos depois e passei no concurso para Prof. Titular no ano 2000. Desse tempo até os dias atuais, tenho o orgulho de ter formado mais de 70 alunos (Mestres e Doutores) que estão atuando em todo Brasil. Minha última orientada defenderá sua tese de doutorado no próximo mês e então acredito que seja o momento de eu também me despedir, deixando o caminho aberto para os mais jovens. Ainda, quero dar ênfase a outro ponto, segui a carreira acadêmica, mas nunca deixei de lado a profissional, sempre participei dos meus órgãos de classe, e nunca, pelo fato de ser professora deixei de pertencer ao meu Conselho Regional - CRN-3, fui Conselheira suplente em duas gestões, titular em outra, presidente do CRN-3 de 2014 a 2018, e atualmente conselheira do Conselho Federal de Nutricionistas. Isso porque, como já disse, amo minha profissão e quero o melhor para os nutricionistas, que sejamos respeitados no exercício das nossas atividades, que possamos fazer a diferença na vida das pessoas. Finalizando, novamente agradeço a todos pela paciência desse relato, a minha família que sempre me apoiou e dedico esse prêmio ao meu marido Federico, aos meus filhos Flavia, também nutricionista, e Ciro, e aos meus alunos, que tiveram um significado especial em minha vida e que muito contribuíram para esse prêmio.

Obrigada

Silvia Maria Franciscato Cozzolino

Querida colega professora Ruth Guilherme, presidente da Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN), querida colega e companheira de muitos anos de profissão, professora Leopoldina Augusta de Andrada presidente da Associação Pernambucana de Nutrição (APN), caros colegas nutricionistas que me assistem nesse momento, quero registrar aqui o meu apreço e respeito por todas e todos vocês.

Quando recebi o convite da APN para concorrer a esse prêmio me senti muito feliz pela lembrança do meu nome diante de tantos colegas nutricionistas, aproveito aqui para fazer um agradecimento a nossa presidenta Leopoldina Augusta pelo seu empenho em me inscrever como indicação da APN. Aceitei esse desafio e confesso que foi com grande surpresa e alegria que recebi o resultado juntamente a nossa colega Sílvia Cozzolino com a qual empatamos na pontuação.

Fui apresentada ao Curso de Nutrição ao me inscrever no Vestibular de 1975 para a Universidade Federal de Pernambuco, eu vinda do interior da Paraíba para tentar uma vaga em um curso da área de saúde numa universidade pública. Ao analisar as atividades de um nutricionista pensei que esse seria o Curso ideal para eu estudar e ao me formar voltar ao sertão e tentar ajudar aos meus conterrâneos que padeciam de muita fome principalmente no período da seca. E aí neste momento eu faço um agradecimento especial ao desconhecido que formulou a descrição tão bem elaborada do Curso de Nutrição, foram aqueles detalhes descritos que me mobilizaram para pleitear a vaga neste Curso.

Começo as minhas palavras registrando a minha felicidade pela escolha da profissão de nutricionista, da qual me orgulho muito. Em 1975 o Brasil tinha oito cursos de nutrição, todos em Universidades Públicas sendo o de Pernambuco e o da Bahia os pioneiros do Nordeste.

Conhecendo com profundidade a realidade do Nordeste Brasileiro o professor Nelson Chaves, fundador do curso de Pernambuco, um importante médico fisiologista, direcionou a formação dos profissionais desse Curso para Nutrição Social com linha de pesquisas muito importantes na desnutrição e nas suas consequências para nossa população.

Mas, foi na biblioteca do Curso de Nutrição e na disciplina de Sociologia que eu encontrei claramente o que definiria a minha vida profissional e pessoal. Encontrei o livro Geografia da Fome de Josué de Castro. Nesse momento, nunca tinha ouvido uma referência ao seu nome, tempos sombrios do regime militar em que Josué tinha sido exilado e seus livros recolhidos por ser injustamente considerado um subversivo. Nessa época ele já tinha falecido de tristeza por não poder voltar à sua terra.

Geografia da Fome, foi um divisor de águas na minha vida, porque tudo que continha nele era descrição viva da minha realidade nordestina especialmente do sertão.

O departamento de nutrição trabalhou muito tempo com suplementação alimentar para recuperação de desnutridos e eu acreditava ser essa solução para os problemas decorrentes da

desnutrição no período de secas no sertão. De repente, surgem explicações claras que relacionavam a fome com as questões políticas e sociais e isso era extremamente novo para mim. Quando a professora de Sociologia discutiu um texto do Dr. Moisés Behar sobre pobreza e desnutrição eu me convenci plenamente em que área trabalharia quando nutricionista. O mesmo confirmava todos os escritos de Josué de Castro.

Iniciei as minhas atividades em Nutrição enfrentando um novo desafio, trabalhar na Zona da Mata, local de muita exclusão e miséria, numa atividade pioneira na área de nutrição; ali era formado o primeiro ambulatório de saúde pública no Brasil. Esse projeto me aproximou de uma realidade cruel que não conhecia até então no sertão. Resolvi não voltar mais para o meu sertão como planejei lá no início e desde então comecei a trabalhar na Universidade Federal de Pernambuco.

A escolha de trabalhar com extensão, área nunca valorizada pelas Universidades também era adversa e ao mesmo tempo aprofundou o conhecimento da realidade do país em que vivemos. Foram sete anos de trabalhos e aprendizados intensos nessa região, mas nada se comparava com a luta diária em tentar salvar vidas de crianças com desnutrição grave que como consequência havia altas taxas de mortalidade infantil. Seguramente foi a fase da minha vida que mais chorei porque já entendia perfeitamente que uma morte tendo como causa a fome era evitável.

Vivi a experiência com creches na periferia do Recife e identifiquei a distância entre o que é anunciado pelo gestor público e a prática. Nada me abalava mais do que a difícil situação das mulheres pobres dessas comunidades. O preconceito que as circundavam, a exploração do trabalho que desenvolviam, a falta de segurança nos relacionamentos para apoiá-las na criação dos filhos etc. Aí descobri a importância de entrar na luta em defesa das mulheres.

A nutrição me deu centenas de oportunidades, muitas bastante desafiadoras pela dificuldade de exercer uma profissão desconhecidas pela sociedade

Contribuir com a abertura e implantação do Núcleo de Saúde Pública da UFPE me proporcionou a experiência viva em trabalhar a intersetorialidade e me fez constatar a resistência para implantação do SUS no Estado, visto que esse era o principal objetivo do Núcleo.

Aproveito para agradecer a oportunidade que o Departamento de Nutrição me proporcionou ao permitir a minha participação ativa em inúmeros movimentos como: o Movimento de Indignação Contra à Fome e o Núcleo de Estudos de Nutrição em Saúde Pública, a participação no Centro Josué de Castro, no Grupo Origem, uma experiência muito rica de Aleitamento Materno, no Centro de Agroecologia Sabiá, na Associação Pernambucana de Nutrição, no Conselho Regional de Nutricionistas da 6ª região, da Ação da Cidadania Contra à Fome, a Miséria e Pela Vida, na criação do Fórum Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional, no Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, no Conselho Estadual de

Segurança Alimentar e Nutricional o qual presidi e por último como conselheira durante 12 anos no Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

Criado em 1993 pelo Presidente Itamar Franco, o Consea Nacional atendia um apelo da sociedade civil desde a primeira Conferência Nacional de Alimentação e Nutrição em 1986, com o objetivo de construir políticas públicas focadas na alimentação e na nutrição universais com a participação da sociedade civil. Logo após a sua criação, passou a exercer um importante papel no aprofundamento da discussão de Segurança Alimentar e Nutricional com ampla participação política e de forma intersetorial.

Extinto no início do governo que o sucedeu, foi recriado em 2003 e contribuiu de forma efetiva na discussão da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional, assim como foi um espaço de construção de conceitos e consolidação de necessidade de criação de políticas públicas focadas na Alimentação Adequada e Saudável e a na Comida de Verdade.

Coube também ao Consea, liderar a Construção de um Sistema Nacional de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, com participação da sociedade e assumir o protagonismo da adesão de todos os Estados do Brasil na construção de Sistemas Estaduais e Municipais de San, tendo como princípio orientador a alimentação e nutrição adequada como direito humano. Pelo que podemos observar o Consea é algo que incomoda aos governos brasileiros, seguramente os motivos passam pelo descompromisso no combate à fome.

Nesse espaço foi possível acompanhar todos os passos de forma prática e ativa da intersetorialidade, da relação governo e sociedade civil, da construção de políticas públicas sonhadas por décadas e das discussões centradas nas necessidades do povo brasileiro. Os temas das quatro Conferências Nacionais que ocorreram de 2004 a 2015 estavam em acordo com as discussões oriundas de lugares mais remotos do Brasil e tinha ampla participação da sociedade civil. Seguramente, o patrono do Consea Nacional, Josué de Castro, ficaria muito feliz se tivesse vivido esse tempo.

A minha experiência como docente é sempre marcante, posso vivenciar as lições aprendidas pelas leituras do professor Paulo Freire quando dizia: “quem ensina aprende ao ensinar e quem aprende ensina ao aprender”. A afirmação do educador coloca como indispensável à dialogicidade da troca de conhecimentos. Com os meus alunos, eu aprendi muito como nutricionista, como professora e como cidadã.

Procuro ressaltar em qualquer espaço de participação a importância da profissão que escolhemos. A Nutrição abre caminhos a cada dia para diferentes áreas de atuação profissional. Nunca imaginei que essa profissão crescesse e ocupasse o espaço e o reconhecimento que temos hoje no Brasil e no Mundo. É indiscutível a importância da Nutrição na promoção, prevenção e recuperação da saúde.

Apesar de todas essas considerações e sucesso alcançados não posso nem pensar em parar de exercer de forma ativa ou voluntária a atividade de nutricionista.

Não é possível dormir tranquila, como previa Josué de Castro, num país em que no mais recente estudo elaborado pela ActionAid, instituição que atua há mais de 20 anos no combate à fome e à pobreza, mostrando que quase 15 milhões de pessoas passariam fome no Brasil até o final do ano passado. Dado confirmado como consequência do aumento da desigualdade social e do crescimento da extrema pobreza no país.

A medida provisória que extinguiu o Consea Nacional, assinada no dia da posse do atual presidente da república, a redução de recursos e a descontinuidade de políticas afirmativas que contribuíram de forma direta para que o Brasil saísse do Mapa da Fome em 2014, nos despertam para o grande desafio que nos esperam. Lembro aos colegas nutricionistas que lutar contra à fome é uma responsabilidade de todos os profissionais que exercem essa profissão. Representa o mínimo de coerência que a sociedade espera de todos e todas nós.

Tenho que lembrar diariamente que embora 70% da nossa alimentação seja oriunda da produção familiar e camponesa mais de 90% dos recursos destinados à agricultura no Brasil vão para o Agronegócio. Esse por sua vez, tem como função precípua a monocultura de alimentos para exportação, boa parte deles destinados à alimentação animal, trazendo para o Brasil o título de maior produtor e consumidor de agrotóxicos do mundo. Poluindo as matas, águas, florestas e aumentando de forma linear a devastação do meio ambiente e em consequência sendo responsável por grande número de enfermidades e mortes da população. Reivindicar o direito de orientar a alimentação e nutrição de uma população sem se preocupar com a forma de produção e a qualidade do alimento produzido é paradoxal e inconsequente.

Após anos de luta o Brasil saiu do Mapa da Fome e numa rapidez surpreendente voltaremos a fazer parte do mesmo, fruto da irresponsabilidade de uma política de governo neoliberal e genocida que entrega todas as nossas riquezas, exclui a maioria da população do processo produtivo e tolhem diariamente a mesma de exercer o seu direito mínimo como cidadã e cidadão. O mais difícil dessa constatação é saber que um alto percentual da população brasileira não sente nem um pouco de constrangimento ao viver num país que está entre as maiores economias do mundo e concomitantemente tem a maior desigualdade econômica e social comparada a outros países.

É impossível parar a luta quando participamos da construção de um Sistema de Saúde, universal, integral, equânime, descentralizado, regionalizado, hierarquizado com participação social e mesmo, mostrando a importância do mesmo para a população, sofre ataques sistemáticos para sua extinção. A pandemia do Coronavírus mostrou o quanto o SUS é importante para a população brasileira. Mesmo assim, não temos certeza da sua continuidade.

Os ataques a grupos e populações tradicionais, indígenas e populações negras, fruto de um preconceito estrutural, que hoje vivem em péssimas condições de vida, de alimentação e de segurança dessa população, representa um desafio permanente para todos nós.

Então, queridos colegas, eu gostaria de dedicar essa premiação que hoje recebo, o prêmio Lizzelote Ornelas, aos meus professores, desde a professora e vizinha que voluntariamente me alfabetizou Marluce Medeiros e a todos os meus professores que contribuíram com o meu aprendizado, e de certa forma, com a única possibilidade que uma cidadã pobre sertaneja teria para conseguir tantas conquistas.

Agradeço aos meus pais pelo esforço enorme que fizeram e pela liberdade que me deram para que eu escolhesse essa profissão. Sinto um grande orgulho em afirmar que estudei durante toda a minha vida, da alfabetização ao doutorado, em Escolas Públicas. E por fim, agradeço aos meus familiares, que estão sempre presentes e me apoiando nessa caminhada, aproveito a oportunidade para diante de vocês, ao receber esse prêmio, declarar que continuarei na luta por diferentes bandeiras que caracterizaram essa minha jornada e isso passa pelo fortalecimento de nossas entidades de classe, pelos espaços de concertação política, a exemplo dos Conselhos de Segurança Alimentar e Nutricional, na luta pela Soberania Alimentar e Nutricional, no combate à fome, pela continuidade de um SUS soberano e por uma sociedade mais justa, fraterna e igualitária.

Muito obrigada

Sonia Lúcia Lucena Souza de Andrade

Anais do XXVI Congresso Brasileiro de Nutrição - CONBRAN 2020

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

ANÁLISE NUTRICIONAL DO CARDÁPIO DE PRATOS EXECUTIVOS SEGUNDO O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR (PAT)

AMANDA SOUZA DE OLIVEIRA SILVA; FLAVIO ELI DA SILVA; ELIANE COSTA
SOUZA; LIDIANE MIRIA BEZERRA DE ALCANTARA.
CENTRO UNIVERSITÁRIO CESMAC, MACEIO - AL - BRASIL.

INTRODUÇÃO As unidades de alimentação e nutrição (UANs) buscam garantir seu espaço em um mercado cada vez mais competitivo, passando a disputar lugar não somente por meio de seus produtos, como também pela qualidade de seus serviços.). Em serviços de alimentação, é imprescindível fornecer uma alimentação adequada, visto que, a mesma é essencial para a saúde do trabalhador, pois promove o bom desempenho de suas funções, aumentando assim a produtividade e reduzindo os riscos de acidentes de trabalho. O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) foi instituído pela Lei 6.321, de 14/4/1976, com o objetivo de melhorar as condições nutricionais dos trabalhadores, principalmente os de baixa renda que ganham até 5 salários mínimos por mês. O cardápio deste programa é equilibrado qualitativamente e quantitativamente em nutrientes e o almoço e jantar devem possuir de 600-800 kcal, o desjejum e lanches devem conter 300-400 kcal e o percentual proteico-calórico (NDPCal) deverá ser, no mínimo 6% e máximo 10%. **OBJETIVO** o objetivo foi avaliar a composição nutricional dos pratos executivos comercializados em um restaurante tipo self service localizado em um Shopping Center na cidade de Maceió/AL e comparar aos parâmetros estabelecidos pelo Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal. Após autorização do local, realizou-se a coleta de dados no segundo semestre de 2017. No estabelecimento participante da pesquisa é comercializado diariamente seis pratos executivos. De cada prato executivo foram elaboradas as fichas técnicas. Foram calculados o valor calórico total, macronutrientes, gorduras saturadas, fibras, teor de sódio e o NDPCal%, com o auxílio da tabela de composição química Sonia Tucunduva (PHILIPPI, 2012). Para análise dos cardápios, foram utilizados os parâmetros exigidos pelo PAT, na Portaria Interministerial nº 66/06 (BRASIL, 2006). Os dados coletados foram tabulados e apresentados com o auxílio do software Microsoft Office Excel®, versão 2010. **RESULTADOS** Foram elaboradas fichas técnicas e realizadas as análises da composição nutricional por meio do per capita dos cardápios do almoço de seis pratos executivos, estes foram identificados com números naturais 1, 2, 3, 4, 5, e 6. Apenas o prato executivo número 6 apresentou conformidades para macronutrientes, NDPCal%,

sódio e fibras. 100% dos pratos executivos não apresenta uma porção de fruta como sobremesa. **CONCLUSÃO** Por meio do presente estudo, conclui-se que 83,3% (n=5) dos pratos executivos analisados nessa Unidade de Alimentação e Nutrição encontram-se com inconformidades em alguns ou em todos os parâmetros exigidos pelo Programa de alimentação do Trabalhador, já que os pratos são ofertados quase sempre para consumidores advindo de seus trabalhos em horário de almoço. É fundamental que haja um reajuste nas porções ou até mesmo novas substituições oferecidas nos pratos executivos desse estabelecimento que deve ser baseada nos valores recomendados pelo PAT, tendo em vista que esse programa busca fornecer aos trabalhadores uma refeição mais nutritiva que traga benefícios e uma melhor qualidade de saúde.

Palavras-chave: Nutrientes; Planejamento de cardápios; Serviço de alimentação;

SEGUNDA SEM CARNE NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

FERNANDA DE CASTRO SILVEIRA¹; FERNANDA PONS MADRUGA²; MICHELE KRUGER VAZ MOREIRA¹; NAYARA ROSSALES DE AVILA¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE, RIO GRANDE - RS - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS, PELOTAS - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO Uma alimentação baseada no consumo de frutas, verduras e legumes favorece a prevenção de doenças crônicas e degenerativas (BRASIL, 2014). Pesquisa realizada pelo Instituto de Opinião Pública e Estatística, constatou que 10% dos homens e 9% das mulheres acima de 18 anos declaram-se vegetarianos (SVB, 2012). A ingestão alimentar de produtos de origem animal pode provocar efeitos negativos para a saúde do ser humano, bem como, para a sociedade, o planeta e os animais. Lançada no Brasil, em 2009, a Campanha Segunda Sem Carne, tem como proposta conscientizar as pessoas sobre esses efeitos negativos. Um dos argumentos é que, no Brasil, a cada minuto, morrem 10.000 animais com o propósito de utilização na alimentação, embora a grande diversidade de vegetais existentes na natureza e que poderiam suprir essa necessidade. Outro argumento é que, deixar de consumir, em um dia, 24g de ovos, 430ml de leite e derivados e 311g de carnes, diminui a emissão na atmosfera de 14kg de gás carbônico, e poupa 3400 litros de água. A Campanha Segunda Sem Carne existe em mais de 40 países e conta com o apoio de empresas, governos e pessoas engajadas na campanha. A Organização das Nações Unidas relata que a pecuária é um dos maiores responsáveis pelos mais sérios problemas ambientais, em todas as escalas da local à global (SVB, 2019). **OBJETIVO** Verificar o número de vegetarianos ou veganos que frequentam o Restaurante Universitário e a aceitação da Campanha Segunda Sem Carne. **METODOLOGIA** O estudo de caráter transversal foi realizado no Dia Mundial da Alimentação, em 16 de outubro de 2019, no período do almoço e do jantar em um dos Restaurantes Universitários da Universidade Federal do Rio Grande, no município de Rio Grande. Os comensais foram abordados sobre duas questões: Você é vegetariano/vegano? Você concorda com a implantação da Campanha Segunda Sem Carne nos Restaurantes Universitários da Universidade Federal do Rio Grande? Os dados foram apresentados em frequências absolutas e relativas. **RESULTADOS** Durante o período das refeições, foram

abordadas 946 pessoas. Destes participantes, 94 (10%) responderam que adotam uma dieta vegetariana ou vegana. Em relação, a aceitação da Campanha Segunda Sem Carne nos Restaurantes Universitários, 644 (68%) responderam que concordam com a proposta. **CONCLUSÃO** Conclui-se que a maioria dos comensais concordam com a Campanha Segunda Sem Carne nos Restaurantes Universitários. O percentual encontrado de pessoas que adotam uma dieta vegetariana ou vegana está de acordo com outros estudos. São necessárias estratégias que modifiquem de forma gradual o cardápio oferecido pela Unidade de Alimentação e Nutrição, sem a utilização de carnes vermelhas e brancas e sem ovos pelo menos 1 vez por semana a fim de conscientizar as pessoas e aumentar o número de adeptos à Campanha. Com isso, mantendo o cardápio dentro dos valores energéticos recomendados e suprimindo o aporte de nutrientes adequados, através de ofertas vegetarianas e veganas mais diversificadas.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Consumo de Alimentos; Dieta Vegana; Dieta Vegetariana; Nutrição

AValiação DE TEMPERATURAS DO LACTÁRIO DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DE PORTO ALEGRE, RS

DREICIANE LESNIK LOPES¹; GIANE CAMARGO¹; VIVIANE RIBEIRO DOS SANTOS²;
VIRGILIO JOSE STRASBURG¹; SIMONE MACHADO DA SILVA².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, - BRASIL; 2. HOSPITAL DE
CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O principal objetivo de um Lactário em hospitais é fornecer alimentação apropriada e segura, do ponto de vista microbiológico e nutricional, garantindo a promoção da saúde e/ou recuperação dos lactentes. Por se tratar de um ambiente de manipulação de alimentos, deve apresentar rigorosas técnicas de assepsia e cuidados no preparo, possibilitando ao paciente uma alimentação adequada e segura. **OBJETIVO** Verificar a eficácia dos procedimentos de resfriamento e controle de temperaturas das preparações do lactário de um hospital universitário (HU) público federal do sul do Brasil. **METODOLOGIA** A pesquisa foi realizada no Lactário do HU no mês de novembro de 2019 em 10 dias não consecutivos. Foram preparadas dois tipos de amostras, que são as mais frequentemente oferecidas aos lactentes, seguindo padrão e rotina de costume. A primeira amostra, denominada A, era composta por leite com achocolatado. A segunda amostra, denominada B era composta por fórmula infantil reconstituída de primeiro semestre. Nos dias de coletas eram feitas duas mamadeiras de cada preparação (A e B) que seriam acondicionadas em refrigeradores diferentes (1 e 2). As temperaturas das mamadeiras foram aferidas com termômetro espeto Incoterm® (faixa de temperatura: -50°C a 300°C) em três tempos diferentes, no período da manhã, com intervalo de aproximadamente uma hora entre as aferições. Também foram analisadas as temperaturas dos refrigeradores nesses três tempos e os valores mínimo e máximo. Os dados encontrados foram analisados no programa Microsoft Excel®. **RESULTADOS** As temperaturas foram verificadas sempre em três horários da manhã, próximo das 9h30, 10h30 e 11h30. As temperaturas dos

refrigeradores, incluindo as mínimas e máximas, mostraram-se satisfatórias. O refrigerador 1 obteve como média 3,15°C no primeiro tempo, 2,85°C no segundo tempo e 2,33°C no terceiro tempo, apresentando média de 26% de redução. Em relação ao equipamento 2, as médias de temperatura foram de 3,43°C no primeiro momento, 2,93°C no segundo e 3,62°C no terceiro, sendo que nesse refrigerador não foi observado redução de temperatura entre os tempos. Analisando as temperaturas das amostras de achocolatado, ambos refrigeradores apresentaram elevado percentual de redução de temperatura. No refrigerador 1 a média de redução foi de 322,4%, passando de 13,21°C (primeiro tempo) para 4,19°C (terceiro tempo). No refrigerador 2 apresentou redução média de 306,6% (de 13,43°C para 4,38°C). O mesmo foi observado para a amostra da fórmula infantil: no primeiro refrigerador a redução foi de 327,7%, apresentando 14,42°C no primeiro tempo para 4,4°C no terceiro tempo. Resultado semelhante ocorreu no refrigerador 2. O percentual de redução foi de 313,2%, passando de 14,25°C (primeiro tempo) para 4,55°C (terceiro tempo). Ambas as temperaturas ficaram dentro da recomendação, de 2°C a 5°C preconizados na legislação sanitária. **CONCLUSÃO** Foi constatado que as amostras testadas permaneceram dentro do recomendado quanto à temperatura, mostrando que o processo e os equipamentos estão adequados. Desse modo foi possível concluir que os alimentos oferecidos aos lactentes estão dentro das recomendações, e possibilitam a garantia de uma alimentação saudável, segura e com excelentes condições higiênico-sanitárias.

Palavras-chave: Alimentação infantil; Lactário; Segurança dos alimentos;

ABORDAGEM DE METODOLOGIA ATIVA NO TREINAMENTO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS.

LILIAN GULLO DE ALMEIDA¹; ANA LUCIA VIEIRA²; JANE MARQUES JUSTO¹; MARIANA RODRIGUES CABRAL¹; NATHALIA CRISTINA MOURA COELHO³.

1. SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO -DEPARTAMENTO NACIONAL, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO -DEPARTAMENTO NACIONAL, SAO GONCALO - RJ - BRASIL; 3. SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO -DEPARTAMENTO NACIONAL, SÃO GONÇALO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os manipuladores exercem importante influência na segurança alimentar e nutricional envolvida no processo de produção de alimentos. Pensar em novas estratégias para a capacitação em Boas Práticas, tais como as metodologias ativas de ensino, representa uma alternativa inovadora e eficaz neste processo de constante aprendizagem e atualização. Cooper et al¹ destacam que o potencial de aprendizagem e entendimento diminui a longo prazo com uma aula expositiva, o que não acontece quando uma atividade participativa é inserida durante a exposição do conteúdo. **OBJETIVO** Aplicar a metodologia ativa de ensino Entre Pares na capacitação sobre Boas Práticas de Manipulação em Serviço de Alimentação aos manipuladores de alimentos do Serviço Social do Comércio (SESC)/Brasil. **METODOLOGIA** Trata-se de uma intervenção educativa, aplicada por nutricionista, composta de 3 etapas. Na primeira etapa, com o objetivo de verificar o conhecimento prévio, foi aplicado um questionário individual composto por 25 questões objetivas e teóricas sobre

boas práticas de manipulação de alimentos, utilizando como base os conceitos propostos pelas legislações de alimentos vigentes. Na segunda etapa, os participantes foram divididos em grupos e deveriam elaborar uma apresentação de no mínimo 25 minutos utilizando como material de apoio os módulos sobre boas práticas de alimentos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Na terceira etapa, os questionários individuais utilizados na etapa 1 foram reaplicados, a fim de avaliar o aprendizado antes e após a intervenção educativa. Para análise do desempenho individual foram considerados os seguintes critérios avaliativos: tempo de trabalho na Instituição (em anos), realização prévia de algum tipo de treinamento de Boas Práticas (sim ou não) e análise de desempenho individual no questionário (número de acertos). Para fins de análise de dados, os participantes foram estratificados em 3 grupos: terceirizados, menor tempo de empresa (5 anos). Utilizou-se a correlação de Pearson para a análise estatística das variáveis porcentagem de acerto e tempo de atuação na empresa. **RESULTADOS** A média geral de acertos obtida no primeiro questionário foi de 73,15% e no segundo de 74,70%. Obteve-se um coeficiente de Pearson de 0,36, o qual é considerado positivo, porém de intensidade fraca. Os funcionários com treinamento prévio obtiveram média de acertos de 76,53% $\pm$ 10,59. Já os que não possuíam, a média de questões corretas foi de 63,69% $\pm$ 11,63. Ao analisar os grupos de forma separada, foi possível observar que os colaboradores com maior tempo de empresa não obtiveram média de acertos superior ao grupo com menor tempo de serviço e que os funcionários terceirizados foram os que mais melhoraram suas notas (aumento de 5,26%) em relação à média geral (3,39%). **CONCLUSÃO** O treinamento de Boas Práticas de Alimentos para manipuladores utilizando como recurso a metodologia ativa Entre Pares mostrou-se efetivo para a maior parte da equipe, principalmente para os terceirizados. Reconhece-se que estratégias sistemáticas são necessárias para sensibilizar os funcionários, especialmente os que atuam a mais tempo na Instituição.

Palavras-chave: nutrição; produção; segurança alimentar; capacitação;

EXPERIÊNCIA DISCENTE ATRAVÉS DA PARTICIPAÇÃO NA CAPACITAÇÃO DE MERENDEIRAS PARA EXECUÇÃO DE CARDÁPIOS ESCOLARES SAUDÁVEIS

FILIPPE FERNANDES GABRIEL¹; FABIANE MACIEL FABRIS²; TAMARA JUSTIN DA SILVA¹.

1. UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE, - BRASIL; 2. PREFEITURA MUNICIPAL DE IÇARA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação acompanha o Programa Nacional de Alimentação Escolar que oferta alimentação escolar e projeto de educação alimentar e nutricional para todo o âmbito da educação básica. Sendo que 30% é destinado a compra direta de produtores da agricultura familiar, respeitando a cultura e a socio biodiversidade de cada local. Uma das contribuições do nutricionista para a alimentação coletiva é a elaboração de cardápios escolares, pois aprimora a técnica dietética das refeições, Estudos apontam que a técnica dietética é tornar possível a plena utilização dos alimentos, visando à preservação do valor nutricional e à obtenção das

características sensoriais desejadas. Tendo em vista a importância da técnica dietética no contexto escolar, surge o interesse da Prefeitura Municipal de Içara em aperfeiçoar as merendeiras e auxiliares de cozinha, com foco de ampliar e diversificar a oferta de alimentos oriundos da agricultura familiar. **OBJETIVO** O objetivo foi demonstrar através das preparações desenvolvidas a importância de utilizar alimentos in natura, regionais e sustentáveis, incorporando valores socioambientais e culturais aliados a técnica dietética, como protagonista para cardápios escolares saudáveis. **METODOLOGIA** Participaram da capacitação 80 merendeiras e auxiliares de cozinha, divididas em 2 turmas com duração de 5 horas cada, realizado na cozinha industrial da Gelox Refrigeração em Criciúma/SC, durante o período do mês de agosto de 2019 no turno matutino e vespertino. Ministrados por 2 discentes do curso de nutrição da Universidade do Extremo Sul Catarinense e 1 nutricionista, professora universitária. Foi demonstrado por meio de aula show e uma apostila para cada participante com as receitas. Foram abordados temas relacionados ao desperdício de alimentos e como aproveitá-los, informações sobre o valor nutricional, além de demonstrar alimentos regionais de fácil acesso. Foram elaboradas as seguintes preparações: arroz integral; nata de aveia; risoto de abóbora cabotia e batata cará com nata de aveia; farofa de sementes de moranga cabotia; muffin de tomate; carne de casca de banana; escondidinho de aipim com carne de casca de banana; cookies de banana com aveia; bolo de maçã e banana; maionese de biomassa de banana; hambúrguer de feijão preto com cenoura; sucobio de laranja com cenoura. No final da aula seguiu a degustação e avaliação das novas preparações produzidas. **RESULTADOS** Entre os principais resultados estão a aceitabilidade das receitas, por serem rápidas de fazer, ingredientes de fácil acesso, e utilizarem o alimento integralmente. Entretanto surgiram questionamentos sobre alguns métodos de preparo, como: Para que serve o remolho do feijão? Lavar ou não lavar o arroz? Como fazer a biomassa de banana? Outro resultado obtido foi partilharem as vivências das suas rotinas como merendeiras e auxiliares de cozinha. **CONCLUSÃO** Demonstrando que a técnica dietética é importante para uma alimentação saudável e adequada, e para nos deixarmos em plena segurança alimentar e nutricional. Contudo a falta de alguns saberes das merendeiras e auxiliares de cozinha, provem da baixa escolaridade, remuneração salarial da categoria e a multiplicidade de afazeres no âmbito escolar. Tendo em vista o papel destas mulheres que são de agentes transformadores, pois fazem o pão nosso de cada dia para milhares de brasileiros e brasileiras, enfatiza ainda mais a importância de ser extensionista, podendo vivenciar e proporcionar para tal o que a teoria não mostra.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; Aproveitamento Integral dos alimentos; Extensão; Segurança Alimentar e Nutricional; Técnica dietética

IMPACTO FINANCEIRO DAS SOBRAS DE BALCÃO EM UM RESTAURANTE DE CULINÁRIA ORIENTAL DO TIPO SELF-SERVICE NA CIDADE DE SÃO PAULO/SP

CAROLINA KARAGUEUZIAN BURGOS ROSA; DEBORA NUCCI MORAIS; LARISSA MAXIMILIANO KOUTROULARIS; MARCIA LOPES WEBER.
UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os custos com alimentos podem variar muito e influenciam diretamente na lucratividade de restaurantes comerciais. Este grupo de custos costuma ser o mais relevante dentro do restaurante (ROSA et al., 2014). Os alimentos que sobram no balcão de distribuição ao final da refeição são chamados sobras sujas, e não devem ser reaproveitados por estarem contaminados por exposição ao ambiente e aos usuários (ABREU et al., 2016). O volume destas sobras tem impacto direto no resultado financeiro, além do impacto social e ambiental do desperdício de alimentos (DOMINGUES et al., 2016). **OBJETIVO** Quantificar as sobras de balcão em um restaurante de culinária oriental em São Paulo/SP, determinando seu impacto na lucratividade. **METODOLOGIA** Foi realizado estudo transversal em um restaurante comercial de culinária oriental na Zona Sul de São Paulo/SP, que funcionava no almoço em dias úteis, e foi escolhido por sua localização próxima a shopping center de grande porte e centros empresariais. O local servia em média 105 refeições/dia, com clientela itinerante e fluxo estável. O serviço era self-service a Kg, o cardápio apresentava 21 preparações quentes à base de legumes, peixes e aves, e 12 opções frias com sushis e sashimis. Durante 14 dias úteis de março/2019, foram pesadas sobras e registrados total de usuários, quantidade total distribuída e faturamento bruto. Foi considerado o preço de venda da refeição à época, R\$76,90/Kg e os custos com alimentos foram disponibilizados pelo gestor. A partir do faturamento e dos custos, determinou-se a participação e o valor em R\$ do custo médio com alimentos em relação ao faturamento bruto (34,5%), o que foi considerado no cálculo do custo das sobras. O per capita de sobras, em gramas e em R\$, foi calculado a partir do número de usuários, do peso total das sobras e do faturamento. O lucro bruto foi obtido através da subtração entre o faturamento bruto e o custo total com alimentos. Para classificar as sobras de balcão, foi utilizado parâmetro de Vaz (2006), considerando adequadas se per capita entre 7g-25g. Foram calculados média±desvio padrão (DP) para todos os dados. **RESULTADOS** Foram servidas 1.465 refeições no restaurante e 670 Kg de preparações. O total de sobras foi 121 Kg, com média e DP 8,6±1,5Kg, per capita 87,1±29,7g, quantidade classificada como inadequada. As sobras representaram 18% da quantidade total de alimentos servidos. O faturamento bruto foi R\$48.278,50, o custo total foi R\$ 16.656,01, com média e DP R\$1.171,40±249,60. O lucro bruto foi R\$ 31.622,49, com média e DP R\$2.258,70±438,80. O custo total das sobras foi R\$ 2.964,04, com média e DP R\$211,70±24,90, e representaram 9,4% do lucro bruto. O impacto financeiro destas sobras foi significativo, uma vez que a quantidade das sobras de balcão influencia diretamente no custo com alimentos e consequentemente na lucratividade. Considerando que a clientela era itinerante e o número de refeições estável, é possível inferir que havia preparo de alimentos em quantidade superior ao consumido, mesmo considerando eventual margem de segurança. **CONCLUSÃO** A quantidade de sobras de balcão no restaurante era inadequada e o impacto financeiro delas foi próximo a 10% do lucro bruto no período. Sugere-se maior precisão na definição da quantidade de alimentos a preparar, minimizando o desperdício financeiro e de alimentos. Sugere-se ainda monitoramento das preferências dos usuários para ajustar quantidades de alimentos com menor aceitação ou rever viabilidade de mantê-las no cardápio.

Palavras-chave: controle de custos; desperdício de alimentos; restaurantes; serviços de alimentação;

A PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES SOB A ÓTICA HIGIENICOSSANITÁRIA EM RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS

JOSIMARA PEREIRA NOGUEIRA; MARIA HATJIATHANASSIADOU; ELIDA MIRIA SANTOS BARROS; LARISSA MONT'ALVERNE JUCÁ SEABRA; PRISCILLA MOURA ROLIM.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Segurança Alimentar e Nutricional consiste no direito humano a uma alimentação saudável, devendo ser o alimento acessível, de qualidade, em quantidade suficiente e ofertado de modo permanente. A qualidade sanitária dos alimentos ofertados em restaurantes institucionais de ensino é fundamental para garantir esse direito, uma vez que falhas no cumprimento das boas práticas de manipulação podem causar danos à saúde dos comensais. Nesse contexto, a presente pesquisa consistiu em avaliar a produção de refeições em Restaurantes Universitários sob a perspectiva higienicossanitária. **OBJETIVO** Avaliar as condições higienicossanitárias de restaurantes institucionais de ensino. **METODOLOGIA** O estudo foi realizado em três Restaurantes Universitários do estado do Rio Grande do Norte, com prévia aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Onofre Lopes (número 2.989.483). Com a finalidade de avaliar as condições de produção das refeições, no que se refere às boas práticas de manipulação, foi empregado um Check List baseado na Resolução 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (BRASIL, 2004; SACCOL; STANGARLIN; HECKTHEUER, 2012). A ferramenta em questão foi aplicada 3 vezes em cada restaurante com intervalos não superior a quinze dias. Cada item avaliado foi classificado como adequado; inadequado ou não se aplica. Por fim, foi obtido um diagnóstico segundo o percentual de cumprimento da legislação vigente em: Muito ruim (0-19%); Ruim (20-49%); Regular (50-69%); Boa (70-90%) e Muito boa (91-100%). **RESULTADOS** Os percentuais constatados para os Restaurantes 1, 2 e 3 foram respectivamente: 91,7%; 75,5%; 84,4%, o que revelam condições Boa e Muito boa. Apesar das boas condições encontradas, o item documentação e registro, apresentou menor percentual, sendo um fator que merece maior atenção por parte dos responsáveis técnicos. Outro fator que merece destaque é a observação da autonomia dos nutricionistas nos restaurantes avaliados, talvez pelo modo de gestão dos mesmos - Gestão Própria - o que possibilita maior facilidade na organização do processo produtivo de refeições, culminando em um serviço de qualidade. Os resultados encontrados merecem destaque, uma vez que é comum os trabalhos científicos descreverem condições inadequadas em restaurantes institucionais (NOGUEIRA et al., 2019). **CONCLUSÃO** Os restaurantes universitários avaliados cumprem com requisitos instituídos pela lei nacional, o que oportuniza a produção de refeições seguras à população universitária.

Palavras-chave: Segurança alimentar e nutricional; Manipulação de alimentos; Boas práticas;

RDC Nº 49/2013: EXPERIÊNCIAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA EM TRÊS MUNICÍPIOS DA REGIÃO DO ALTO PARANAÍBA/MG

LORENA VANESSA PIMENTA; TATIANA COURA OLIVEIRA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA – CAMPUS DE RIO PARANAÍBA, MINAS GERAIS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A vigilância sanitária fiscaliza locais que produzem, armazenam ou transportam alimentos com vistas a redução ou mesmo eliminação dos riscos à saúde do consumidor, riscos estes associados à práticas inadequadas de manipulação (LOVATTI, 2004). Se por um lado existe um conjunto de resoluções e um sistema de fiscalização executado pela vigilância, por outro existe uma grande dificuldade de enquadramento de trabalhadores que não conseguem se adequar. A informalidade na manipulação de alimentos existe em todo o mundo, mas o aumento da pobreza, principalmente em países em desenvolvimento, alavanca este tipo de trabalho (PAMPLONA, 2013). No Brasil, numa tentativa de aproximação com este mercado, a ANVISA publicou em 2013 a RDC N° 49/2013 (BRASIL, 2013). Esta resolução regulamenta, flexibiliza e promove o acesso à informação sobre as boas práticas de manipulação dos alimentos para os pequenos empreendedores.

OBJETIVO Compreender o processo de implantação da RDC N° 49/2013 em três municípios da microrregião do Alto Paranaíba. **METODOLOGIA** Estudo transversal de natureza qualitativa, realizado mediante entrevistas com agentes da vigilância sanitária, iniciadas após a aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CAAE: 17041719.8.0000.5153) e da assinatura do termo de consentimento livre esclarecido. As entrevistas foram gravadas, transcritas e analisadas conforme Análise de Conteúdo de Bardin (2011).

RESULTADOS Ao todo foram entrevistados três agentes (01/cidade) considerando os municípios: Rio Paranaíba (RP), Matutina (MT) e São Gotardo (SG). Todos conhecem a Resolução da Diretoria Colegiada Inclusão Produtiva com segurança sanitária, alguns a estudaram, outros receberam capacitação técnica; entretanto percebem-se diferentes concepções acerca da mesma. De modo geral, os agentes dos três municípios acreditam que os microempreendedores não compreendem a RDC 49/2013, sendo as respostas dos três semelhantes. Mesmo com a criação da RDC 49/2013 que visa amparar o microempreendedor, Fischer et al. (2016) mostrou que as principais dificuldades encontradas por produtores (agricultura familiar) em se adequar as exigências realizadas pela vigilância e prefeitura estavam ligadas à necessidade de investimentos, bem como à crença de que mudanças no processo poderiam descaracterizar o produto artesanal. O agente de SG foi quem apresentou maior experiência com a resolução, muito provavelmente em função do número de estabelecimentos que se beneficiaram da mesma no município (173 cadastrados em 2018). Este agente relata ainda que a RDC 49 é flexível cabendo ao profissional que fiscaliza a tomada de decisão sobre quais critérios seriam os mínimos a serem exigidos.

CONCLUSÃO A criação e implementação da RDC49 foi um avanço na tentativa de interlocução do Estado para com trabalhadores que precisam legalizar suas atividades. Porém o trabalho da vigilância, mantém-se num patamar de orientação básica e fiscalização, dada a fragilidade dos microempreendedores do ramo de alimentação, tanto do ponto de vista de recursos financeiros, quanto educacional e de acesso geral. É necessário a inclusão de ações que ampliem a capacitação, promovendo educação continuada e orientação (legal/sanitária) dos microempreendedores; bem como como fornecimento de crédito para que possam efetivamente adequar seu espaço de trabalho, seja adquirindo equipamentos, utensílios uniformes, dentre outros.

Palavras-chave: vigilância sanitária; segurança alimentar; comércio informal;

ADEQUAÇÃO DOS CARDÁPIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM UM MUNICÍPIO NO SUDESTE DE MINAS GERAIS

ANA ELISA WINTER ANTUNES¹; JAMILE ASSIS RUFFO¹; LUDMYLA RUFFO SILVEIRA¹; ANNE DANIELI NASCIMENTO SOARES¹; NATHALIA SERNIZON GUIMARAES².

1. INSTITUTO FEDERAL DO SUDESTE DE MINAS GERAIS - CAMPUS BARBACENA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Programa Nacional de Alimentação Escolar é uma ação do governo brasileiro para a suplementação alimentar de estudantes da educação básica matriculados em escolas públicas, filantrópicas e entidades comunitárias conveniadas com o poder público. A intenção é garantir a segurança alimentar e nutricional e auxiliar na formação de bons hábitos alimentares, através de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições saudáveis e adequadas. Apesar de haver normas e legislações que conduzem o Programa Nacional de Alimentação Escolar, estudos apontam falhas na execução deste programa, dentre elas, a inadequação nutricional da alimentação ofertada. Esta inadequação pode comprometer o estado nutricional das crianças e consequentemente comprometer o crescimento e desenvolvimento destas. **OBJETIVO** Avaliar a adequação nutricional dos cardápios da alimentação escolar oferecida em uma escola de ensino fundamental de um município no sudeste de MG, de acordo com as recomendações do Programa Nacional de Alimentação Escolar. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, no qual avaliou-se a composição nutricional dos cardápios, contendo uma refeição, destinados a alimentação escolar na única escola de ensino fundamental do município. Foram analisados 20 cardápios do mês de abril de 2018 (4 semanas), a partir dos per capita dos alimentos que compõem as preparações, utilizando-se tabelas de composição de alimentos. Determinou-se a média semanal de aporte de energia, carboidratos, proteínas, lipídeos, fibras dietéticas, vitamina A, vitamina C, cálcio, ferro, magnésio e zinco, e comparou-se com as recomendações estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar, de modo a suprir no mínimo 20% das necessidades diárias para uma refeição. Considerando que a alimentação escolar, no local do estudo, atende a crianças de 6 a 15 anos, optou-se pela análise para as duas faixas etárias, de 6 a 10 anos e de 11 a 15 anos. As análises estatísticas foram executadas no software STATA versão 11.0. Foi realizado o teste de Shapiro-Wilk para avaliação da normalidade das variáveis e utilização dos testes paramétricos e não paramétricos de acordo com a distribuição das mesmas. Foram utilizados o teste Exato de Fisher e Qui-quadrado de Pearson para verificar diferenças estatísticas dos valores encontrados entre as faixas etárias. Consideraram-se significativos os valores que apresentaram p menor que 0,05. **RESULTADOS** Observou-se que o aporte energético e a maioria dos nutrientes estavam adequados para a faixa etária de 6 a 10, exceto lipídeos e cálcio. Em contrapartida, para os alunos de 11 a 15 anos apenas as recomendações de ferro, vitaminas A e C foram atendidas completamente em todas as semanas, sendo que a energia, carboidrato e cálcio foram insuficientes nas 4 semanas. Há diferença significativa no percentual de adequação de energia carboidrato, proteína, fibras, zinco entre estes grupos ($p < 0,01$). **CONCLUSÃO** A avaliação do aporte nutricional fornecido pela alimentação escolar revelou inadequações, não atendendo à recomendação do Programa Nacional de Alimentação Escolar principalmente para a faixa etária de 11 a 15 anos. Nota-se a importância da reformulação e melhoria do planejamento dos cardápios da alimentação escolar deste município, diferenciando e adaptando o per capita para cada faixa etária, de forma a garantir a Segurança Alimentar e Nutricional das crianças atendidas.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional; Política pública; Necessidade nutricional;

OBSERVAÇÃO PARTICIPANTE EM RESTAURANTES COMERCIAIS: REALIDADES SOCIAIS E O RISCO DE DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

RAYANE STEPHANIE GOMES DE FREITAS; ELKE STEDEFELDT.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As noções de risco e segurança são altamente plurais e forjadas por relações sociais, hierárquicas e de poder, crenças culturais, memórias coletivas, conhecimentos, práticas, experiências e informações científicas (BOHOLM, 2003). Bourdieu conceitua o habitus como uma esfera individual e particular moldada pela dialética entre o próprio indivíduo, seus campos de atuação e sua classe social. O habitus atua nas formas de apreciação e percepção do mundo social influenciando os pensamentos, percepções, julgamentos e ações dos seres humanos (BOURDIEU, 2004). **OBJETIVO** Analisar as realidades sociais de restaurantes comerciais a partir da teoria da prática de Bourdieu e sua relação com a percepção de risco de Doenças Transmitidas por Alimentos de manipuladores de alimentos. **METODOLOGIA** A observação participante foi a estratégia central utilizada, possibilitando a imersão em cada realidade social. Adotou-se amostragem por conveniência, segundo o critério de acesso à seis restaurantes comerciais (self-service e à la carte), de duas cidades litorâneas brasileiras. A observação foi realizada por 42 dias, nos quais foram escritas anotações em diários de campo, que incluíram: infraestrutura dos locais, características do serviço, detalhamento sobre os agentes, suas falas, comunicações não-verbais, relacionamento interpessoal, rotina de trabalho e relação com a segurança dos alimentos. Empregou-se análise de conteúdo do tipo temática (BARDIN, 2011) para delimitar os núcleos de sentido agrupando-os em categorias não apriorísticas. Estudo foi aprovado (parecer: 1.481.538) pelo Comitê de Ética em Pesquisa, recebeu financiamento CAPES e participantes deram aceite por meio do TCLE (BRASIL, 2012). **RESULTADOS** Sugere-se que as características sociais próprias de cada local contribuem a favor ou contra a segurança dos alimentos e atuam moldando a percepção de risco dos manipuladores de acordo com as particularidades de cada construção sociohistórica. As cozinhas estudadas possuem grande pluralidade cultural. Há interações de habitus de gênero, de classe e regionais, que buscam sintonia para o trabalho cotidiano. O relacionamento padrões-funcionários, a cooperação entre pares, o cumprimento das normas por todos os agentes, a participação em formações eficazes e contínuas referentes às Boas Práticas, a motivação e compartilhamento dos mesmos valores quanto à segurança dos alimentos emergem como relevantes no momento de decisão sobre o agir frente ao risco de Doenças Transmitidas por Alimentos. A singularidade de cada realidade social pode suscitar disposições práticas, que quando realizadas de modo durável, consolidam-se no habitus dos manipuladores influenciando sua percepção de risco. O modelo de gerenciamento e o empenho da gerência quanto ao cumprimento das normas sanitárias destaca-se como um fator impulsionador das Boas Práticas. O habitus das classes populares pode influenciar no julgamento inadequado quanto ao risco, assim, destacaram-se itens como a dificuldade em descartar alimentos contaminados, porém com aparência costumeira; a visibilidade da sujeira; o relacionamento com os clientes; o senso comum sobre contaminações; e os ganhos e as perdas de

capital. **CONCLUSÃO** As realidades sociais de cada local precisam ser compreendidas de modo sociohistórico e vistas não como limitações, mas como campo para criação de métodos de formações mais adequados, acessíveis e humanizados para desenvolverem autonomia para o desempenho das Boas Práticas.

Palavras-chave: Boas Práticas; Bourdieu; Manipuladores de alimentos; Risco; Segurança dos Alimentos

AValiação dos Cardápios Mensais de Duas Secretarias de Estado de Educação da Região Centro-Oeste sob o Enfoque do Índice de Qualidade (IQ COSAN)

MICHEL RAMOS DE FARIA¹; ISABELA CRISTINA DE CASTRO ALVES²; JESSICA CAROLINE SANTOS¹; TAMIRES NUNES BRANDAO¹; SINEDES NERES SANTOS²; VIVIAN SIQUEIRA SANTOS GONÇALVES¹.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO EURO AMERICANO, - BRASIL; 2. FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Na idade escolar, a alimentação saudável é essencial para o crescimento e o desenvolvimento, em função do acelerado processo de maturação biológica e psicomotora. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) caracteriza-se como uma política pública que garante a alimentação escolar de forma adequada e segura. Sob essa perspectiva é de suma importância a avaliação dos cardápios executados no âmbito da alimentação escolar. **OBJETIVO** Avaliar e comparar quantitativa e qualitativamente o cardápio mensal de duas Secretarias de Estado de Educação (SEDUC) da Região Centro-Oeste e também identificar quais são as principais dificuldades dos nutricionistas em executarem os cardápios. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo observacional transversal, em que foram selecionados por conveniência dois cardápios mensais do ano de 2017 e 2018 da modalidade educação infantil atendida pelo PNAE. A análise quantitativa foi baseada na Resolução nº26/2013 e Nota Técnica nº01/2014 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. A análise qualitativa foi realizada por meio do Índice de Qualidade desenvolvido pela Coordenação Geral do PNAE (IQ COSAN). O IQ COSAN é um índice que avalia a qualidade dos cardápios da alimentação escolar baseada na ocorrência de alimentos por grupos alimentares e a presença de alimentos da sociobiodiversidade e regional. Para análise das principais dificuldades na execução dos cardápios, foi elaborado no Google forms um questionário de múltipla escolha estruturado com 10 itens, sendo: (1) Utensílios; (2) Mão de obra; (3) Equipamentos; (4) Custo per capita; (5) Infraestrutura; (6) Gêneros alimentícios disponíveis; (7) Fornecedores; Conselho de alimentação escolar; (8) Fornecedores; (9) Gestão Escolar e (10) Intervenção da merendeira. O questionário e o termo de consentimento livre e esclarecido foram enviados por e-mail para todos os nutricionistas das SEDUC na região Centro-Oeste. **RESULTADOS** Foi observado que os grupos alimentares de cereais e tubérculos, feijões, legumes e verduras, carnes e ovos apresentaram média semanal de cinco vezes nas duas SEDUC. Para as classificações de alimentos restritos e preparações

doces a SEDUC 2 apresentou maior frequência semanal em comparação a SEDUC 1. Referente à frequência semanal de alimentos da sociobiodiversidade e regionais a SEDUC 1 apresentou melhor oferta comparada a SEDUC 2. Na comparação da oferta mensal de frutas e doces e/ou preparações doces constatou-se que na SEDUC 1 foram ofertadas 25 porções de frutas e nenhuma de doces e/ou preparações doces, enquanto na SEDUC 2 foram ofertadas apenas 10 porções de frutas e 21 de doces e/ou preparações doces. Foram evidenciadas que as principais dificuldades na execução dos cardápios são: equipamentos (16,30%), custo per capita (13,58%) e infraestrutura (13,09%). **CONCLUSÃO** Os cardápios da SEDUC 1 e 2 foram classificados como adequado e precisa de melhoras, respectivamente, pelo IQ COSAN. Portanto, sugere-se revisão do cardápio da SEDUC 2, pois, apresentou maior frequência semanal de alimentos restritos e a oferta mensal de doces e/ou preparações doces estão superiores à de frutas. Os equipamentos são as principais dificuldades para execução dos cardápios pelos nutricionistas das SEDUC na região Centro-Oeste, logo, é necessário a sensibilização dos gestores locais ou municipais para o investimento no PNAE com a aquisição e/ou manutenção dos equipamentos.

Palavras-chave: Alimentação escolar; Políticas públicas; Segurança Alimentar e Nutricional; Sociobiodiversidade;

AValiação da Composição e Adequação Nutricional do Almoço de Crianças Matriculadas em uma Creche Particular de Brasília - Distrito Federal

MICHEL RAMOS DE FARIA; SHIRLEI QUINTINO VIEIRA DE JESUS; RAQUEL ADJAFRE DA COSTA MATOS; BRUNA STEFANE DA COSTA ASSUNCAO.
CENTRO UNIVERSITÁRIO EURO AMERICANO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Uma alimentação adequada e saudável é importante desde a infância, período que constitui a base da formação do ser humano, é justamente nessa fase que se formam os hábitos alimentares. **OBJETIVO** Avaliar a composição e adequação nutricional referente ao almoço de crianças matriculadas em uma creche. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo observacional transversal em que foram selecionadas duas turmas com 16 crianças totais de ambos sexos e idade entre 1 a 3 anos. O estado nutricional foi avaliado por meio dos indicadores antropométricos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. A necessidade energética foi estimada por meio do requerimento energético da Dietary Reference Intakes, respeitando o sexo e faixa etária. Com base na necessidade energética as crianças foram divididas em dois grupos, sendo crianças de 1 a 2 anos (n=5) e 3 anos (n=11). O consumo alimentar foi avaliado por meio do método Pequeno-Médio-Grande, durante 3 dias alternados e com base nas porções determinadas foi montado um prato médio com os dados das fichas técnicas de preparação da unidade. Foram analisadas a ingestão calórica, distribuição percentual de macronutrientes e sódio. Utilizou-se o parâmetro 30% das necessidades diárias, 65% de carboidratos, 12,5% de proteínas, 22,5% de lipídios e 400 mg de sódio destinadas ao almoço recomendado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar. Os termos de consentimento

livre e esclarecido foram assinados pelos pais das crianças. **RESULTADOS** Os indicadores antropométricos demonstraram que índice de massa corporal/idade 50% apresentavam eutrofia, 31% risco de sobrepeso e 19% sobrepeso, Peso/estatura 50% apresentavam em eutrofia, 37% risco de sobrepeso e 13% sobrepeso, Peso/idade 87% apresentavam peso adequado e 13% peso elevado e Estatura/idade todos apresentavam estatura adequada. O prato médio estimado das crianças de 1 a 2 anos foi de 87 g sendo composto por 19% de prato principal, 30% de arroz, 35% de feijão, 9% de guarnição e 7% de entrada, enquanto que para crianças de 3 anos foi de 97 g sendo composto por 19% de prato principal, 30% de arroz, 35% de feijão, 10% de guarnição e 6% de entrada. Com relação à adequação nutricional do almoço foi observado deficit na ingestão calórica, sendo que as crianças de 1 a 2 anos de ambos sexos ingeriram 12,77%, 3 anos do sexo feminino 12,37% e 3 anos do sexo masculino 11,51% das necessidades nutricionais. Evidenciou-se também inadequação na distribuição percentual de macronutrientes. Os valores percentuais de carboidratos estiveram abaixo do recomendado, sendo que para crianças de 1 a 2 anos foram 47% e 3 anos 46%. Com relação à proteínas e lipídios os valores percentuais estiveram acima do recomendado, sendo que para crianças de ambas faixas etárias foram 20% de proteínas e 33% lipídios para crianças de 1 a 2 anos e 34% para 3 anos. Os teores de sódio estiveram adequados, sendo que as crianças de 1 a 2 anos ingeriram 231 mg e 3 anos 257 mg. **CONCLUSÃO** As crianças apresentaram o consumo alimentar insuficiente com reflexo nas inadequações energéticas e de macronutrientes referente ao almoço. As inadequações crônicas de consumo alimentar na infância podem comprometer o estado nutricional e levar ao desenvolvimento de doenças carenciais. Portanto, estratégias de educação alimentar e nutricional devem ser elaboradas e implementadas para estimular o consumo alimentar de forma a atender às necessidades nutricionais.

Palavras-chave: Alimentação escolar; Consumo de alimentos; Estado nutricional;

AVALIAÇÃO E COMPARAÇÃO DE CARDÁPIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR OFERTADOS EM ESCOLAS PÚBLICAS DA CIDADE DE SANTOS

LUIZA FLORENTINO DOS SANTOS; SIMONE DOS ANJOS CAIVANO.
UNIVERSIDADE METROPOLITANA DE SANTOS, SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO A formação de hábitos, sobretudo os alimentares, tem início na infância e estimular o consumo de uma alimentação saudável viabiliza a educação alimentar e nutricional que se estende pela vida adulta. Os cardápios são instrumentos importantes para alcançar esses objetivos e a sua qualidade pode ser avaliada pelo Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional, que padroniza as análises e pontua os componentes alimentares das refeições ofertadas para cada semana, e se atendem às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar e aos pilares de uma alimentação adequada e saudável. (PNAE, 2018). **OBJETIVO** Avaliar e comparar cardápios da alimentação escolar oferecidos em escolas públicas da cidade de Santos/SP com as exigências alimentares e nutricionais propostas pelo Programa. **METODOLOGIA** Estudo inédito, aprovado pela Seção de Aprovação da Secretaria de Educação da cidade de Santos, ofício nº

1591/2019 de 29 de agosto de 2019, e de caráter transversal e qualitativo para análise de cardápios semanais, oferecidos para alunos de uma Creche, uma Escola Municipal de Educação Infantil e uma Escola Municipal de Ensino Fundamental, com o Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional, que pontua com 2,5 pontos a oferta de alimentos regionais e da sociobiodiversidade, respectivamente; 10,0 pontos a diversidade; 2,0 pontos a ausência e com -10 a presença de alimentos proibidos e, 2 pontos para cada produto ofertado dos grupos: cereais e tubérculos; feijões; legumes e verduras; frutas in natura; leite e derivados e carnes e ovos, e que resulta a classificação de: Inadequado (0 a 45,9 pontos); Precisa de melhoras (46 a 75,9 pontos) e Adequado (76 a 95 pontos). RESULTADOS Creches: A baixa oferta de alimentos diversificados, 31 componentes na semana 1; 34 na 2 e 30 na 3, e a presença de alimentos restritos ou doces (> 2 vezes na semana) determinou a pontuação final de 75,67 pontos. Escola Municipal de Ensino Fundamental (parcial manhã): Com a presença de 20 componentes nas semanas 1 e 2 e 27 na semana 3 além de alimentos restritos, e da baixa oferta de frutas e hortaliças (< 2 vezes na semana) na semana 3 o total final foi de 63,67 pontos. Escola Municipal de Ensino Fundamental (parcial tarde): O cardápio apresentou 20 componentes alimentares, na semana 1, 22 na semana 2 e 18 na semana 3, além de alimentos ricos em proteínas como carnes, aves, pescados e ovos. Entretanto, a ofertas de alimentos considerados altamente restritos e a baixa oferta de frutas e hortaliças (< 2 vezes por semana) na semana 3, somou 61,67 pontos. Escola Municipal de Ensino Fundamental (integral): Com a presença de 23 componentes alimentares nas semanas 1 e 3, e 25 na semana 2, aliado à falta de alimentos ricos em proteínas e a presença de alimentos restritos, obtém o total de 58,67 pontos. Escola Municipal de Educação Infantil: Com 30 componentes alimentares na semana 1, 35 na 2 e 31 na semana 3, mas com a presença de carnes, aves, pescados e ovos, atingiu 73,67 pontos pela baixa diversidade de alimentos e pela presença de alimentos restritos. CONCLUSÃO Todos os cardápios avaliados foram classificados como Precisa de melhoras, indicando haver espaço para serem Adequados. Portanto, cabe à Prefeitura de Santos ampliar a diversidade alimentar e reduzir a oferta dos alimentos restritos, para cumprir as especificações do FNDE.

Palavras-chave: Alimentação escolar; Cardápio; Hábitos; Educação alimentar e nutricional;

O DESPERDÍCIO ALIMENTAR EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE MUNICÍPIO DO SUDESTE BRASILEIRO

MAINA CRISTINA BARBOSA DE OLIVEIRA; FABIO ANDRADE MARINHO; ANGELICA BARBOSA NERES SANTANA; SIMONE DOS ANJOS CAIVANO.

UNIVERSIDADE METROPOLITANA DE SANTOS, SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO O desperdício alimentar é um problema global que afeta a segurança alimentar e nutricional, visto que toneladas de alimentos são perdidos por ano, o que seriam suficientes para alimentar milhares de pessoas que ainda sofrem de insegurança alimentar e nutricional neste mundo desigual. Às Unidades de Alimentação e Nutrição são locais favoráveis ao crescimento desses índices, sendo pertinente e necessário conhecer a percepção dos comensais sobre o tema e disseminar

campanhas de Educação Alimentar e Nutricional com o intuito de promover a aprendizagem efetiva sobre o impacto que tal ato tem na esfera planetária. **OBJETIVO** Analisar o desperdício alimentar e promover a conscientização dos comensais frente ao desperdício em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. **METODOLOGIA** Estudo do tipo coorte prospectivo, observacional e de abordagem quantitativa e qualitativa com comensais homens e mulheres que frequentam 2 a 3 vezes por semana ou todos os dias, o refeitório de uma Unidade de Alimentação e Nutrição institucional de autogestão, realizado em quatro etapas: 1) Observação do comportamento do público-alvo do local antes do processo de construção do questionário; 2) Análise inicial dos índices de restos alimentares; 3) Aplicação do questionário construído baseado em estudos sobre o comportamento dos consumidores frente ao desperdício de alimento e na escala de Likert com o intuito de para conhecer a percepção dos comensais frente o desperdício alimentar, para análise das asserções baseou-se no método desenvolvido por Caivano et al. (2014) com a subdivisão de três dimensões: Senso crítico, Percepções pessoais e Crenças culturais, às análises foram calculadas pela pontuação de 3 a 4 pontos percepções positiva frente ao desperdício alimentar, de 2 a 2,99 pontos percepções conflitante que indica a necessidade de melhorias e de 1 a 1,99 pontos percepções negativa frente ao tema; 4) Etapa de intervenção com instrumento educativo com informações sobre o desperdício alimentar e a fome, juntamente a segunda etapa de coleta de dados do resto alimentar; 5) Retirada do instrumento para nova análise dos índices de restos alimentares sem sua exposição. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa- CAEE 16546719.0.0000.5509. **RESULTADOS** O estudo foi composto por 92 participantes com predominância de comensais do sexo feminino. A média de pontuação dos questionários foi de 2,91, o que mostrou que os comensais não estão engajados ao tema, porém, ao analisar pelas dimensões a denominadas crenças culturais obteve-se uma média maior que 3 pontos, demonstrando uma percepção positiva neste quesito. Durante a etapa de intervenção com o instrumento houve a diminuição dos índices de desperdício alimentar no local, no entanto, no período pós intervenção voltaram a subir, o mesmo se aplica aos restos per capita que mostrou um comportamento numérico semelhante. No entanto, há uma hipótese de que essas diferenças não foram estatisticamente significantes uma vez que a amostra do estudo foi pequena. **CONCLUSÃO** A etapa de intervenção promovida aos comensais foi eficaz durante o período de exposição ao instrumento de conscientização. No entanto, é importante que tais ações sejam realizadas de maneira contínua para que haja uma mudança de comportamento permanente. Sendo necessário a realização de maiores estudos voltados ao tema no Brasil e que os restos alimentares sejam observados de maneira individuais sendo assim possível conhecermos os reais pensamentos e crenças que impactam no ato de descartar alimentos.

Palavras-chave: Serviço de Alimentação; Alimentação Coletiva; Conscientização; Segurança Alimentar e Nutricional;

TREINAMENTO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO COM ENFOQUE EM ASSEIO PESSOAL EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN): UMA ABORDAGEM DIDÁTICA.

FLÁVIA QUEIROGA ARANHA; NATALIA CAROLINE ANGELICO; AMANDA PINCERATO JARRETE; CAMILA CARVALHO BRITO; KARINA PICOLO.

UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA (UNESP), INSTITUTO DE BIOCÊNCIAS,
CAMPUS DE BOTUCATU, SÃO PAULO, BRASIL, BOTUCATU - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO As boas práticas de manipulação e de asseio pessoal são de extrema importância dentro de qualquer UAN, para garantir a saúde dos comensais. Os treinamentos para equipes de manipuladores de alimentos são fundamentais e devem ser realizados com maior frequência. Além disso, para que o conteúdo seja fixado e assimilado, é interessante que novas formas de aplicação sejam postas em prática a fim de atrair a atenção do colaborador e estimular o aprendizado do assunto abordado. **OBJETIVO** O objetivo do trabalho foi aplicar um treinamento diferente do convencional, didático e participativo, sobre boas práticas de manipulação com enfoque em asseio pessoal com colaboradores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição no município de Botucatu-SP. **METODOLOGIA** Foram realizadas três atividades lúdicas e interativas com o tema festa junina que abordavam questões de higiene e asseio pessoal: 1) Pescaria das sardinhas de higiene; 2) Colou, vestiu! e 3) Jogo das LEGISargolas. As perguntas e frases de todas as atividades foram elaboradas com base na legislação estadual vigente (CVS-5/2013) e no manual de boas práticas de manipulação da própria unidade. Também foram aplicados questionários contendo questões objetivas e abertas antes e depois da intervenção, a fim de avaliar o conhecimento prévio, mudanças no comportamento e opiniões dos colaboradores quanto à metodologia utilizada. **RESULTADOS** Dos 34 funcionários contratados na unidade 24 (70,5%) participaram do treinamento. Os demais estavam ausentes por motivos de férias ou afastamentos com atestado médico. No questionário preenchido pelos colaboradores antes do treinamento 86,9% dos funcionários responderam sim quando perguntados se cumpriam todas as regras de higiene pessoal, enquanto 13,1% responderam que às vezes e 0% responderam não. Quando perguntados se já haviam observado algum comportamento inadequado no colega de serviço, 91,3% respondeu sim e 8,7% respondeu não. Já no questionário aplicado após a intervenção, 95% dos funcionários assinalaram que sim quando perguntados se cumpriam todas as regras de boas práticas de manipulação e higiene pessoal citadas e apenas 5% assinalaram às vezes. Quando perguntados se, após o treinamento desenvolvido, eles observaram algum tipo de mudança no comportamento dos colegas que apresentavam inadequações, 30% responderam que em alguns, apenas, 10% responderam sim, observei e 60% não observei. Novamente foram questionados sobre a importância do seguimento das regras de higiene pessoal e boas práticas de manipulação e, mais uma vez, 100% dos funcionários participantes assinalaram sim, acho importante. **CONCLUSÃO** Os resultados obtidos demonstram que treinamentos com uma abordagem didática podem ser mais eficazes no processo de aprendizagem dos colaboradores, entretanto, devem ser realizados constantemente.

Palavras-chave: Boas práticas; Manipulador; Asseio pessoal;

CONSTRUÇÃO DE INSTRUMENTO DE SUSTENTABILIDADE PARA UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

DAYANNE DA COSTA MAYNARD; EDUARDO YOSHIO NAKANO; RENATA PUPPIN
ZANDONADI; RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO.
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) despontam no mercado, contribuindo no setor econômico, aumentando as oportunidades de emprego e geração de renda (ABERC, 2019). Entende-se que a produção de refeições traz como resultado uma grande geração de resíduos e utilização de vários recursos naturais até que chegue ao produto final. Diante do panorama mundial e da possível escassez de recursos naturais, os procedimentos de produção de refeições mais sustentáveis têm despertado o interesse e a conscientização dos profissionais envolvidos na produção das refeições coletivas (VEIROS, PROENÇA, 2010). No entanto, uma lista de verificação sobre indicadores de sustentabilidade aplicados nos serviços de alimentação ainda não foi validado no Brasil. **OBJETIVO** Realizar a validação de conteúdo e a avaliação semântica de um instrumento do tipo checklist para avaliação da Sustentabilidade em Unidades de Alimentação e Nutrição. **METODOLOGIA** A versão preliminar da lista de verificação foi elaborada com base no padrão 14000, 14001 e 14004 da Organização Internacional de Normalização (ISO 14000, ISO 14001 e ISO 14004) e nos documentos dos Programas de Certificações como Certificação da Sustainable Restaurant Association (SRA), Certificações do Green Seal, certificação do Green Restaurant Association (GRA), além da posição da American Dietetic Association (ADA) sobre práticas para Conservação de Recursos Naturais e suporte para Sustentabilidade Ecológica. Os critérios utilizados para a aprovação dos itens, quanto à sua importância para sustentabilidade na produção de refeições e clareza da redação, foram a obtenção de um mínimo de 80% de concordância entre os especialistas (valores $W \geq 0,8$). Além disso, os itens deviam ter uma média ≥ 4 na avaliação de importância (escala Likert de 1 a 5) e clareza (escala Likert de 0 a 5) para serem mantidos no instrumento. O trabalho foi aprovado pelo comitê de ética sob o parecer número 3.127.485. **RESULTADOS** Treze especialistas com experiência na área participaram da validação da lista de verificação e avaliação semântica. O checklist inicial possuía 143 itens. A versão final do checklist foi composta por 76 itens, divididos em 3 seções (1. abastecimento de água, energia e gás; 2. cardápio e desperdício alimentar; 3. redução de resíduos, materiais de construção, produtos químicos, funcionários e sustentabilidade social). Após serem redesenhados e reavaliados, os itens foram considerados importantes e abrangentes pelos especialistas (ambos com valores $W \geq 0,8$). **CONCLUSÃO** O checklist desenvolvido foi validado com relação ao conteúdo e aprovado na avaliação semântica, sendo o primeiro instrumento validado que abrange os três parâmetros (social, econômico e ambiental) de sustentabilidade no Brasil.

Palavras-chave: sustentabilidade; restaurante; gestão ambiental;

ESCOLHA DE SALADAS FOLHOSAS POR CONSUMIDORES DE RESTAURANTE COMERCIAL POR PESO

CAROLINE OPOLSKI MEDEIROS¹; GIZLEYANGELA GOESE²; PALOMA ISFER¹; LIZE
STANGARLIN FIORI³; KARENN HAUBRICHT LEMOS DIAS¹; PIETRA OSELAME DA

SILVA DOHMS³.

1. DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, - BRASIL; 2. PREFEITURA DE PINHAIS, - BRASIL; 3. PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O consumo regular de hortaliças entre os brasileiros ainda é baixo, sendo que, poucos consomem cinco ou mais porções destes alimentos na semana (BRASIL, 2019) conforme recomendação da Organização Mundial da Saúde (WHO, 2003). Dentre as formas mais comum de consumo destes alimentos, destacam-se as saladas folhosas consumidas cruas, inclusive quando a refeição é realizada fora de casa (IBGE, 2011). A partir disto, e considerando a relevância do consumo fora de casa, se faz necessário conhecer mais sobre as escolhas alimentares de saladas folhosas por consumidores que fazem refeições em restaurante comercial. **OBJETIVO** Assim, o objetivo do trabalho foi avaliar a escolha de saladas folhosas por consumidores em um restaurante comercial por peso, gerenciado por nutricionista. **METODOLOGIA** O trabalho faz parte de um estudo piloto, de um projeto maior intitulado Preparações ofertadas a trabalhadores atendidos pelo Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), que recebeu apoio financeiro do Ministério da Saúde e do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) (nº 408429/2017-8). Durante o horário do almoço, em 3 dias consecutivos, os consumidores de um restaurante comercial por peso do município de Curitiba, Paraná, foram convidados a participarem da pesquisa, por meio do registro fotográfico do prato após o servimento no bufê e preenchimento de um questionário para avaliação socioeconômica. Para identificar a escolha de salada folhosa, as fotos dos pratos foram analisadas individualmente, sendo considerada a presença ou ausência de salada folhosa, independentemente da quantidade da porção. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e o projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Paraná (nº 3.744.321). Os dados foram tabulados e analisados através do software SPSS, sendo considerado significativo $p < 0,05$. **RESULTADOS** Participaram da pesquisa 258 pessoas, com idade média de $41,19 \pm 13,35$ anos, entre 18 anos e 96 anos. A maioria dos participantes foram mulheres (58,9%, n=152) e trabalhadores (67,1%, n=173), pessoas com alta escolaridade (pós graduação) (57,4%, n=148), e que ganhavam mais que cinco salários mínimos (51,6%, n=133). Ao avaliar a frequência de consumo no restaurante, observou que muitos consumiam frequentemente no local, sendo que, pelo menos 65,5% (n=168) almoçavam no estabelecimento, pelo menos, uma vez por semana. Em relação a oferta de saladas, diariamente eram disponibilizadas aos comensais, pelo menos, duas opções de saladas folhosas, sendo sempre uma preparação com alface. No primeiro dia da pesquisa foram disponibilizadas duas opções de salada folhosa, no segundo e terceiro dia três opções. Ao analisar a escolha das saladas folhosas para compor a refeição, verificou que, 76,7% (n=198) escolheram, pelo menos, uma opção, sendo a alface a mais escolhida em todos os dias. Não foi observada diferença entre a escolha de salada folhosa e o sexo dos participantes, sendo que 76,3% (n=116) das mulheres escolheram folhosos e 77,4% (n=82) dos homens. **CONCLUSÃO** A partir dos resultados, observa que restaurantes comerciais, sistema bufê por peso, pode ser uma boa opção para incentivar o consumo de saladas folhosas. Embora nosso estudo não tenha avaliado o consumo e sim a escolha, destaca que este é um indicador importante, visto que o índice de resto ingestão em restaurante comerciais por peso é pequeno.

Palavras-chave: Comportamento Alimentar; Verduras; Hortaliças; Alimentação Coletiva; Serviços de Alimentação

RESTRIÇÕES ALIMENTARES ENTRE TRABALHADORES ATENDIDOS PELO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

CAROLINE OPOLSKI MEDEIROS¹; ALANA MARIA GROSSL¹; LIZE STANGARLIN FIORI²; ALANA DO NASCIMENTO OLIVEIRA²; JULIA DOS SANTOS CUNHA³; PIETRA OSELAME DA SILVA DOHMS².

1. DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, - BRASIL; 2. PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE POSITIVO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Programa de Alimentação do Trabalhador é uma das políticas de alimentação e nutrição em vigor no Brasil, relacionados à promoção do acesso universal à alimentação adequada e saudável. Dentre as formas de atender aos trabalhadores a empresa beneficiária pode optar pelo fornecimento de alimentação coletiva, por meio de empresa terceirizada. Estas empresas devem fornecer aos trabalhadores portadores de doenças relacionadas à alimentação e nutrição, devidamente diagnosticadas, refeições adequadas que favoreçam o tratamento de suas doenças (BRASIL, 2006). Assim, conhecer as restrições alimentares dos trabalhadores é fundamental para que o nutricionista atenda este público. **OBJETIVO** Identificar as restrições alimentares de trabalhadores atendidos pelo Programa de Alimentação do Trabalhador, em uma Unidade de Alimentação e Nutrição terceirizada. **METODOLOGIA** Este trabalho faz parte de um projeto maior intitulado Preparações ofertadas a trabalhadores atendidos pelo Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), que recebeu apoio financeiro do Ministério da Saúde e do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (nº 408429/2017-8). A pesquisa foi realizada no município de Curitiba, Paraná, em uma Unidade de Alimentação e Nutrição terceirizada que atende uma empresa beneficiária do Programa de Alimentação do Trabalhador. Os funcionários que faziam sua refeição no local foram convidados a participar da pesquisa durante uma semana. Aqueles que aceitavam participar, assinavam o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e preenchiam um questionário com questões socioeconômicas e alguns aspectos de saúde, durante o horário do almoço. Também foi avaliado o tipo de informação disponível aos consumidores sobre as preparações na distribuição. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Paraná (nº 3.744.321). **RESULTADOS** Participaram da pesquisa 408 funcionários. A maioria era do sexo masculino (72,1%, n=294), com graduação ou formação técnica (41,9%, n=171) e pós graduação (42,9%, n=175), e consumiam na unidade entre 1 a 2 vezes/semana (25,7%, n=105), 3 a 4 vezes/semana (39,0%, n=159) e 5 a 6 vezes/semana (23,8%, n=97). Em relação às restrições alimentares, a maioria relatou não apresentar (88,2%, n=360). Contudo, dos funcionários que tinham algum tipo de restrição alimentar, a maioria era de leite e derivados (33,3%, n=16) e de frutos do mar, principalmente, o camarão (20,8%, n=10). O principal motivo para a restrição alimentar foi saúde (87,5%, n=42), principalmente intolerâncias ou alergias alimentares, seguido do estilo de vida (18,75%, n=9), onde os funcionários indicaram ser vegetarianos (6,25%, n=3), não consumirem glúten, leite e derivados (2,08%, n=1) e carne (10,41%,

n=5). Dentre as ações que a nutricionista fazia para atender ao público com restrição alimentar, tinha a identificação em display no buffet de distribuição das preparações com glúten, lactose e amendoim. **CONCLUSÃO** A maioria dos trabalhadores não apresentava restrições alimentares. Contudo, o nutricionista da Unidade de Alimentação e Nutrição precisa ficar atento aos funcionários que apresentam, no sentido de planejar e oferecer um cardápio adequado, variado e seguro para garantir a saúde e bem-estar destes consumidores, e respeitando seus hábitos alimentares. Ademais, a ação de identificação das informações no buffet é uma ação que deve ser mantida pelo nutricionista da unidade, sendo importante incluir a presença de frutos do mar.

Palavras-chave: Serviços de Alimentação; Alimentação Coletiva; Comportamento Alimentar; Nutricionistas; Unidade de Alimentação e Nutrição

ANÁLISE QUALITATIVA DO CARDÁPIO OFERECIDO EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DO ESTADO DE SÃO PAULO

EMANUELLE FERNANDA ALVES SOARES; SIMONE DOS ANJOS CAIVANO; MARCIA DIAS DOMINGUES CERQUEIRA.
UNIVERSIDADE METROPOLITANA DE SANTOS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O consumo de alimentos fora do domicílio contribui consideravelmente para a alimentação inadequada, elevando a prevalência de excesso de peso e outras doenças crônicas não transmissíveis. O cardápio é um instrumento que relaciona a nutrição e a alimentação de forma quantitativa e qualitativa, sendo primordial sua análise para averiguar se a composição do mesmo atende às características de promoção e proteção da saúde. A fim de contribuir com o nutricionista na elaboração do cardápio e para uma correta adequação dos aspectos nutricionais e sensoriais, surgiu o método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio, proposto em Veiros e Veiros & Proença. **OBJETIVO** Analisar qualitativamente o cardápio oferecido em unidade de alimentação e nutrição de universidade pública do Estado de São Paulo através do método de Avaliação Qualitativa em Preparações de Cardápios. **METODOLOGIA** O estudo é transversal descritivo e qualitativo. Foram avaliados 27 dias do cardápio oferecido na Unidade de Alimentação e Nutrição da Universidade de São Paulo - Cidade Universitária, São Paulo SP. Neste local são oferecidos cardápios para os universitários e colaboradores da Universidade. O almoço ocorre de segunda a sexta-feira e fornece em média 1700 refeições. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Metropolitana de Santos sob o CAAE número 14285419.6.0000.5509. A análise foi realizada em duas etapas: (1) análise diária a partir da frequência de técnica de cocção, alimentos in natura, frutas, alimentos processados, alimentos ultraprocessados, cores iguais, doces oferecido como sobremesa, doces por imersão de fritura, oferecida como sobremesa, frituras, utilizada como modo de preparação a imersão, carne gordurosa, considerando acima de 10% do total de lipídeos e folhosos; (2) unificação das frequências diárias e contabilização das periodicidades semanal e mensal. **RESULTADOS** Os métodos de cocção apresentado com maior e menor frequência foram calor úmido

(62,96%) e fritura por imersão (14,81%), respectivamente. Alimentos in natura e minimamente processados foram atendidos com 100% de frequência, em especial, os folhosos com 88,89% demonstrando o estímulo no consumo de vitaminas, minerais e fibras. Os ingredientes culinários e alimentos processados apareceram em 100% dos dias. Os alimentos ultraprocessados foram observados em 29,62% dos cardápios analisados, utilizados nos molhos para as carnes. Este tipo de alimento necessita ser evitado, pois apresenta uma elevada densidade energética e pouco valor nutricional. As carnes gordurosas tiveram uma prevalência de 11,10%. No entanto, 18,51% das preparações com carnes magras contém molhos com ingredientes ultraprocessados. De acordo com a análise de cores iguais e cores semelhantes no cardápio avaliado, não existiu monotonia de cores em nenhum dos dias. Houve uma prevalência de 74,07% de frutas in natura com 74,07% como sobremesas e 25,93% como doces, o que demonstra uma boa prática pela excelente fonte de fibras, vitaminas e minerais. A combinação de carne gordura com doce de sobremesa não foi encontrada nos cardápios avaliados. **CONCLUSÃO** O cardápio oferecido apresenta boa qualidade nutricional referente a todos os itens empregados no método aplicado. É de suma importância oferecer um cardápio que contribua para a promoção da saúde, e assim, ampliar a possibilidade de melhorar os hábitos alimentares dos comensais.

Palavras-chave: Alimentação coletiva; Planejamento de Cardápio; Nutricionista; Qualidade dos Alimentos;

PRODUTOS ALIMENTÍCIOS COM MENOR GRAU DE PROCESSAMENTO EM SUBSTITUIÇÃO AOS ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS FOOD SERVICE

CAMILLY FRATELLI PEREIRA; THAIS DA SILVA BORGES; JULIANA CAROLINE DA SILVA PINTO; ANGELICA BARBOSA NERES SANTANA.
UNIVERSIDADE METROPOLITANA DE SANTOS, SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO O aumento do consumo de ultraprocessados, com alto teor de açúcar, sal e gordura em busca de praticidade, tem sido evidenciado nos serviços de alimentação e nutrição, principalmente no Programa de Alimentação do Trabalhador, o que contribui para maiores prevalências de excesso de peso. É importante estimular a escolha e o fornecimento de alimentos saudáveis, in natura e minimamente processados, seguindo as recomendações da Portaria Interministerial n. 66 de 2006, que altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador, pois contribuem não somente para a saúde dos trabalhadores, como também, para a empresa, a partir do aumento da produtividade e da redução do absenteísmo. **OBJETIVO** Desenvolver alimentos com menor grau de processamento, em substituição aos produtos ultraprocessados food service, e avaliar a aceitabilidade destes em uma Unidade de Alimentos e Nutrição de Santos/SP, incluída no Programa de Alimentação do Trabalhador. **METODOLOGIA** Estudo experimental aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE n. 18997119.1.0000.5509). Foram selecionados três produtos ultraprocessados food service a serem substituídos pelas suas versões in natura, em uma Unidade de Alimentação e Nutrição em Santos/SP, inserida no Programa de Alimentação do Trabalhador. Foram eles: amaciante de carne

industrial food service por amaciante de carne natural de origem vegetal; tempero pronto para o consumo por tempero caseiro e sucos artificiais em pó por água saborizada. A escolha dos produtos foi feita pelo interesse do serviço em reproduzir as preparações. Para avaliação da aceitabilidade aplicou-se a escala hedônica afetiva de dez pontos e o Net Promoter Score com 50 avaliadores não treinados com idade entre 20 e 52 anos. O banco de dados foi elaborado e analisado no programa Microsoft Office Excel 365®. RESULTADOS Foram desenvolvidas duas preparações (1. prato principal - papaína (mamão) como amaciante caseiro e tempero caseiro (chimichurri, páprica doce, sal, alho, manjericão, orégano e alho poró seco) e 2. água saborizada água, abacaxi e hortelã) em substituição aos ultraprocessados. As versões in natura dos produtos desenvolvidos demonstraram aceitabilidade de 100% para todos os atributos, mesmo com menores quantidades de sódio, carboidratos e aditivos e maior quantidade de fibras alimentares. A partir da avaliação do Net Promoter Score o prato principal obteve pontuação de 96 para sabor e aparência e 100 para qualidade, já a água saborizada 71 para sabor, 84 para aparência e 82 para qualidade. O sódio (em g/100 g de alimento) presente nos ultraprocessados amaciante de carne industrial (22,6 g) e no tempero pronto para o consumo (20,8 g) encontrou-se em níveis alarmantes, quando comparado às substituições realizadas: papaína (0,0 g) e tempero caseiro (5,8 g). O presente estudo reafirma que há uma elevada quantidade de sódio e aditivos alimentares em ultraprocessados e reforça a substituição por produtos in natura a partir da utilização de ingredientes culinários, tal como preconizado pelo Guia Alimentar para a População Brasileira. CONCLUSÃO Foi possível evidenciar altas quantidades de sódio e aditivos alimentares nos ultraprocessados food service em comparação às versões desenvolvidas in natura. A papaína e temperos caseiros no prato principal e a água saborizada, demonstraram ser opções viáveis para serem incluídas em Unidades de Alimentação e Nutrição, inseridas no Programa de Alimentação do Trabalhador, com elevada aceitabilidade e melhor composição nutricional.

Palavras-chave: consumo Alimentar; doenças Crônicas; guia alimentar; rotulagem de alimentos;

ANÁLISE DO RESTO-INGESTÃO DE UM RESTAURANTE INSTITUCIONAL EM AQUIRAZ/CE

MACIELLA FREIRE SANTOS GAMA; CLARICE MARIA ARAÚJO CHAGAS VERGARA;
LUCIANA ADRIANO PEREIRA FIGUEIREDO; ANA CARLA MATOS PIRES.
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os serviços de alimentação trabalham com o objetivo de produzir e servir refeições adequadas sob os aspectos de segurança, sensorial e nutricional, sem ultrapassar os recursos financeiros planejados. O controle do desperdício é um fator de suma importância, pois trata de uma questão ética, econômica e política, pois deve-se levar em consideração que o Brasil é um país que a fome e a miséria ainda são considerados problemas de saúde pública (VIANA, 2017). **OBJETIVO** O objetivo deste trabalho foi analisar o índice de resto-ingestão em um restaurante institucional na cidade de Aquiraz/Ce. **METODOLOGIA** Este estudo é uma pesquisa documental, quantitativa e transversal, realizada em um restaurante institucional da cidade de Aquiraz/CE nos meses de fevereiro

a junho de 2019. O cardápio é composto de: 3 opções de saladas, arroz, feijão, macarrão, farofa, 3 opções de proteína, 2 opções de fruta e 1 doce para sobremesa. Para o cálculo do índice de resto-ingestão, foi utilizada a fórmula: $(\text{peso do resto} \times 100) / \text{peso das refeições distribuídas}$ (VAZ, 2006). O resultado informa um valor percentual a partir da relação dos dados do peso dos restos de comida devolvidos nos pratos dos comensais e a quantidade total dos alimentos que foram distribuídos. Caso o valor encontrado seja acima da recomendação que é 10% para público saudável, indica-se um falhas no planejamento da produção e do cardápio ofertado (CASTRO, 2003). **RESULTADOS** Dentre os resultados encontrados observa-se que em fevereiro e março os valores foram mais elevados, com 3,3% e 3,6%, respectivamente. Já nos meses de maio e junho é possível observar que houve uma redução, passando para os valores de 2,8% e 2,9%. O resultado encontrado evidencia uma avaliação não satisfatória para o estabelecimento que tem como meta atingir até 1% de resto-ingestão. Tal meta foi definida pela gerência do restaurante baseada na representatividade financeira que o desperdício pode atingir. Silveira (2011), afirma que não existe uma porcentagem ideal que sirva de parâmetros para as sobras, mas quanto menor for esse indicador, menor o desperdício de alimentos. Apesar do restaurante avaliado neste trabalho mostrar bons índices, os mesmos não atingiram a meta determinada pelo estabelecimento, tornando-se não satisfatórios. No período estudado, o volume de alimentos desperdiçados foi de 996,25kg de, com média de 249,06 kg mensal. **CONCLUSÃO** O índice de resto-ingestão do restaurante institucional avaliado foi classificado entre os níveis ótimo e bom descritos pela literatura. Apesar dos percentuais de per capita obtidos serem considerados níveis aceitáveis pela literatura, o restaurante ainda prioriza reforçar a melhoria do índice de resto-ingestão para evitar impactos financeiros e ambientais.

Palavras-chave: qualidade; desperdício; alimentos;

INCIDÊNCIA DE PRODUTOS NÃO CONFORMES NO ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS & BEBIDAS EM RESORTS NA CIDADE DE AQUIRAZ/CE

**MACIELLA FREIRE SANTOS GAMA; LUCIANA ADRIANO PEREIRA FIGUEIREDO;
CLARICE MARIA ARAÚJO CHAGAS VERGARA; ANA CARLA MATOS PIRES.
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, - BRASIL.**

INTRODUÇÃO O desperdício pode ocorrer em todo o processo de produção das refeições, especialmente no armazenamento, pré-preparo, cocção e distribuição, incluindo matéria-prima e outros recursos (SOARES, 2018). O Gestor de uma unidade tem o dever de procurar as alternativas para melhor utilização dos recursos que preservem o meio ambiente, maximizem as suas matérias primas e utilização dos recursos (LIMA, 2016). Alimentos seguros são aqueles que não estão contaminados, seja por perigos físicos, químicos, biológicos ou de qualidade. A ANVISA define boas práticas como ações que garantem a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos e a conformidade com a legislação sanitária (ANVISA, 2004). Portanto, a avaliação no recebimento e armazenamento são etapas fundamentais para prevenção de contaminações no fluxo de produção de alimentos (PEREIRA, 2016). **OBJETIVO** O objetivo deste trabalho foi analisar as causas da incidência de

produtos não conformes em quatro unidades de alimentação e nutrição na cidade de Aquiraz - Ceará. **METODOLOGIA** O estudo é do tipo transversal e quantitativo, através da análise documental, em quatro Unidades de Alimentação e Nutrição. Foram utilizados os dados de janeiro a abril de 2019 de 4 hotéis da região, onde são servidas em média 2.870 refeições diárias, dentre elas café da manhã, almoço e jantar. Os dados são referentes aos produtos retirados dos setores de estoque ou devido a alguma inconformidade destes em relação às características organolépticas, a presença de pragas ou problemas com a embalagem. Todos os documentos e dados recebidos foram tabulados com utilizando-se do programa Microsoft Excel® 2016 e posteriormente analisados fazendo o comparativo do desperdício mensal. **RESULTADOS** As análises evidenciaram que, no período verificado, o maior volume de produtos não conformes, foi no mês de janeiro na quantidade de 3.475,86 toneladas, fevereiro 1.608 toneladas, março 284 kg e abril 62,600 kg. As principais inadequações encontradas foram: vestígios de pragas, alterações sensoriais e problemas de embalagem. Pode-se observar que os períodos onde aconteceram os maiores quantitativos de produtos não conformes foram os meses onde existem a maior quantidade de estoque, por se tratar do período de alta estação na hotelaria (período em que os destinos turísticos recebem um maior fluxo de visitantes). Além disso, foi observado também as condições climáticas do período, onde a temperatura do ambiente é mais elevada favorecendo a proliferação de pragas. Visando reduzir os desperdícios, o setor de suprimentos adotou novas estratégias de giro de estoque como também climatizou as áreas de armazenamento. Tais mudanças favoreceram na redução significativa das perdas. A gestão de estoque é um diferencial competitivo, pois reduz os desperdícios, sendo importante fazer revisões periódicas, implantando sistemas de controle, verificando e controlando os custos (SOUSA, 2018). **CONCLUSÃO** A análise dos dados obtidos permitiu uma melhor compreensão das não conformidades dos produtos de estoque. Pode-se constatar que alguns fatores contribuem para o aumento das não conformidades, tais como: quantidade de alimentos estocados e temperatura do ambiente. Tais fatores foram as principais causas das incidências de vestígios de pragas, alterações sensoriais e problemas nas embalagens.

Palavras-chave: desperdício; alimentos; estoque;

PLANEJAMENTO DE IMPLANTAÇÃO DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

BIANCA DA CONCEIÇÃO CABRAL; MARCELE JULIANE MENEZES CASTRO;
LEANDRO MAIA TEIXEIRA; DIONESIA PEREIRA DA SILVA; LUCAS FRANCA ROLIM;
TIAGO DOS SANTOS GARCIA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL E SUDESTE DO PARÁ, MARABÁ - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O planejamento físico-funcional de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é uma ferramenta indispensável para garantir a conformidade com a legislação (PINHEIRO SANTANA, 2012). A implantação de um Restaurante Universitário (RU) é um eixo estratégico da Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), contribuindo para permanência dos estudantes nas universidades públicas, principalmente os de baixo nível socioeconômico (BRASIL, 2010).

Dentro da área de Alimentação Coletiva, um RU se caracteriza como UAN institucional pública, logo, normas e recomendações da vigilância sanitária e de compras e contratações públicas devem ser respeitadas, desde o desenho arquitetônico até aspectos fundamentais ao pleno funcionamento da unidade que permitam as boas práticas, com produção das refeições de qualidade e o atendimento satisfatório aos clientes (ABREU, 2011; PINHEIRO SANTANA, 2012). **OBJETIVO** Descrever os principais procedimentos do planejamento de implantação de um restaurante universitário em Marabá no estado do Pará. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo de base documental relacionado aos principais procedimentos realizados entre 2016 e 2019 para a implantação de restaurante em uma universidade federal. A coleta de dados foi realizada por meio de análise documental de editais de licitação, contratos, relatórios e demais documentos da instituição comparado ao recomendado pela literatura e pela legislação de contratações públicas e da vigilância sanitária. Além disso, a participação no quadro de servidores da instituição contribuiu para a análise, desenvolvimento do presente trabalho, devido o acompanhamento do processo de planejamento. **RESULTADOS** O projeto arquitetônico do RU, apresentado em 2016, teve a construção iniciada no ano de 2017, com previsão de inauguração para o ano de 2020. O prédio possui 935,92 m², próximo ao recomendado por Lanzilotti (1973) e foi projetado para atender 2 mil refeições/turno, dividido em: recepção, triagem, estoque (seco e frio), pré-preparo, preparo, lavagem, refeitório (252 assentos) e salas administrativas. Paralelo a construção, o planejamento de implantação envolveu uma equipe multiprofissional (área de nutrição, assistência social, engenharia, informática, etc.) que desenvolveram procedimentos complementares, como: a montagem do RU com aquisição de equipamentos e mobiliários básicos e mais complexos de cozinha industrial como câmaras frigoríficas e sistema de exaustão. Além da estruturação, outros aspectos foram considerados no planejamento como o tipo de gestão (terceirização total por concessão); a definição da política de subsídio e as normas gerais de uso do RU, que inclui o sistema de controle de entrada. O cardápio, a compra de alimentos da agricultura familiar e o tratamento de resíduos também são aspectos de grande relevância no planejamento, que apesar de só poderem ser efetivados no momento do funcionamento da unidade, devem ser discutidos e definidos previamente à inauguração. **CONCLUSÃO** A implantação de uma UAN, especificamente de um RU requer bom planejamento prévio ao funcionamento, devendo ser desenvolvido por uma equipe multiprofissional que vai além da área de nutrição, considerando a complexidade dos procedimentos necessários a instalação da unidade, considerando sempre o objetivo primordial desse tipo de UAN, o fornecimento de refeições nutricionalmente adequadas e de qualidade para uma coletividade sadia, especialmente a discentes em vulnerabilidade social.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Implantação; Restaurante Universitário;

PERFIL DAS DENÚNCIAS ENCAMINHADAS À EQUIPE DE VIGILÂNCIA DE ALIMENTOS DE PORTO ALEGRE NO ANO DE 2018

AMANDA BRITO DE FREITAS; LÍLIAN BORGES TEIXEIRA; PAULA MARQUES RIVAS.
ESCOLA DE SAÚDE PÚBLICA, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO A proporção de alimentos consumidos fora do domicílio tem aumentado no Brasil e consequentemente o número de estabelecimentos que produzem alimentos para o consumo imediato vêm acompanhando este processo (BEZERRA et al., 2013). Nesse contexto, órgãos públicos como a vigilância sanitária tem um papel fundamental na fiscalização de estabelecimentos que produzem, comercializam e/ou distribuem alimentos, realizando a inspeção sanitária para identificação de riscos de contaminação, intervenção, controle e prevenção à saúde da população (BRASIL, 2010). Em Porto Alegre, muitas das demandas de fiscalização sanitária de alimentos são provenientes das denúncias da população referentes às irregularidades observadas no comércio de alimentos que são realizadas através do sistema de ouvidoria municipal. **OBJETIVO** Determinar o perfil das denúncias recebidas na ouvidoria que foram direcionadas à Equipe de Vigilância de Alimentos no município de Porto Alegre no ano de 2018. **METODOLOGIA** Foi realizada uma pesquisa de levantamento de dados secundários, descritiva e de análise quantitativa. Os dados coletados foram oriundos do sistema eletrônico online da ouvidoria municipal com as denúncias direcionadas à Equipe de Vigilância de Alimentos no período 01 de janeiro a 31 de dezembro de 2018. Posteriormente, foi realizada análise documental dos processos de vistoria dos locais demandados por denúncias, finalizados após todos os trâmites da fiscalização. O estudo foi aprovado após apreciação ética pelos comitês de ética e pesquisa da Escola de Saúde Pública/RS, bem como, da Secretaria Municipal de Saúde de Porto Alegre, conforme o CAAE 16345419.0.0000.5312 e CAAE 16345419.0.3001.5338. **RESULTADOS** Foram analisadas 641 denúncias, das quais 551 atendiam os critérios para encaminhamento de fiscalização sanitária. Os ramos de atividade mais denunciados foram os supermercados (28,7%), os restaurantes (27,4%) e o comércio de secos e molhados (12,2%). Entre os conteúdos das reclamações mais citados, estavam as alterações nas características organolépticas dos alimentos (22,7%), higiene e limpeza falhas ou ausentes (14,2%) e presença de pragas urbanas no estabelecimento (11,8%). Sobre os alimentos com alterações das características organolépticas mais de 50% se referiam às carnes. De acordo com as análises dos processos de vistoria arquivados após fiscalização, verificamos que 44% das denúncias foram classificadas como procedentes ou possivelmente/parcialmente procedentes e 42% das denúncias foram classificadas com improcedentes. **CONCLUSÃO** A análise das reclamações dos munícipes de Porto Alegre são boas norteadoras para o conhecimento dos principais problemas sanitários identificados pela população no comércio de alimentos da cidade, sendo as queixas mais frequentes encontradas nos estabelecimentos que possuem maior fluxo de pessoas (supermercados, restaurantes e comércio de secos e molhados) e os principais motivos de insatisfação relacionados às características organolépticas dos alimentos alteradas, presença de pragas urbanas e higiene e limpeza dos locais ineficiente. Sinalizamos a importância desses estabelecimentos implantarem devidamente os processos de controle necessários e previstos na legislação sanitária vigente que garantam um alimento seguro sanitariamente, desta forma, reduzindo o risco para a ocorrência das Doenças Transmitidas por Alimentos.

Palavras-chave: segurança de alimentos; controle higiênico-sanitário; fiscalização sanitária;

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIAS DE CANTINAS E RESTAURANTES PRESENTES EM UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR

CILENE DA SILVA GOMES RIBEIRO; DAIANA CHUKARSKI DOS SANTOS.
PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO PARANÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O desenvolvimento econômico trouxe, junto ao aumento das indústrias e tecnologias, várias mudanças sociais e comportamentais, gerando aumento do número de pessoas que se alimentam fora de casa e, conseqüentemente, dos estabelecimentos que fornecem alimentação. Porém, não basta apenas servir alimentos e refeições à população, estes devem ter qualidade assegurada, permitindo alimentação, nutrição e prazer aos consumidores. **OBJETIVO** Esta pesquisa tem como objetivo avaliar as condições higiênico sanitárias das áreas de produção e distribuição de alimentos nas cantinas e restaurantes de uma universidade privada do município de Curitiba, a fim de detectar as conformidades e não conformidades presentes nos estabelecimentos de acordo com as legislações nacionais vigentes. **METODOLOGIA** A presente pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da PUCPR, sob parecer nº 2.796.748. Trata-se de um estudo qualitativo com análise descritiva. Para a realização da pesquisa, foram contatadas todas as cantinas e restaurantes presentes na Instituição Universitária foco deste estudo. Ao total, são 22 estabelecimentos que produzem e distribuem alimentos, presentes no local da pesquisa, tendo sido 77% acessados para o estudo. Para a coleta de dados foi utilizado check list de verificação, baseado na Resolução de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos nº 216/2004 (BRASIL, 2004). O check list possui ao todo 104 itens de verificação, agrupados em 15 quesitos. A lista de verificação de conformidades (check list) permite que cada ponto de verificação seja analisado em conformidade à legislação (C), em não conformidade (NC) à legislação e, em casos dos itens avaliados não serem possíveis de avaliação, em não se aplica (NA), de acordo com as normas da RDC 216/2004 (BRASIL, 2004). A partir da verificação do número de conformidades e não conformidades, os estabelecimentos foram classificados em ótimos, bons, regulares, ruins e péssimos. **RESULTADOS** De acordo com a análise de conformidades da primeira avaliação das 17 cantinas inspecionadas, 23% dos locais estavam regulares em relação as normas obrigatórias de manipulação de alimentos, ou seja, apresentavam de 50,01% a 75% de conformidades à legislação sanitária em vigor, e 18% dos locais estavam classificados como bons, apresentando de 75,01% a 95% de conformidade. Das cantinas inspecionadas, 35% foram classificadas como ruins, apresentando de 35,1% a 50% de conformidades à lei. Ainda, 24% foram classificadas como péssima (com 0% a 35% de conformidade à lei) e nenhuma empresa foi classificada como ótima. **CONCLUSÃO** Boa parte dos estabelecimentos não possuem a estrutura física e operacional adequada para atenderem suas demandas. Mesmo com a implantação de normas obrigatórias para que seja possível a fabricação de um alimento seguro, os locais desconhecem ou até mesmo não cumprem com seus deveres para garantir aos consumidores a qualidade minimamente microbiológica do alimento servido, tornando-se ambientes propícios a contaminações de alimentos e acidentes de trabalho. As condições higiênico-sanitárias apresentadas nas cantinas e restaurantes desta universidade comprometem diretamente a qualidade dos alimentos e preparações distribuídas no local, gerando riscos prováveis de doenças aos consumidores.

Palavras-chave: alimentação; produção de alimentos; distribuição de alimentos; segurança alimentar;

MODALIDADES DE GESTÃO DE RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS FEDERAIS

BIANCA DA CONCEIÇÃO CABRAL¹; MARCELE JULIANE MENEZES CASTRO¹;
ANDREA DAS GRAÇAS FERREIRA FRAZÃO²; LAÍZA DE KÁSSIA MENDES DA
CONICEIÇÃO³; ERIKA VASCONCELOS DE OLIVEIRA².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL E SUDESTE DO PARÁ, MARABÁ - PA - BRASIL; 2.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE
FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os Restaurantes Universitários (RUs) se destacam como ferramenta de extrema importância na Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), visando o direito constitucional à alimentação e a permanência dos estudantes nas universidades, especialmente àqueles em vulnerabilidade social (BRASIL, 2010). Considerando a extinção de cargos de carreira de níveis A, B e C das instituições federais de ensino superior (IFES), houve a necessidade de readequação do modelo de gestão própria. Atualmente o gerenciamento de RUs envolve duas modalidades de gestão: a autogestão mista ou terceirização parcial, na qual a instituição pública assume a responsabilidade da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) administrando contratos diversos como mão de obra para atividades auxiliares no serviço de alimentação, alimentos, gás, entre outros; e a gestão por terceirização total por meio de concessão, na qual uma empresa privada assume inteiramente a gestão da UAN, sendo a responsável por todo processo de fornecimentos de refeições (ABREU, 2011; COLARES, 2014; SILVA & OLIVEIRA, 2016). **OBJETIVO** Descrever o tipo de gestão adotado pelos restaurantes universitários das universidades federais brasileiras. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo com dados secundários de RUs das IFES, realizado a partir de informações obtidas em sites oficiais dessas instituições, no Portal da Transparência e site de compras do Governo Federal Comprasnet, entre janeiro de 2019 a janeiro de 2020. Para análise, foram consideradas as licitações e contratos vigentes em 2020, referentes aos RUs de 63 universidades federais cadastradas no E-MEC do Ministério da Educação, constituindo uma amostra não probabilística, por acessibilidade, sendo a análise realizada no Programa Microsoft Office Excel 2016®. **RESULTADOS** Das 63 universidades federais, foi possível verificar que 6 não possuem RU em funcionamento até a data da pesquisa e em 3 não foi possível identificar qual a modalidade de gestão. Assim, das 53 universidades, 25,9% (n=14) eram gerenciadas por autogestão mista e 74,1% (n=40) eram totalmente terceirizadas. Com relação ao porte, em 52,8% (n=28) dos órgãos, pelo menos uma unidade era de grande porte (mais de 2 mil refeições por dia), os demais foram classificados como de médio (42,6%, n=53) ou de pequeno porte (5,5%, n=3). Sobre os tipos de refeições, as refeições almoço e jantar são servidas em 52,8% (n=28) das universidades e as refeições desjejum, almoço e jantar em 46,3% (n=25), ocorrendo apenas em uma (1,9%) a oferta de almoço. A terceirização total dessas instituições ocorre por concessão ou cessão de espaço (RUs com cozinhas industriais e refeitórios ou RUs apenas de refeitórios) e equipamentos. Na análise dos contratos das universidades que administram diretamente seus RU, foi possível identificar que 2 universidades são autogestão mista apenas no campus sede e que 2 estão em processo de transição para terceirização total. **CONCLUSÃO** Neste estudo notou-se que a terceirização total RUs compreende a maioria das universidades federais e que há transição para esse tipo de gestão. Por ser de carácter descritivo, não foi realizada a análise das consequências da terceirização, o que indica a necessidade de mais estudos técnicos para análise quanto ao pleno atendimento as demandas dessas instituições e o alcance do real

objetivo de um RU na universidade: a assistência ao estudante e a promoção a uma alimentação saudável e adequada a comunidade acadêmica.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Gestão; Terceirização; Restaurante Universitário;

IMPACTO AMBIENTAL DO CARDÁPIO SERVIDO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

ISIS CASTRO GOMES DA COSTA; ALINE GOMES DE MELLO DE OLIVEIRA; RITA BARREIRA ZANON; VERONICA DE OLIVEIRA FIGUEIREDO; THADIA TURON COSTA DA SILVA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A elaboração de cardápio com vista à minimização do desperdício de alimentos e de recursos naturais não renováveis é uma tendência que visa minimizar a degradação ambiental. Neste sentido, a avaliação das pegadas das preparações é relevante para a aferição de impactos ambientais do cardápio, pois a pegada de carbono sinaliza a quantidade total das emissões de gases de efeito estufa; A hídrica aponta a quantidade de água utilizada direta ou indiretamente na produção de produtos e oferta de serviços; E a ecológica avalia o quanto as atividades humanas se apropriam da capacidade regenerativa da terra. Desta forma, a oferta de refeições para coletividade além de promover a saúde, deve respeitar a diversidade cultural, econômica e ser ambientalmente sustentável.

OBJETIVO O objetivo deste estudo foi avaliar o impacto ambiental do cardápio servido em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN), localizada na cidade do Rio de Janeiro.

METODOLOGIA Trata-se de estudo de caso que foi realizado em uma UAN servia, em média, 3.500 refeições/dia, de segunda à sexta-feira, no horário do almoço. As preparações eram consumidas na própria UAN ou transportadas para restaurantes satélites. Foram analisadas as pegadas das preparações (entrada, prato principal, prato vegetariano, guarnição, acompanhamento e sobremesa) dos cardápios oferecidos durante uma semana do mês de maio de 2017. Para avaliar o impacto ambiental foram consideradas as preparações servidas, o peso da porção conforme o termo de referência da UAN. Foi calculado o valor da pegada de carbono (gCO_2eq), da pegada hídrica (L) e da pegada ecológica (g-m^2) em 100g da preparação, conforme descrito por Garzillo et al. (2019). Os resultados foram tabulados no software Excel® e calculado a média e (mínimo - máximo) para cada pegada.

RESULTADOS A média e os valores (mínimos e máximos) das pegadas dos cardápios servidos foi de 3.375 (1.324 - 7.201) gCO_2eq para pegada de carbono; 3.837 (1.270 - 6.470) L de pegada hídrica; e 25 (9,6 - 46,3) g-m^2 de pegada ecológica. Das preparações servidas o prato principal representou, em média, 60% do valor das pegadas (hídrica, carbono e ecológica) do cardápio. A porção de carne moída e da almôndega apresentou os maiores valores de pegada hídrica, respectivamente 5.555 e 3.350 L. Para a pegada de carbono os maiores valores foram para carne moída (6.300 gCO_2eq) e bife acebolado (4.014 gCO_2eq). A posta de peixe (41 g-m^2) e da carne moída (35 g-m^2) apresentaram os maiores valores de pegada ecológica. O cardápio em que foram oferecidas preparações à base de frango e torta de espinafre apresentou menores valores de pegada de carbono e ecológica e aquele em que

foram oferecidas preparações compostas por carne moída e proteína de soja apresentou os maiores valores para pegada hídrica e de carbono, apresentando o maior impacto ambiental quando comparado aos demais. **CONCLUSÃO** O valor das pegadas do cardápio varia de acordo com as preparações oferecidas. Foi observado que as preparações à base de carne moída apresentaram impacto ambiental negativo e por este motivo sua oferta deve ser evitada. O planejamento de cardápio para coletividade tem uma repercussão direta na questão ambiental e os valores das pegadas devem ser considerados pelos nutricionistas, pois podem auxiliar na identificação de preparações e ingredientes que contribuem com a degradação ambiental, especialmente, ao considerar o volume de refeições produzidas diariamente.

Palavras-chave: Cardápio; pegada hídrica; pegada ecológica; serviço de alimentação;

IMPACTO AMBIENTAL DO CONSUMO DE ÁGUA ENGARRAFADA EM UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO

GABRIELA BARBOSA CORRÊA DANTAS; RITA BARREIRA ZANON; ALINE GOMES DE MELLO DE OLIVEIRA; ELLEN CRISTINA QUIRINO LACERDA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O setor de alimentação fora do lar encontra-se em constante expansão para atender às mudanças de estilo de vida da população. Nestes serviços, além da produção de refeições, há geração de resíduos sólidos orgânicos e de embalagens. Os principais resíduos de embalagens são papéis, papelões, vidros, latas e plásticos, destacando-se as garrafas de água mineral. A redução da geração dos resíduos sólidos é prevista na Política Nacional de Resíduos Sólidos, sendo fundamental que os gestores adotem estratégias para isso. **OBJETIVO** Avaliar o impacto ambiental da oferta de água engarrafada em um serviço de alimentação e propor medidas de boas práticas ambientais. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de caso que foi realizado em um restaurante comercial localizado no Rio de Janeiro, no ano de 2019. O estabelecimento fornecia 200 refeições diárias, de segunda a sábado. As informações sobre a quantidade de água engarrafada fornecida anualmente foram obtidas por observação sistemática. Para verificar o impacto ambiental foi analisada a composição do material da garrafa e o seu peso - para estimar a geração de resíduo. Além disso, foram utilizados os indicadores de pegada de carbono e hídrica, assim como a energia utilizada na fabricação das garrafas, conforme sugerido por Dias e Bernadete (2015). As condições higiênico-sanitárias do reservatório de água também foram analisadas utilizando o roteiro elaborado e validado por Oliveira et al. (2014) **RESULTADOS** O restaurante fornecia cerca de 3700 garrafas de água de 500 mL por ano, para os clientes, o que resultou na geração de 88,8 toneladas de resíduos sólidos plásticos oriundos apenas da garrafa, rótulo e tampa. A tampa e o rótulo eram compostos por polietileno de baixa densidade e a garrafa por tereftalato de polietileno. Ambos os materiais são polímeros termoplásticos, moldados com o aquecimento e recicláveis. Quanto aos indicadores, a pegada de carbono foi de 421800 g de dióxido de carbono total emitido ao meio ambiente. A pegada hídrica para produção de 3700 garrafas de água foi de 4277 L, e a quantidade de energia necessária para

produção das mesmas foi de 8584 MJ/ano. Vale ressaltar que o restaurante oferecia a água engarrafada como opção de bebida inclusa no valor da refeição. As condições higiênico-sanitárias do reservatório de água do restaurante foram classificadas como parcialmente adequadas (56%). As não conformidades estavam relacionadas com a ausência de planilhas de controle de higienização, potabilidade da água e da troca periódica do elemento filtrante. Após apresentação dos resultados aos responsáveis pelo restaurante foi feita sensibilização dos consumidores. Para isso, foi elaborado um informativo sobre o impacto ambiental do consumo de água engarrafada, que foi disposto sobre as mesas para incentivo ao consumo de água potável. **CONCLUSÃO** O consumo de água engarrafada causa impacto ambiental negativo, uma vez que ocorre a geração de resíduos e gasto energético para sua obtenção, assim como altos valores de pegada de carbono e hídrica. Para minimizar esse impacto, tem-se como alternativa a oferta de água potável, o que pode se tornar viável através do fornecimento de água de qualidade a partir do controle das condições higiênico-sanitárias do abastecimento de água. A oferta de água potável em garrafas de vidro sobre as mesas e a sensibilização dos consumidores poderiam ser estratégias para a redução do consumo de água engarrafada.

Palavras-chave: embalagem; pegada de carbono; pegada hídrica; restaurante;

VERIFICAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DA TEMPERATURA DE EQUIPAMENTOS EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM SÃO PAULO/SP

FABIO DE SA SEGOBIA SANCHES; MARCIA LOPES WEBER; MARIA CLAUDIA H. G. DOS SANTOS; CAROLINA SOBRAL VELLOSO; CAMILA ABREU DOS SANTOS.
UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O controle da temperatura em todas as fases pertinentes durante a produção de refeições é fundamental na redução dos riscos de contaminação dos alimentos, já que a temperatura tem relação direta com a qualidade e a segurança alimentar (MONTEIRO et al., 2014). Equipamentos de armazenamento e conservação, quando em temperaturas inadequadas, podem alterar as características sensoriais e microbiológicas dos alimentos, tornando relevante o monitoramento de sua temperatura. **OBJETIVO** Identificar a adequação das temperaturas de equipamentos de armazenamento e distribuição de alimentos e refeições em uma UAN institucional. **METODOLOGIA** Foi realizado estudo transversal entre fevereiro e abril/2019, em UAN terceirizada, que servia em média 400 refeições/dia para colaboradores de uma empresa do setor de tecnologia em São Paulo/SP. A UAN utilizava método de produção cook-chill, que consiste na produção convencional, seguida de resfriamento rápido e armazenamento de 0oC-3oC, com regeneração imediatamente antes do serviço (OLIVEIRA; SILVA, 2016). Foi utilizado termômetro infravermelho calibrado para aferição da temperaturas de 26 equipamentos, sendo 14 de armazenamento frio e 12 de distribuição (7 aquecidos e 5 refrigerados) nos turnos matutino e vespertino, com cálculo de média±desvio padrão por equipamento, por turno e no período. Foram realizadas 1.589 aferições, e as temperaturas foram classificadas em conforme e não conforme a partir do considerado adequado pela legislação municipal (SÃO PAULO, 2019): armazenamento frio (freezer: abaixo de 0oC; câmara fria: até 4oC;

geladeira: máximo 10oC, conforme tipo de produtos armazenados) e distribuição (refrigerada: até 10oC; aquecida: a partir de 60oC). **RESULTADOS** A partir da média das temperaturas aferidas no período, observou-se que 22 equipamentos (85%) apresentaram-se conformes à legislação e 5 (15%) não conformes. As não conformidades ocorreram tanto em equipamentos de armazenamento quanto de distribuição. Nos equipamentos de armazenamento, houve não conformidade na câmara fria em ambos os turnos ($4,4 \pm 2,4^{\circ}\text{C}$ pela manhã e $4,6 \pm 1,9^{\circ}\text{C}$ à tarde). Nos equipamentos de distribuição, as não conformidades ocorreram em um passthrough frio no período matutino ($9,2 \pm 2,1^{\circ}\text{C}$), em um balcão refrigerado pela manhã ($8,2 \pm 3,0$), e em outro balcão refrigerado em ambos os turnos ($9,4 \pm 5,0$ pela manhã e $8,6 \pm 5,0$ à tarde). Estudos similares apresentam frequência de temperaturas acima do recomendado pela legislação tanto em equipamentos de armazenamento quanto de distribuição. Nestes estudos, práticas como deixar portas de câmaras frias abertas por longo período e expor à distribuição alimentos frios acima do recomendado são comumente observadas (RENNÓ et al., 2013). A manutenção de alimentos acima das temperaturas frias recomendadas favorece a multiplicação microbiana e compromete a segurança sanitária dos alimentos servidos (MONTEIRO et al., 2014). **CONCLUSÃO** De acordo com os resultados, verificou-se que a maior parte dos equipamentos apresentaram temperaturas em conformidade com a legislação, e as não conformidades ocorreram em equipamentos de conservação a frio e distribuição de alimentos refrigerados. Ressalta-se a importância de implantar diariamente ações corretivas e procedimentos de controle e monitoramento, possibilitando a resolução imediata dos problemas identificados. Sugere-se a identificação das causas das não conformidades observadas e a busca por estratégias para sua pronta resolução, evitando possíveis contaminações e comprometimento dos alimentos oferecidos.

Palavras-chave: higiene dos alimentos; restaurantes; serviços de alimentação; temperatura;

ESTADO NUTRICIONAL DE ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE MARAU-RIO GRANDE DO SUL

CASSIA CASSOL DAMO¹; JOSIELE GIORGI DA LUZ²; SABRINA DA CRUZ KELLER²;
ANA LUISA SANT' ANNA ALVES².

1. PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAU-RS, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE PASSO
FUNDO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Brasil vem vivenciando um aumento dos casos de obesidade. Dados da última Pesquisa de Orçamentos Familiares apontou que, entre os adolescentes de 10 a 19 anos, a prevalência de sobrepeso é de 21,7% entre os meninos, e 19,4% entre as meninas. Na faixa etária dos 5 a 10 anos, a prevalência é de 34,8% e 32%, respectivamente (IBGE, 2010). Em se tratando de escolares, dados da Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar, realizada em 2015 com alunos de escolas públicas e privadas mostram que 2,9% dos escolares encontram-se com baixo peso enquanto que 22,2% encontram-se com excesso de peso (Conde et al. 2018). **OBJETIVO** Descrever o estado nutricional de escolares da rede municipal do município de Marau Rio Grande do Sul. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo quantitativo com dados secundários da Secretaria Municipal de Educação

do Setor de Alimentação Escolar do município de Marau Rio Grande do Sul. A amostra é composta por alunos da rede municipal de ensino, do gênero masculino e feminino, com idade entre 6 meses a 5 anos, matriculados nas escolas de educação infantil do município de Marau Rio Grande do Sul. Os dados foram analisados por meio de software de estatística. Todos os indivíduos foram preservados por meio do Termo de Compromisso de Utilização de Dados. As variáveis analisadas incluíram as características demográficas (sexo, idade em meses e modalidade escolar) e estado nutricional (peso e altura), verificado através da classificação de Índice de Massa Corporal para idade classificados de acordo com as curvas de crescimento da Organização Mundial da Saúde (Brasil, 2008). Os dados foram digitados e analisados em software de estatística, para as variáveis qualitativas foram apresentadas as frequências absoluta e relativa simples e para as variáveis quantitativas foram calculadas as medidas de tendência central e dispersão. Para verificar a associação entre estado nutricional e as variáveis demográficas foi aplicado o teste qui-quadrado considerando o nível de significância de 95%. **RESULTADOS** Foram avaliados 1712 alunos matriculados nas escolas de educação infantil. A maioria dos avaliados são do sexo feminino (50,1%). A média de idade em meses foi de 47,7. Quanto a modalidade escolar (creche e pré-escola), 58,6% são da modalidade creche. Em relação ao estado nutricional, 0,9% correspondem a magreza, 60,4% a eutrofia, 19,6% a risco de sobrepeso, 11,3% a sobrepeso e 7,7% a obesidade. **CONCLUSÃO** Pode-se perceber que a maioria dos escolares encontram-se eutróficos. Deve-se considerar, porém, a significativa prevalência de indivíduos em risco de sobrepeso, ou com excesso de peso já instalado. Esses números vão ao encontro do restante do cenário do país. É de extrema importância a descrição do estado nutricional de escolares, afim de propor estratégias adequadas para promoção da educação alimentar e nutricional.

Palavras-chave: Estado nutricional; Obesidade; Criança;

LEVANTAMENTO DE DADOS PARA ECONOMICIDADE NO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DO SESC.

NATÁLIA MARQUES LOPES WREGE; MARIA ODETE FERREIRA DE SALLES; THAIS ZUCARELLI LEMBERG; MICHELLI GONCALVES DADAMO REIS; QUEILA PEREIRA SILVA TUNES; KARINA AMENDOLA DA SILVA GUIMARAES.
SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A atividade de Nutrição do Sesc tem como finalidade contribuir para a melhoria da qualidade de vida dos trabalhadores do comércio e seus dependentes, fornecendo refeições e desenvolvendo valores para o desenvolvimento econômico e social. Economicidade, prática atinente à gestão, impõe controle da despesa em face dos recursos disponíveis, sempre tendo em vista a relação custo-benefício. O termo economicidade aborda tanto a parcimônia, contenção ou moderação dos gastos, quanto a ausência de desperdício na execução das atividades relacionadas à nutrição; enfim, determina o dispêndio dos escassos recursos na quantia necessária, no momento adequado. **OBJETIVO** O objetivo deste estudo foi realizar o levantamento de dados para a implantação do

projeto Economicidade nas unidades de Alimentação e Nutrição do Sesc. **METODOLOGIA** A ferramenta utilizada foi um questionário semiestruturado, contendo 145 questões, divididas em 8 áreas de aplicação: identificação, serviços de alimentação, cardápios, produtos de limpeza, gestão de resíduos, equipamentos de cozinha, utensílios duráveis e descartáveis e; aquisição de equipamentos. O método de aplicação foi via digital, por meio do googleforms, direcionado aos 26 estados da federação, além do Distrito Federal. **RESULTADOS** Os resultados da pesquisa demonstraram que todos os restaurantes possuíam fichas técnicas, sendo que 52,6% realizavam revisão frequentemente, 42,1% ocasionalmente e 5,3% sempre. Na questão referente ao controle da produção, como resto ingesta, 47,4% o faziam sempre, 10,5% raramente, 21,1% frequentemente e 21,1% ocasionalmente. 57,9% realizavam ações educativas para controle dos resíduos gerados e 42,1% não. Em 47,4% das unidades a maior parte dos copos utilizados era descartável, em 21,1% metade dos copos era descartável, em 15,8% a maior parte era durável, em 10,5% a totalidade era descartável e em 5,2% a totalidade era durável. Com relação aos equipamentos observamos que 100% das cozinhas possuíam equipamentos que consumiam energia como: forno combinado, fritadeira, descascador de legumes, e outros. Dessa forma, elaborou-se 4 planos de ação: insumo 1 (redução de alimentos ultraprocessados e processados), insumo 2 (implantação de práticas sustentáveis), equipamentos (elaboração de memoriais descritivos para equipamentos, utensílios e materiais descartáveis) e gestão de resíduos sólidos (acompanhamento da coleta seletiva e destinação final dos resíduos). **CONCLUSÃO** As medidas visavam atender o princípio da economicidade, com foco no compromisso indeclinável de encontrar a solução mais adequada economicamente à gestão; envolvendo a economia de recursos. E também à estratégia de aprimorar a gestão financeira, garantindo crescimento equilibrado, com vistas a assegurar a sustentabilidade e a perenidade institucional, requisitos importantes para a gestão das unidades de alimentação e nutrição.

Palavras-chave: custos operacionais; economicidade; restaurantes;

AVALIAÇÃO DE CARDÁPIOS OFERTADOS NAS ESCOLAS PÚBLICAS DE DOIS MUNICÍPIOS DO ARQUIPÉLAGO DO MARAJÓ-PA.

CARLA MARIELY NEGRAO FARIAS¹; BIANCA DA CONCEIÇÃO CABRAL²; IVANIRA AMARAL DIAS¹; ANDREA DAS GRAÇAS FERREIRA FRAZÃO¹; CLEICE DA LUZ VIDAL¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL E SUDESTE DO PARÁ, MARABÁ - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Programa Nacional de Alimentação Escolar é o mais longo programa do governo brasileiro na área de alimentação escolar e Segurança Alimentar e Nutricional e um dos mais completos no que concerne ao atendimento aos escolares. Para atender esses objetivos, é necessário que os cardápios servidos nas creches sejam elaborados através de um planejamento que considere, além dos aspectos nutricionais, os aspectos sensoriais e os tipos de alimentos (BRASIL, 2006; 2013; 2015). **OBJETIVO** Avaliar a qualidade nutricional da alimentação escolar no ensino infantil em dois

municípios do Marajó. **METODOLOGIA** Estudo transversal qualitativo, de base documental, no qual foram analisados os cardápios elaborados para o ano de 2018 de duas creches em dois municípios do Arquipélago do Marajó. O trabalho foi aprovado pelo Comitê e Ética sob o Número do Parecer 1.921.484/2017. A coleta de dados ocorreu de março a junho de 2018, os documentos foram solicitados, via contato telefônico, às nutricionistas Responsáveis Técnicas do Programa desses municípios. A seleção dos cardápios seguiu o critério de elaboração por modalidade de ensino e a análise ocorreu por meio da ferramenta Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional (CAMARGO & DOMENE, 2016). A ferramenta avalia positivamente a presença diária de 6 grupos de alimentos: (1) cereais e tubérculos, (2) feijões, (3) legumes e verduras, (4) frutas in natura, (5) leites e derivados e (6) carnes e ovos, pontuando 2 no dia presente no cardápio e 0 caso contrário. A diversidade do cardápio (10 pontos) e a presença de alimentos regionais (2,5 pontos) ou da sociobiodiversidade (2,5 pontos) aumentam a pontuação. Também permite a pontuação com 2 para cada ausência de alimentos restritos e preparações doces, e pontua-se negativamente com -10 a presença de alimentos proibidos. O escore final varia entre 0 a 95 pontos e a classificação final avalia o cardápio em Inadequado (0-45,9 pontos), Precisa de melhoras (46-75,9 pontos), e Adequado (76-95 pontos). A média dos dados foi calculada no programa Microsoft Office Excel 2013. **RESULTADOS** Em ambos municípios o grupo de cereais e tubérculos estava presente todos os dias da semana (10 pontos), para carnes e ovos variou de 8 a 10 pontos e as preparações doces não estavam nos cardápios. No município A, o grupo dos feijões e do leite e derivados recebeu a pontuação 4, o de legumes e verduras 8 pontos e de frutas in natura 6 pontos. A ausência de alimentos restritos foi pontuada com 2; houve pontuação com alimentos da sociobiodiversidade e com variedade de 23 alimentos, totalizando 61,5 pontos. Para o município B, o grupo de feijões pontuou de 2 a 4 no mês, o de legumes e verduras de 8 a 10 e o de frutas in natura não pontuou, ou seja, não foi ofertado e o de leites e derivados foi de 0 a 2 pontos. Já a pontuação dos alimentos restritos foi de 0 (presença diária). Os cardápios pontuaram com alimentos regionais e da sociobiodiversidade e a diversidade foi regular (de 15 a 18 alimentos). Ao final o município B registrou 53 pontos. Ambos ficaram classificados como precisa de melhoras. **CONCLUSÃO** Os cardápios analisados pela ferramenta não estavam inadequados, porém precisam de melhoras em termos qualitativos, verificando-se a pouca diversidade dos alimentos em um município e a oferta grande de alimentos restritos, juntamente com a baixa oferta de grupos alimentares importantes.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; Creche; Planejamento de Cardápio;

UMA NOVA PERSPECTIVA PARA JOVENS ATRAVÉS DA EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA COM FOCO NA CULINÁRIA PROFISSIONAL E SEGURANÇA ALIMENTAR

FABIANE MACIEL FABRIS; RENATA ALBINO; TAMARA JUSTIN DA SILVA; JANETE TRICHES.

UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE, SANTA CATARINA, BRASIL, -
BRASIL.

INTRODUÇÃO De acordo com Menezes e Maldonado (2015), abordar a alimentação na perspectiva da culinária contextualiza padrões alimentares em um conjunto de procedimentos e valores que explicam a importância desta prática. No que se refere à educação alimentar e nutricional, a culinária vem sendo um importante método pois ao planejarem e produzirem a alimentação no cotidiano, os usuários praticam o gerenciamento dos seus recursos financeiros, físicos e pessoais e a tomada de decisões, tornando-se mais autoconfiantes e independentes no ato de alimentar-se. Sua aplicação é uma importante ferramenta para enfrentar os desafios da incorporação de uma alimentação saudável na vida moderna. Como objeto de estudo, a culinária pode trazer uma importante contribuição para o campo da alimentação e nutrição, uma vez que trata a alimentação como um sistema organizado. O Projeto de Extensão Curso de Culinária Profissional e Segurança Alimentar, se realiza através da Universidade do Extremo Sul Catarinense, teve início em 2012 e ao longo destes anos, atua no processo de formação para o mercado de trabalho no ramo alimentício, além de contribuir para prática de uma alimentação saudável, adequada e sustentável. Desenvolve atividades direcionadas a capacitar e a levar novas oportunidades para diferentes perfis, como presidiários (as), mulheres (clubes de mães), merendeiras (escolas públicas), adolescentes, jovens e adultos de baixo nível socioeconômico e de áreas de vulnerabilidade social, ingressarem à sociedade com uma adequada qualificação profissional. **OBJETIVO** Este relato de experiência traz a trajetória do projeto executado no ano de 2019 em parceria com a Associação Beneficente Abadeus, localizada no bairro Cristo Redentor - Criciúma, SC. Incluiu adolescentes e jovens de comunidades carentes com intuito de fornecer as ferramentas necessárias para atuarem como cozinheiros (as), auxiliares de cozinha, atendentes de restaurantes e/ou lanchonetes, e também empreender para vendas de alimentos. **METODOLOGIA** Consiste na realização de aulas práticas e teóricas sobre nutrição e alimentação, técnicas de culinária e gastronomia, e tem ênfase na segurança alimentar, com vistas a incorporação de boas práticas na produção, manipulação e higiene dos alimentos, conforme estabelece a resolução RDC n.º 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Os encontros são semanais e se formam 2 turmas a cada semestre do ano, com carga horária total de quarenta e oito (48) horas. **RESULTADOS** Este projeto mostrou-se fundamental para formação dos participantes, através das aulas práticas (oficinas de culinária), desenvolveram receitas, elaboraram pratos com aproveitamento integral de alimentos, alimentos saudáveis, de baixo custo, regionais e da sócio biodiversidade como as PANC's (plantas alimentícias não convencionais), assim como, preparações alternativas voltadas a vegetarianos e indivíduos com alergias ou intolerâncias alimentares. As dinâmicas, as avaliações, entre outras atividades, foram fundamentais para sinalizar que estão aptos a atuarem como manipuladores de alimentos, e disseminar as boas práticas de higiene na produção dos alimentos. **CONCLUSÃO** O curso acarretou desenvolvimento pessoal através de habilidades como trabalho em equipe, autonomia e liderança. Portanto, agregou oportunidades aos adolescentes e jovens da comunidade Cristo Redentor e cumpre com o propósito de prevenir a ocorrência de situação de risco social, estimulando um caráter preventivo e proativo.

Palavras-chave: Extensão Universitária; Culinária Profissional; Mercado de Trabalho; Segurança Alimentar e Nutricional;

CONSUMO DE ÁCIDO FÓLICO POR TRABALHADORES EM HOSPITAL DE GRANDE PORTE DE PORTO ALEGRE

MICHELE GIROLOMETTO FRACALOSS¹; LUCIANE MACHADO ETCHART¹;
GABRIELLE MAGANHA VIEGAS¹; LIANA SILVA KLANGENBERG²; MARIA
TEREZINHA ANTUNES¹; SIMONE MORELLO DAL BOSCO¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE, - BRASIL;

2. IRMANDADE SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DE PORTO ALEGRE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O folato, ou ácido fólico, é uma vitamina de extrema importância, pois atua como coenzima em muitas reações, incluindo o metabolismo de diversos aminoácidos. Ele também é essencial na regulação do desenvolvimento normal das células nervosas, na prevenção de defeitos congênitos no tubo neural em casos de gestação, na síntese de um composto doador de grupo metil nas reações de metilação do organismo, dentre outras funções. Por ser um composto tão importante, é imprescindível que esteja presente na dieta para que o indivíduo tenha o funcionamento adequado do organismo. Segundo a Dietary Reference Intakes (valores de referência para o consumo de nutrientes na dieta), a recomendação para o consumo de Ácido Fólico é de 400 microgramas por dia para adultos entre 19 e 70 anos, e, como já mencionado, é de extrema necessidade que mulheres em idade gestacional não tenham déficit desse micronutriente. **OBJETIVO** Analisar o consumo de ácido fólico em uma refeição principal (almoço ou jantar) de funcionários de hospital de grande porte da cidade de Porto Alegre. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo quantitativo, observacional, descritivo e analítico; realizado em hospital de grande porte na Cidade de Porto Alegre; no qual foram coletados os dados sociodemográficos dos funcionários que utilizam o refeitório dos funcionários para a realização do almoço ou jantar e que aceitaram participar desta pesquisa, através da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), através de questionário de autopreenchimento. A avaliação do consumo alimentar foi realizada em três trimestres distintos e em semanas alternadas destes meses, a fim de não haver prejuízos relacionados à sazonalidade dos alimentos. A avaliação do consumo alimentar, foi realizada através da observação e anotação das porções servidas, e a seguir o prato foi codificado e fotografado, sem nenhuma identificação do comensal. Os dados quantitativos e qualitativos posteriormente foram nutricionalmente avaliados, com auxílio do software Avanutri® versão online (2012), além dos dados nutricionais da Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras, da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO) e dos rótulos dos produtos. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de ética da instituição proponente sob o parecer nº 2.616.763, e aprovado pelo Comitê de ética da instituição executora sob o parecer nº 3.025.932. **RESULTADOS** Dos 409 comensais observados, sendo a maioria mulheres (72,12%), obteve-se uma média de 52,12 microgramas de ácido fólico ingerido nas refeições oferecidas, com um desvio padrão de 30,71 microgramas, sendo 77,26% das refeições almoço e 22,74% jantar. **CONCLUSÃO** O valor encontrado demonstra que o consumo de ácido fólico pelos trabalhadores desse hospital são muito abaixo do recomendado. Por serem oferecidas refeições de grande aporte calórico e nutricional, deveria resultar em um maior consumo desse micronutriente. Tendo em vista que o ácido fólico está presente, principalmente, nas leguminosas, carnes, vegetais de folhas verde-escuras. Assim acredita-se que realizar atividades de educação alimentar e nutricional com os comensais seria de extrema importância a fim de aproximar o consumo com o valor de ingestão recomendada, visto que, é um nutriente de extrema importância para o pleno funcionamento do organismo humano, afinal, a falta de folato pode contribuir para anemia, fadiga, ar, diarreia, tonturas ou irritabilidade.

Palavras-chave: alimentação do trabalhador; consumo alimentar; Folato;

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NA CONTEMPORANEIDADE: ADAPTAÇÕES ALIMENTARES

ALINE DE SOUZA RIBEIRO; GISELE SAUVIGNON; RENATA SYSAK; MARIA CECILIA
QUIBEN FURTADO; FLORA SZTAJNMAN; FATIMA PASCOA.
INSTITUTO DE NUTRIÇÃO ANNES DIAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Programa Nacional de Alimentação Escolar representa uma significativa estratégia de segurança alimentar e nutricional, contribuindo para a garantia ao direito humano à alimentação adequada, saudável e sustentável para os alunos da rede pública de ensino. Vale citar que a Lei nº 12.982 de 28/05/2014 determina o provimento de alimentação escolar adequada aos alunos portadores de estado ou de condição de saúde específica. Considerando a demanda da rede municipal de ensino do Rio de Janeiro, organizada em 11 Coordenadorias Regionais Educação com 1540 unidades e 626.778 alunos, é recorrente a realização de adaptações alimentares realizadas pelo Instituto de Nutrição Annes Dias, responsável técnico pela alimentação escolar. **OBJETIVO** Analisar a quantidade e diversidade de atendimento das necessidades alimentares específicas aos alunos matriculados na rede municipal de ensino do Rio de Janeiro. **METODOLOGIA** Analisou-se o elenco de 1.510 adaptações realizadas durante 2019, que foram caracterizadas segundo o motivo (enfermidade/cultura alimentar), prescrição médica ou do nutricionista, provenientes da rede de saúde pública ou privada. Também houve avaliação de qual Coordenadoria Regional de Educação mais realizou solicitações. **RESULTADOS** Observou-se que 100% do número total das 1.510 solicitações foram atendidas, compreendendo crianças de 8 meses a 6 anos de idade, sendo a maioria por alergia a proteína do leite de vaca (aproximadamente 50%), seguido por intolerância à lactose (em torno de 25%). A prescrição para os alunos com alergia a proteína do leite de vaca consiste na restrição ao consumo de leite, mas vale ressaltar que em média 50% destas orientam o consumo de derivados do leite. Em 2019, constatou-se o aumento de solicitações para atendimento de crianças portadoras de erros inatos de metabolismo, autismo, entre outros. Também foram acolhidas questões relacionadas a diversidade religiosa e alimentar, como vegetarianismo e veganismo. Identificou-se que a maioria das adaptações (próximo a 50%) foram provenientes de três Coordenadorias Regionais de Educação com limites geográficos próximos. **CONCLUSÃO** O Programa Nacional de Alimentação Escolar promove a equidade e respeita a diversidade por meio do atendimento as necessidades alimentares específicas, representando o cuidado individual a saúde da criança, entendendo o ambiente escolar como propício para o desenvolvimento e crescimento dos nossos jovens cariocas. É de grande importância reconhecer os motivos dessa crescente demanda. Faz-se necessário a contínua qualificação dos profissionais e planejamento efetivo de ações para enfrentamento dessa demanda, que está sendo prevista para o ano de 2020.

Palavras-chave: alimentação coletiva; alimentação escolar; restrições alimentares;

O DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

OSMAR FRANCA GRACIA¹; MARIA RAQUEL DA SILVA LIMA¹; MARIA DINARA DE ARAÚJO NOGUEIRA²; RIBANNA APARECIDA MARQUES BRAGA²; ANA BARBARA MUNIZ ARAUJO²; RENATA CARMO DE ASSIS².

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO A insatisfação alimentar no ambiente hospitalar se associa à ingestão reduzida de alimentos, potencializando o risco de desnutrição de doentes internados, além do aumento de desperdício alimentar. A avaliação dos índices de resto ingestão das refeições em uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar permite que ao pesar individualmente o resto dos pratos, quantifique o prejuízo financeiro que poderá ocorrer para a empresa. O controle do desperdício alimentar tem ganhado relevância pelas consequências negativas que as perdas impactam, seja de maneira econômica e/ou social. Portanto, é fundamental implementar medidas de redução de desperdício e intervenção eficaz no planejamento e distribuição na melhoria do sistema de refeições do hospital. **OBJETIVO** Avaliar o desperdício alimentar de uma coletividade enferma em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar. **METODOLOGIA** Estudo observacional, descritivo e quantitativo, realizado em Fortaleza- Ceará no mês de junho de 2019 durante 20 dias, de segunda a sexta, exceto feriados em uma Unidade de Alimentação Hospitalar. Foram incluídas as refeições dos pacientes com prescrição de dieta geral, de uma população de $88,55 \pm 13,2$ pacientes. O resto ingestão foi calculado pela relação percentual entre o que foi rejeitado e o que foi distribuído. Para obter o peso das refeições distribuídas, foram pesadas todas as preparações expostas no balcão de porcionamento, descontando o peso das cubas. Após o porcionamento, em caso de sobras, foi subtraída essa quantidade do peso inicial. O peso da refeição rejeitada foi obtido através da pesagem direta dos restos das bandejas dos pacientes, descontando materiais descartáveis e partes não comestíveis de alimentos. A adequação dos valores de resto-ingestão foi avaliada no ponto de corte de 20% para coletividade enferma. Os dados foram tabulados no software Microsoft Excel 2013 por meio de estatística descritiva. **RESULTADOS** A unidade em estudo teve um mínimo de 61 e um máximo de 112 enfermos, servindo nos dias de coleta, um total final de 1771 refeições, equivalente a 817,725 quilos de alimentos no período do almoço, com uma sobra de 109,69kg, representando 13,41% da quantidade total produzida. Observou ainda que nos dias de isca de frango, a porcentagem de resto ingestão foi mais elevada quando comparada aos dias de outros tipos de carnes, como carne ao molho e fígado bovino, levantando-se a hipótese de que a quantidade de sobra poderá ter relação com o tipo proteico ofertado no dia. **CONCLUSÃO** Concluímos que apesar de o índice de resto ingestão estar dentro da faixa aceitável citada na literatura, as quantidades de alimentos desprezados pela UAN ainda devem ser reduzidos, evitando desperdício e um gasto desnecessário à unidade. Contudo, sugere-se investigar em próximos estudos se o tipo de proteína servida ou especificamente outro elemento do prato poderá influenciar na quantidade de sobras.

Palavras-chave: Planejamento de Cardápio; Alimentação Coletiva; Resto-ingesta;

AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS ADOTADAS POR PAIS DE PRÉ-ESCOLARES

RENATA CRISTINA BEZERRA RODRIGUES; HOSANA MOURA DE BRITO; BEATRIZ DE
PAULA NASCIMENTO BARBOSA; DANIELA OLIVEIRA FERNANDES; RENATA
SUZANE E SILVA MERCÊS; GLENDA MARREIRA VIDAL DO NASCIMENTO.
ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO As doenças transmitidas por alimentos compõem um grave problema de saúde pública no mundo. A contaminação por alimentos está entre as principais causas de doenças diarreicas em crianças menores de cinco anos, sendo também um fator agravante para a desnutrição e mortalidade infantil. Durante o período de introdução alimentar é elevado o risco de contaminação alimentar, pela oferta de alimentos contaminados, através da manipulação ou preparo inadequados, favorecendo a ocorrência de diarreia e desnutrição na infância. Por isso, é importante conhecer as condições higiênicas em que as crianças vivem e quais as práticas adotadas por seus pais ou responsáveis, a fim de subsidiar estratégias preventivas. **OBJETIVO** Avaliar a adoção das boas práticas de manipulação de alimentos por pais de pré-escolares. **METODOLOGIA** Foi realizado um estudo transversal, nos meses de março e abril de 2018 em uma creche filantrópica da cidade de Belém-Pa. A amostra foi por conveniência formada por pais de crianças de seis a trinta e seis meses de idade. Com um auxílio de uma lista contendo 90 telefones de pais ou responsáveis, após três tentativas em dias alternados, foi possível contatar 76 indivíduos, destes 50 aceitaram participar da pesquisa e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido em um encontro presencial na creche. A adoção das boas práticas de manipulação de alimentos e a caracterização sociodemográfica dos indivíduos foi identificada por meio de um questionário padronizado, aplicado por telefone. Foi aplicado o teste do qui-quadrado de aderência, adotando o nível de significância alfa de 5%. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com seres humanos do Curso de Educação Física da Universidade Estadual do Pará, parecer número 2.621.853. **RESULTADOS** O presente estudo analisou o perfil sociodemográfico dos responsáveis pelas crianças que frequentavam a creche, sendo em sua maioria mulheres (94,0%), com idade média de $29,7 \pm 6,4$ anos, com renda de até um salário mínimo (54,4%) e que preparavam ou serviam a refeição para a criança (60,0%). A maioria dos entrevistados relatou viver em boas condições de higiene ambiental, com presença de água tratada (98,0%), coleta seletiva de lixo (100,0%) e rua asfaltada (82,0%). Em relação à higiene pessoal, equipamentos e utensílios, armazenamento e preparo de alimentos, os entrevistados mostraram mais acertos do que erros: 79,3% fazem o procedimento correto de higiene de mamadeiras e chupetas, 68% lava as mãos da criança antes de oferecer a refeição, 98% lava suas mãos antes do preparo dos alimentos e 100% descarta os restos alimentares da refeição da criança. **CONCLUSÃO** A maioria dos entrevistados relatou boas condições de higiene ambiental em suas residências, adotar as boas práticas de manipulação de alimentos e estar interessado em ampliar seus conhecimentos.

Palavras-chave: boas práticas; alimento; manipulação; criança;

AS DIFERENTES PERCEPÇÕES DA COMUNIDADE ESCOLAR EM RELAÇÃO À ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ROBERTA MARIA MIRANDA RIBEIRO; ISABELLA CAROLINE FERREIRA MOREIRA;
JAQUELINE DOURADO LINS; CLAUDIA MARIA BOGUS.
UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO/ FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA, SÃO PAULO - SP -
BRASIL.

INTRODUÇÃO O nutricionista é o responsável técnico pela alimentação escolar, conforme estabelecido nas normativas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que tem o objetivo de contribuir para o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, aprendizagem, rendimento escolar e formação de hábitos saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional (EAN) e da oferta de refeições que cubram as necessidades nutricionais do estudante durante o período de permanência na escola. A Coordenadoria de Alimentação Escolar (CODAE) da Secretaria Municipal de Educação de São Paulo é responsável pelo gerenciamento técnico, administrativo e financeiro do PNAE da cidade. **OBJETIVO** Discutir a atuação do nutricionista na alimentação escolar a partir das percepções da comunidade escolar. **METODOLOGIA** O estudo de natureza qualitativa e observacional ocorreu em uma escola de ensino fundamental da rede municipal de ensino de São Paulo, de agosto a dezembro/2018. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa FSP/USP, parecer número 2.728.220. Todos os participantes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido ou de assentimento, antes das entrevistas gravadas em áudio. A escola selecionada precisava apresentar no projeto político pedagógico ações direcionadas à promoção da alimentação adequada e saudável. Para a coleta dos dados foi utilizado um roteiro semiestruturado e vários atores da comunidade escolar foram entrevistados individualmente ou em grupo. Foram feitas as transcrições e categorizações, à posteriori, e o tema percepções sobre o nutricionista emergiu das falas do nutricionista, gestor CODAE, gestor escolar, coordenador pedagógico, cozinheira, professor, pais/ responsáveis e estudantes, quando questionados se conheciam o nutricionista da escola e qual era a relação com ela. O software NVivo 11 Plus for Windows foi utilizado para auxiliar na organização dos dados e na análise de conteúdo. **RESULTADOS** As atividades do nutricionista perpassam pela gestão dos insumos da alimentação escolar, controle higiênico-sanitário e ações de EAN, além de ser responsável por 44 unidades educacionais, o que é reconhecido pelo nutricionista no trecho de fala: Tem muita coisa que eu quero mudar, que não condiz a minha fala com aquilo que eu faço. A gente vislumbra uma coisa e acaba fazendo outras pelo dia a dia. Pensando no desafio no campo da EAN, é necessário refletir a partir da formação e educação continuada de todos os atores da comunidade escolar, como fala o gestor CODAE: É no espaço da formação que as pessoas conseguem parar para pensar no que faz ouvir o que o outro faz. Eu acredito é nisso: na reflexão e na formação como transformação das práticas. É um trabalho colaborativo e que a gente vai construindo saberes, conhecimentos e nós precisamos ouvir a escola, quais são os problemas naquela escola, para daí pensar numa ajuda, junto com aquela escola, as possibilidades e não numa solução pronta ou uniforme. É uma construção coletiva. **CONCLUSÃO** É preciso refletir sobre o excesso de atribuições do nutricionista, pois isso

dificulta o desenvolvimento adequado de suas ações, bem como a importância da educação continuada, direcionadas à EAN, para os atores da comunidade escolar para garantir o direito à alimentação adequada e saudável dos estudantes.

Palavras-chave: Alimentação escolar; .Educação alimentar e nutricional; .Nutricionista;

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS EM ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE ALIMENTAÇÃO DE UMA CIDADE DO SUDOESTE DO PARANÁ

CINTIA DEPARIS DAL CORTIVO; DEBORA ROCHELE ODORCIK TAVARES; FELIPE BEIJAMINI; KARINA RAMIREZ STARIKOFF; ELIS CAROLINA DE SOUZA FATEL; FABIANA DA SILVA STRAPAZZON.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O setor da alimentação coletiva engloba diversos segmentos, tendo grande destaque para os restaurantes e demais estabelecimentos comerciais que desempenham atividades como a manipulação do alimento, seu armazenamento, exposição a venda, transporte, entre outras atividades realizadas. Essas empresas relacionadas ao serviço de alimentação devem seguir legislações específicas, como a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC número 216 de 15 de setembro de 2004, aprovada pela ANVISA e que tem por objetivo o aperfeiçoamento das ações de controle sanitário nessa área, visando a garantia da qualidade e a inocuidade do alimento e consequentemente o bem estar do consumidor. **OBJETIVO** O estudo objetivou avaliar as condições higiênico-sanitárias de estabelecimentos comerciais de um município do Sudoeste do Paraná. **METODOLOGIA** Este estudo se caracteriza como uma pesquisa quantitativa e qualitativa de caráter transversal, onde foi aplicado um check list baseado na Resolução de Diretoria Colegiada - RDC 216/2004 em 11 estabelecimentos comerciais de alimentação. Foram avaliados 51 itens divididos em 9 categorias do check list, sendo elas: abastecimento de água; estrutura; higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios; controle integrado de vetores e pragas urbanas; manipuladores; matéria-prima, ingredientes e embalagens; preparo do alimento; armazenamento, transporte e exposição do alimento preparado; responsabilidade, documentação e registro. Os resultados foram tabulados utilizando o Software Excel. **RESULTADOS** Os resultados obtidos foram que no geral os estabelecimentos obtiveram 38,38% de adequação, 56,04% inadequação e 5,58% não se aplicava. A categoria Abastecimento de Água teve 72,72% de adequações, 6,50% de inadequações e 20,78% não se aplicava; Estrutura teve 100% de inadequação; Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios 65,45% de adequação e 34,55% de inadequação; Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas 54,54% de adequação e 45,46% de inadequação; Manipuladores 24,24% de adequação e 75,76% de inadequação; Matéria-prima, Ingredientes e Embalagens 50% de adequação e 50% de inadequação; Preparo do Alimento 18,93% de adequação, 72,73% de inadequação e 8,34% não se aplicava; Armazenamento, Transporte e Exposição do Alimento Preparado 18,18% de adequação, 76,77% inadequação e 5,05% não se aplicava; Responsabilidade, Documentação e Registro 4,55% de adequação e 95,45% de inadequação. **CONCLUSÃO** Com o estudo, foi possível observar que os

estabelecimentos comerciais de alimentação de tal cidade não encontram-se em adequadas condições higiênico-sanitárias, sendo necessário pensar em estratégias que visem melhorar alguns quesitos, principalmente na parte estrutural, mas que em muitos locais acaba ficando inviável uma reforma, e em relação aos manipuladores e no preparo do alimento, é fundamental realizar treinamentos de boas práticas de manipulação, visando garantir a segurança dos alimentos preparados e o bem estar dos clientes que ali frequentam.

Palavras-chave: Alimentos; Higiene; Legislação;

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE ESCOLAS MUNICIPAIS DE UMA CIDADE DO SUDOESTE DO PARANÁ POR MEIO DE CHECK LIST

DEBORA ROCHELE ODORCIK TAVARES; CINTIA DEPARIS DAL CORTIVO; FABIANA DA SILVA STRAPAZZON; FELIPE BEIJAMINI; ELIS CAROLINA DE SOUZA FATEL; KARINA RAMIREZ STARIKOFF.
UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação no ambiente escolar é fundamental para o crescimento e desenvolvimento dos alunos nos diversos anos de vida. Por isso, o Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE contribui para a formação de hábitos saudáveis dos alunos por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que satisfaçam as necessidades nutricionais durante o período letivo. A preparação de alimentos da merenda escolar é realizada pelas merendeiras, que acabam tendo diversas atribuições dentro do recinto escolar, aumentando assim suas responsabilidades acerca da segurança alimentar. A Resolução de Diretoria Colegiada - RDC número 216 de 15 de setembro de 2004 sugere a supervisão e a capacitação periódica em higiene pessoal na manipulação de alimentos, garantindo uma refeição com bom valor nutricional e livre de contaminantes físicos, químicos e biológicos que poderão prejudicar a saúde do aluno. **OBJETIVO** O estudo objetivou avaliar as condições higiênico-sanitárias de escolas municipais de um município do Sudoeste do Paraná. **METODOLOGIA** O estudo se caracteriza como uma pesquisa quantitativa e qualitativa de caráter transversal, onde foi aplicado um check list baseado na Resolução de Diretoria Colegiada - RDC 216/2004 em 13 escolas. Foram avaliados 51 itens divididos em 9 categorias do check list, sendo elas: abastecimento de água; estrutura; higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios; controle integrado de vetores e pragas urbanas; manipuladores; matéria-prima, ingredientes e embalagens; preparo do alimento; armazenamento, transporte e exposição do alimento preparado; responsabilidade, documentação e registro. Os resultados foram tabulados utilizando o Software Excel. **RESULTADOS** Os resultados obtidos mostraram que no geral, as escolas obtiveram 40,88% de adequação, 46,54% inadequação e 12,58% não se aplicava. A categoria Abastecimento de Água teve 77,77% de adequações, 17,28% de inadequações e 4,95% não se aplicava; Estrutura 72,22% de adequação e 27,78% de inadequação; Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios 69,73% de adequação e 30,27% de inadequação; Controle Integrado de Vetores e pragas Urbanas 33,33% de adequação e 66,67% de inadequação; Manipuladores 100% de inadequação;

Matéria-prima, Ingredientes e Embalagens 62,63% de adequação, 23,07% inadequação e 14,3% não se aplicava; Preparo do Alimento 23,38% de adequação e 76,62 de inadequação; Armazenamento, Transporte e Exposição do Alimento Preparado 10,43% de adequação, 34,79% inadequação e 54,78% não se aplicava; Responsabilidade, Documentação e Registro 50% de adequação e 50% de inadequação. **CONCLUSÃO** Com o estudo, foi possível observar que as escolas municipais da cidade em questão não estão em adequadas condições higiênico-sanitárias, principalmente nas categorias manipuladores e preparo do alimento. Portanto, é fundamental que essas inadequações sejam corrigidas, e isso pode ser feito por meio de treinamentos de boas práticas de manipulação.

Palavras-chave: Alimentos; Escolas; Legislação;

CARDÁPIOS DE ESCOLAS MUNICIPAIS DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO SEGUNDO O ÍNDICE DE QUALIDADE EM SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

LÚCIA FRANÇA SANTOS¹; ADAIANA DA ROCHA CARVALHO¹; DANIELE DA SILVA BASTOS SOARES²; PATRICIA CAMACHO DIAS²; DANIELE MENDONCA FERREIRA³; ROSEANE MOREIRA SAMPAIO BARBOSA².

1. CENTRO COLABORADOR EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR- UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITERÓI - RJ - BRASIL; 2. CENTRO COLABORADOR EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR- UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITERÓI - RJ - BRASIL; 3. CENTRO COLABORADOR EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR- UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITERÓI - RN - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Programa Nacional de Alimentação Escolar prevê que os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados por nutricionista com a inclusão de gêneros alimentícios básicos, respeitando-se as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e a sustentabilidade. **OBJETIVO** Analisar a qualidade dos cardápios escolares de municípios do Estado do Rio de Janeiro. **METODOLOGIA** Foram analisados 54 cardápios mensais de berçário, creche, pré-escola, ensino fundamental e Ensino de Jovens e Adultos, de 21 municípios do estado do Rio de Janeiro, durante o ano 2019. Utilizou-se o Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional proposto pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Trata-se de uma ferramenta de análise qualitativa elaborada no programa Excel que inclui como critérios: 1) Presença de seis grupos de alimentos (a. cereais e tubérculos; b. feijões; c. legumes e verduras; d. frutas in natura; e. leites e derivados; e f. carnes e ovos); 2) Presença de alimentos regionais e da sociobiodiversidade; 3) Ausência de alimentos classificados como restritos, proibidos e alimentos ou preparações doces; e 4) Diversidade semanal das refeições. O instrumento possui um escore que classifica como inadequado, precisa de melhoras e adequado. **RESULTADOS** Verificou-se que, independente do segmento, 52% (n=28) dos cardápios precisam de melhoras, 48% (n=26) encontram-se adequados e não foram encontrados cardápios inadequados. A análise dos cardápios

segundo o segmento, observou-se que o berçário e creche apresentou metade dos cardápios precisando de melhoras e outra metade adequados. Todas as unidades da pré-escola estavam com os cardápios adequados. No ensino fundamental 60% dos cardápios precisam de melhoras e 40% deles estavam adequados. No Ensino de Jovens e Adultos, 57% dos cardápios precisam de melhoras e 43% encontravam-se adequados. Os principais critérios que precisam de melhoras de acordo com análise dos cardápios foram a baixa oferta dos grupos de frutas, de leites e derivados e de alimentos da sociobiodiversidade, além da alta oferta de alimentos restritos e preparações doces especialmente em berçários e creches, destaca-se que nenhum dos cardápios apresentou alimentos proibidos. Também foi observada a baixa variedade das preparações alimentares ofertadas. **CONCLUSÃO** A adequação dos cardápios requer o aumento da oferta do grupo das frutas ao menos 3 vezes por semana, do grupo dos leites e derivados diariamente e melhora na variedade dos alimentos ofertados. Além disso ressalta-se a necessidade da inclusão de alimentos da sociobiodiversidade e redução da oferta de alimentos restritos e preparações doces no cardápio. O Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional pode auxiliar o nutricionista tanto na elaboração, quanto na avaliação do cardápio planejado, justamente por identificar os alimentos que devem ser evitados, bem como aqueles grupos de alimentos recomendados. Trata-se de uma ferramenta de fácil utilização que oferece uma análise qualitativa com base em princípios da segurança alimentar e nutricional.

Palavras-chave: Alimentação escolar; .Avaliação qualitativa; .Cardápios;

AVALIAÇÃO DE CARDÁPIOS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO INSTITUCIONAL DE ACORDO COM O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

CAROLINNE REINALDO PONTES¹; LINKA RICHELLIS NASCIMENTO DE FREITAS²; LETICIA MARIA COLARES PEREZ²; LUISA HELENA ELLERY MOURAO³; RENATO TAVARES MENDES²; ISABELLA LUSTOSA GIRAO CAVALCANTE³.

1. UNIVERSIDADE DE FORTALEZA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, - BRASIL; 3. AGROPAULO AGROINDUSTRIAL SA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As pessoas passam um quarto de suas vidas trabalhando, e as exigências e as funções realizadas podem influenciar os hábitos alimentares e de vida, podendo acarretar doenças. O programa de alimentação do trabalhador (PAT), destaca-se na promoção de uma alimentação saudável para os colaboradores, sendo o ambiente de trabalho um local propício para a promoção de saúde. Alguns estudos mostram que determinadas empresas não atingem os objetivos do PAT, havendo muitas vezes o consumo excessivo de lipídios e calorias e prevalência de trabalhadores obesos. **OBJETIVO** Avaliar a adequação dos cardápios oferecidos em dois refeitórios de uma Unidade de Nutrição e Alimentação (UAN) institucional com os parâmetros do PAT. **METODOLOGIA** O estudo descritivo analítico foi realizado em uma UAN de autogestão em Fortaleza, Ceará. É oferecido almoço do tipo self-service em dois refeitórios: um destinado a funcionários da administração e outro aos da produção. Os dados foram coletados de 13 a 24 de

janeiro de 2020. Utilizou-se o cardápio de cinco dias para os cálculos, que é composto por uma opção de salada, duas guarnições, dois pratos proteicos, dois acompanhamentos, uma sobremesa. Porém, não há sobremesa no refeitório da produção. Foi calculado o per capita através da divisão da quantidade total de cada preparação pelo número total de pessoas que se alimentaram. Obteve-se a quantidade servida dos alimentos através da pesagem das cubas. Pesou-se as cubas antes e após serem servidas, descontando as sobras e o peso das cubas. Após isso, avaliou-se os resultados com os parâmetros nutricionais do PAT, analisando a média dos índices de NdPCal, macronutrientes, valor energético, sódio e fibras, e também comparou-se os resultados de cada refeitório. Para a análise dos dados, utilizou-se os programas AVANUTRI versão beta online e Excel versão 2013.

RESULTADOS No refeitório da administração, observou-se baixa oferta de carboidrato e calorias, ficando em média, 17% e 50 kcal inferior ao recomendado, respectivamente. Em contrapartida, os valores de proteína, gordura e NDPcal apresentaram-se elevados, sendo 10% superior a recomendação de proteína e 6% maior em gordura e NDPcal. O valor do sódio ficou dentro da recomendação. O consumo de fibras deu-se 1,52g abaixo do recomendado. No refeitório da produção, observou-se adequação das calorias, gordura, sódio e fibra, porém a ingestão de proteína e o valor de NDPcal estão elevados, sendo 8% e 7% superior ao recomendado, respectivamente. A ingestão de carboidrato também está insuficiente, estando 12% abaixo da recomendação. Observou-se ainda que a empresa não segue a recomendação de oferecer uma fruta diariamente.

CONCLUSÃO Conclui-se que apesar da empresa fazer parte do PAT, ambos os refeitórios encontram-se inadequados em alguns parâmetros estabelecidos pelo Programa, porém, o refeitório da produção apresenta mais parâmetros adequados do que o refeitório da administração.

Palavras-chave: alimentação coletiva; refeições; pat;

FORMULAÇÃO DO PRODUTO FUNCIONAL– "TORTINHA DE CHOCOPARÁ"

ADRIELLY BARBOSA PEREIRA; DANUSA COELHO BRAGA SANCHES; JESSICA LOPES FERREIRA; GIOVANNA DA SILVA CASTRO.
ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Mudanças rotineiras nos hábitos alimentares afetam toda a população, escolhas mal feitas podem evoluir em aparecimento de doenças e enfermidades, sendo assim é importante à conscientização na hora de se alimentar, escolhas de bons alimentos que tenham substâncias que auxiliam na promoção da saúde e estado nutricional são essenciais, os alimentos funcionais aparecem como mediadores, são consumidos de forma íntegra e natural, dentro de uma alimentação balanceada com vitaminas e minerais adequados, podendo assim ser desenvolvido inovadores produtos alimentícios.

OBJETIVO Logo, objetiva-se desenvolver e caracterizar o produto tortinha de chocopará com potencial de alimento funcional, contendo farelo de aveia, chocolate 70% cacau e castanha do Pará como principais ingredientes.

METODOLOGIA O estudo se trata de um experimento prático, realizado no laboratório de Nutrição dentro da Escola Superior da Amazônia (ESAMAZ) em Belém. Os ingredientes utilizados no estudo foram adquiridos no comércio local e

assim levados a laboratório para confecção. Para produção da tortinha foram utilizados utensílios em geral, forno, colher, recipientes, balança e formas para a tortinha. Foram produzidos o fluxograma do processo e tabela de valores energéticos de acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO), para reprodução do produto por outros. **RESULTADOS** O fluxograma da preparação da receita consiste em 2 colheres de sopa de farelo de aveia, 1 gema de ovo, misturados, após isso untar o recipiente com manteiga, colocar a mistura, levar ao forno e esperar formar uma casquinha em 6 minutos na temperatura de 180° C, resfriada em água gelada, desenforme e preencha o meio com chocolate 70% cacau derretido, e confeite com raspas de castanha do Pará. Dado assim o nome do produto de tortinha de chocopará. A reprodução do fluxograma tem rendimento de 23 unidades com o valor energético de 24,40 kcal por tortinha de acordo com a tabela de valores energéticos produzida. O desenvolvimento do produto foi elaborado através de uma ideia de receita funcional, com um custo benefício e valor nutricional agregado. Os ingredientes presentes no produto alimentício se diferenciam e agregam entre si benefícios, a presença do farelo de aveia rico em fibras solúveis que proporcionam para o consumidor maior saciedade, maior absorção de nutrientes e exerce função na redução do colesterol e glicose, a utilização da gema de ovo é essencial, pois devido às propriedades emulsificantes, resultam em melhor textura e mistura dos ingredientes, o recheio optou-se por chocolate 70% cacau que possui benefícios cardiovasculares, antioxidante e castanha do Pará que tem o teor equilibrado de ácidos graxos e o selênio está presente na mesma, acrescentam na receita a sua utilidade. Dito isto, o consumo do produto formulado por quem busca uma alimentação saudável e rápida, é positiva. Pois, contém ingredientes de fácil acesso e com diversas funcionalidades e benefícios para a saúde do consumidor, devido à ausência do glúten, da lactose e garantindo um consumo energético rápido, pode ser consumido por celiacos, intolerantes a lactose e usado também como pré treino para desportistas. **CONCLUSÃO** Foi observado que a tortinha de chocopará tem potencial funcional para quem consome, como composição de alimentos práticos, com características benéficas que auxiliam na promoção da saúde, juntamente com uma alimentação adequada, a formulação do produto utilizada alimentos que são facilmente encontradas dentro da própria moradia.

Palavras-chave: Alimento Funcional; Chocolate; Comportamento Alimentar;

AVALIAÇÃO DO CONSUMO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E DOMICILIAR EM ESTUDANTES DE 6 A 13 ANOS DE UMA ESCOLA PÚBLICA NO MUNICÍPIO DE BELÉM-PA

CLIVIA MOURA AZEVEDO; PAULA MIKAELLY PINHEIRO MACHADO; JARDILENE DA SILVA MOURA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, CASTANHAL - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A população brasileira vem passando por diversas alterações nos padrões dietéticos e nutricionais (SOUZA, 2010). O aumento da ingestão de alimentos de alto valor calórico e baixo valor nutricional, associado ao sedentarismo, vem causando um ganho ponderal significativo em crianças e adolescentes (ARAÚJO, 2010). Neste sentido, estudos que avaliem o consumo de

alimentos por estudantes podem contribuir para segurança alimentar e nutricional deste grupo, uma vez que a escola exerce uma grande influência na formação dos hábitos alimentares (ROCHA et al., 2002). **OBJETIVO** Avaliar a frequência do consumo da alimentação escolar e domiciliar em estudantes de 6 a 13 anos de uma escola pública localizada no município de Belém/PA. **METODOLOGIA** O estudo foi realizado em maio de 2019, com 55 estudantes de ambos os sexos na faixa etária de 6 a 13 anos. A coleta de dados foi realizada por meio de entrevista e a participação foi autorizada, pelos pais ou responsáveis, através de Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foram obtidas informações sobre o consumo alimentar. O questionário continha perguntas sobre a frequência do consumo da merenda escolar e do consumo, no ambiente domiciliar, dos grupos de alimentos contidos na pirâmide alimentar brasileira. A frequência do consumo de refrigerante, sorvete, salgados, entre outros também foram avaliados. Os alunos também participaram de atividades educativas afim de contribuir para segurança alimentar e nutricional dos mesmos. **RESULTADOS** A amostra foi composta, em sua maioria, por estudantes do sexo masculino (54,5%). Dos 55 indivíduos avaliados 10,9%, 1,81%, 16,36%, 38,18% e 27,27% tinham 6, 7, 8, 9 e 10 anos, respectivamente. Os estudantes de 11 a 13 anos representaram 1,81% da população estudada. O estudo demonstrou que 56,4% dos alunos consumiam a merenda escolar diariamente e entre este as meninas foram a maioria. Houve uma maior tendência ao consumo de alimentos hipercalóricos. O consumo diário de fontes proteicas, como carnes e ovos, estava presente no hábito alimentar de 50,9% dos alunos. Além disso, 45,5% dos estudantes apresentaram um consumo diário de pães, cereais e tubérculos. Resultados distintos foram encontrados no estudo de Menezes et al. (2017), no qual o feijão foi o alimento mais consumido, seguidos do leite ou iogurte e frutas frescas ou saladas. As meninas também apresentaram maior frequência de consumo diário dos grupos alimentares no ambiente domiciliar. Os meninos apresentaram maior frequência de consumo diário de alimentos com menor valor nutricional e hipercalóricos, sendo o consumo de leite e derivados, óleos e gorduras, açúcares e diversos realizado pelo menos três vezes por semana. **CONCLUSÃO** O estudo demonstrou o quanto a merenda escolar pode ser representativa no cardápio dos estudantes. Uma vez que, o consumo de outros grupos alimentares foi menos representativo no ambiente domiciliar. Entre os sexos, as meninas possuem uma alimentação mais equilibrada. Fator este, que destaca a importância de mais programas sociais que visem a promoção da segurança alimentar e nutricional em meninos, pois é cultural a adoção de maiores cuidados com as meninas do que com meninos.

Palavras-chave: alimentação; frequência alimentar; merenda escolar; .alimentação; frequência alimentar; merenda escolar; .alimentação; frequência alimentar; merenda escolar

CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS EM RESTAURANTE POPULAR: O CASO DE TERESINA-PI

JAHNY KÁSSIA DUARTE ROCHA¹; DAIANE BEZERRA DE MATOS²; NEILTON ARAUJO DE OLIVEIRA¹; MARILENE MAGALHAES DE BRITO²; GISLANE DE OLIVEIRA SOUSA²; CRISLANE DE MOURA COSTA².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS, - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Programa Restaurante Popular é uma das políticas públicas integradas à rede de ações e programas do Fome Zero, que visa o direito à alimentação da população brasileira. Espera-se, com ele, criar uma rede de proteção alimentar em áreas com grande movimentação de pessoas que realizam refeições fora de casa. As condições higiênicas dos Restaurantes Populares devem seguir as normas da Vigilância Sanitária, sendo que essa fiscalização pode ser realizada através de check-list, elaborado a partir das Boas Práticas de Fabricação, definindo assim os parâmetros de qualidade e segurança. Quando essas normas não são executadas, podem surgir casos de doenças transmitidas por alimentos, que são reconhecidas como problema de saúde pública em todo o mundo. Diante disso, objetivando fornecer alimentação de qualidade à população, a vigilância em saúde visa diminuir ou eliminar riscos dessas patologias. Isso tem sido um desafio para o Brasil e, também, para Teresina, capital do Piauí. **OBJETIVO** Avaliar as condições higiênico-sanitárias de um Restaurante Popular da cidade de Teresina-PI. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de caso, observacional, desenvolvido nos meses de agosto a novembro de 2019, utilizando-se uma lista de verificação de Boas Práticas, adaptada de Sacooll et al. (2013). Essa lista permite avaliar e classificar os itens em adequados (AD), quando estes se encontrem em acordo com a Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária nº 216/2004, inadequados (IN), quando não estão de acordo, e não aplicáveis (NA). Foram avaliados os itens: edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios (1); higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios (2); controle integrado de vetores e pragas urbanas (3); manipuladores (4); matérias-primas, ingredientes e embalagens (5); preparação do alimento (6); armazenamento e transporte do alimento preparado (7) e exposição a consumo do alimento preparado (8). Os dados foram tabulados e armazenados em planilha do Microsoft Office Excel® (Versão 2010) e calculados como frequência simples e porcentagem. Por se tratar de uma estudo observacional, inexistente a obrigatoriedade de submissão a Comitê de Ética em Pesquisa. **RESULTADOS** A partir das porcentagens de adequações obtidas com aplicação do check-list, o serviço de alimentação foi classificado, quanto à adequação dos requisitos como: Muito boa: 91% a 100% de adequação; Boa: 70% a 90% de adequação; Regular: 50% a 69% de adequação; Ruim: 20% a 49% de adequação, Muito ruim: 0% a 19% de adequação. Dentre os resultados obtidos o item higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios (2) foi o que obteve maior percentual de adequação, sendo classificado como Muito Boa. Os itens controle integrado de vetores e pragas urbanas (3); manipuladores (4); matérias-primas, ingredientes e embalagens (5) e preparação do alimento (6) obtiveram classificação Boa. Já os itens edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios (1), armazenamento e transporte do alimento preparado (7) e exposição a consumo do alimento preparado (8) apresentaram classificação Regular. **CONCLUSÃO** Foram observadas muitas inadequações na execução das boas práticas pelo Restaurante Popular, incorrendo em risco doenças transmitidas por alimentos. Deve-se priorizar o treinamento e supervisão do pessoal envolvido, bem como o investimento em estrutura física adequada, para a melhoria do funcionamento do restaurante e a garantia de alimentos seguros.

Palavras-chave: alimentação coletiva; restaurantes; higiene dos alimentos;

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL E HIGIÊNICO SANITÁRIA DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR PÚBLICA

MARIANA ANASTACIO ANTUNES¹; RENATA DORATIOTO ALBANO²; ROSÂNGELA BAMPA SCHATTAN³.

1. UNIVERSIDADE CATÓLICA DE SANTOS, SÃO VICENTE - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE CATÓLICA DE SANTOS, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE CATÓLICA DE SANTOS, SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO A avaliação da qualidade sensorial, nutricional e higiênico sanitária é fundamental para identificar situações não conformes aos serviços prestados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar e estabelecer estratégias para melhorar o desempenho das Unidades de Alimentação e Nutrição Escolar. **OBJETIVO** Avaliar a adequação da composição nutricional do cardápio oferecido aos escolares; analisar a aceitação do cardápio; e avaliar as condições higiênico sanitárias. **METODOLOGIA** Após a assinatura do Termo de Autorização pela direção da escola, foram avaliadas as preparações servidas nos cardápios, em uma unidade de alimentação escolar pública de um município da Baixada Santista São Paulo. A coleta ocorreu entre 29 de julho e 29 de agosto de 2019, no período matutino, totalizando 24 dias. As porções das preparações servidas foram calculadas a partir de pesagem, utilizando-se uma balança Ramuza®, com peso máximo de 15kg e mínimo de 100g (contagem a cada 5g). Para a análise da composição nutricional das refeições foi utilizado o software Excel versão profissional 2010, utilizando-se a Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras de Pinheiro et al, (2008), e Tabela Brasileira de Composição de Alimentos - TBCA/USP (2019). Na avaliação da composição nutricional das refeições foram considerados o valor energético total, macronutrientes (carboidratos, proteínas, lipídeos), fibras, vitamina C, vitamina A, ferro, zinco e magnésio e esses foram comparados com aqueles estabelecidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar, de acordo com a Resolução Fundo Nacional do Desenvolvimento Escolar 26/2013 considerando 20% da recomendação. A aceitabilidade do cardápio foi realizada a partir da avaliação de restos com o auxílio de um coletor para descarte de resíduos orgânicos, utilizando-se uma balança de precisão digital Multilaser®, com capacidade até 180kg e precisão de 100g, usando como referência para essa avaliação o Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa de Alimentação Escolar" (BRASIL, 2017). Para a avaliação das condições higiênico sanitárias da unidade de alimentação escolar, foi utilizado como instrumento a Lista de Verificação em Boas práticas para Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares, validada e desenvolvida pelo CECANE-UFRGS-CECANE-UNIFESP em 2013. Esse instrumento é composto por 99 questões distribuídas em 6 blocos temáticos. **RESULTADOS** A UANE foi classificada com situação de risco regular (53%) para as condições higiênico sanitárias. A média do índice de rejeitos foi de 4,7% com o índice de aceitação de 95,3%. As recomendações nutricionais de carboidratos, lipídios, vitaminas C, A e cálcio não foram atendidas para a maioria dos dias estudados. **CONCLUSÃO** A UANE foi classificada em situação de risco sanitário regular, o que requer atenção da escola à sua condição higiênico sanitária. O índice de rejeitos encontrou-se dentro da meta estabelecida pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar, o índice de aceitação do cardápio foi classificado como satisfatório, porém as recomendações nutricionais foram parcialmente atendidas.

Palavras-chave: alimentação escolar; composição nutricional; condições higiênico sanitárias; restos;

BIOSSISTEMA DO ALIMENTO: DA ALIMENTAÇÃO HUMANA AO APROVEITAMENTO DE SEUS RESÍDUOS NA PRODUÇÃO DE ENERGIA

JULIANA CAROLINA MATOS PANTOJA¹; AMANDA DIELY BRITO BULHOES DA SILVA²; SATYA DOS SANTOS GABBAY²; KATY CRISLEY XAVIER COELHO²; ANDREA NILZA MELO DIOGO²; AMANDA FERREIRA DE SOUSA².

1. ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Em Unidades de Alimentação e Nutrição, o desperdício é reflexo da falta de qualidade, devendo ser evitado através de um planejamento adequado. Sendo assim, o uso de biodigestores surge como uma alternativa sustentável e econômica, associado ao adequado tratamento da fração orgânica de resíduos sólidos produzidos e a diversificação da matriz energética. Neste contexto, a implantação de um sistema de tratamento de resíduo orgânico no Preventório Santa Terezinha contribuirá para a educação ambiental das crianças que foi utilizado espaço, além de contribuir ao descarte adequado dos resíduos orgânicos gerados. **OBJETIVO** Foi construído um referencial teórico baseado em experiências na implantação de biodigestores para geração de energia através da decomposição de resíduos alimentícios, verificando a possibilidade para implantação de um biodigestor no Preventório Santa Terezinha. **METODOLOGIA** Este estudo foi estruturado em duas partes, no primeiro momento foi realizada uma revisão da literatura, utilizando o modelo de revisão sistemática de Cook et al., (1995), com o objetivo de construir um referencial teórico que embasasse a construção de um biodigestor no Preventório Santa Terezinha, localizado na Avenida Almirante Barroso, em Belém, Pará. Foi realizado um levantamento em bases de dados eletrônicas Elsevier, EMBASE, The Cochrane Library e LILACS e Google acadêmico, utilizando as palavras-chave: biodigestor; energia anaeróbia e Biogás. A segunda parte do estudo, foi a realização de um diagnóstico no local, através da aplicação de um formulário tipo questionário, para verificação das condições locais para avaliar a melhor proposta de biodigestor. Os dados foram relacionados aos destinos dos resíduos orgânicos dessa unidade, como também foram observados e quantificados os restos das refeições dos alunos e funcionários em geral, para poder dar subsídios confiáveis aos resultados da pesquisa do trabalho. **RESULTADOS** Nos estudos foram observados alguns critérios relevantes para a implantação de um biodigestor. Dentre eles, a localização, a quantidade, o tipo de substratos para alimentação do equipamento e a disponibilidade dos colaboradores do local para realizar a manutenção, que são fundamentais para a continuidade dos resultados. No entanto, no preventório, foi observado a impossibilidade da construção de um biodigestor, devido sua área de preparação de alimentos ser localizada no segundo andar, visto que nos artigos estudados os biodigestores eram construídos em um ambiente externo e amplo. Contudo, foi observado no refeitório a inexistência de um projeto sustentável para o constante descarte de resíduos alimentícios, e que inicialmente a implantação de uma composteira seria ideal para produção de húmus, onde foi utilizado na horta do local como adubo orgânico, visando adotar ação sustentável e mantendo-se de acordo com o princípio de sustentabilidade que o preventório adere. **CONCLUSÃO** A partir dos resultados da pesquisa bibliográfica e o diagnóstico local foi possível concluir que o modelo ideal de

sistema de tratamento de resíduos sólidos orgânicos, gerados no Preventório Santa Terezinha foi um biodecompositor com capacidade de duzentos litros, eliminando os resíduos orgânicos e os transformando em adubo, contribuindo para educação ambiental implantada na escola, trazendo mudanças comportamentais e oferecendo um olhar sustentável ao meio ambiente.

Palavras-chave: Biogás; Energia anaeróbia; Sustentabilidade;

EXPECTATIVAS DE NUTRICIONISTAS E EDUCADORES PARA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NAS ESCOLAS DA REDE MUNICIPAL DE SÃO PAULO

ROBERTA MARIA MIRANDA RIBEIRO; JAQUELINE DOURADO LINS; ISABELLA CAROLINE FERREIRA MOREIRA; CLAUDIA MARIA BOGUS.

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO Considerando a alimentação como uma prática social e o processo de educação em saúde numa perspectiva freiriana, baseada na ação crítica, contextualizada, com relações horizontais e valorização de saberes populares alinhada aos movimentos de democratização e equidade, entende-se que a promoção da alimentação saudável com práticas prescritivas e biomédicas é limitada e ineficiente. A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) inserida no contexto da realização do Direito Humano à Alimentação Adequada e de garantia da Segurança Alimentar e Nutricional tem caráter multidisciplinar e intersetorial. Está incluída no processo de ensino e aprendizagem no setor educação e é descrita como meio para alcançar o objetivo do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Em vista de sua complexidade como área de domínio compartilhado de nutricionistas e educadores, questiona-se quais são as expectativas entre esses profissionais quanto a EAN nas escolas da rede pública municipal de São Paulo e as usa como ponto de partida para reflexão sobre a situação atual da EAN nas escolas e os caminhos possíveis para sua efetivação enquanto política pública.

OBJETIVO Refletir sobre a situação atual da EAN em escolas da rede municipal de São Paulo e os caminhos possíveis para sua efetivação.

METODOLOGIA O estudo de natureza qualitativa e observacional aconteceu em 2018, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa FSP/USP, parecer número 2.728.220. Os dados emergiram de entrevistas semiestruturadas com nutricionistas e educadora da Coordenadoria de Alimentação Escolar (CODAE) e coordenadoras pedagógicas de duas escolas onde ações de alimentação estão incluídas no projeto político pedagógico. Todos os participantes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido antes das entrevistas.

RESULTADOS Percebeu-se a inserção e valorização da alimentação como prática pedagógica como a principal expectativa na temática da EAN, como identificado na fala de uma das nutricionistas: reconhecer a EAN como um componente pedagógico importante, como um instrumento de formação para as crianças em relação à alimentação saudável. A necessidade primária de despertar o olhar de gestores e professores para a alimentação como relevante foi apontada como um desafio para se consolidar a alimentação como prática pedagógica nas escolas. Uma vez que a alimentação é vista

como uma temática também pertencente à escola manifesta-se a necessidade de formações aos atores envolvidos, como professores e nutricionistas e que sejam direcionadas a estratégias de EAN alinhadas a concepções pedagógicas presentes na Base Nacional Comum Curricular, como apresentado na fala da educadora: As crianças não aprendem as questões de educação alimentar fazendo atividades em papel. A gente vem num movimento de dizer a gente aprende a comer, comendo, lidando com o alimento, falando do alimento, tocando o alimento. Também se valorizou a realização de espaços para apresentação e discussão sobre ações que já acontecem nas escolas como oportunidade de troca de experiências, superação de desafios e socialização de ações inspiradoras considerando as singularidades de territórios. Pelos discursos analisados a continuidade das formações e ações em EAN mostrou-se relevante e um desafio a ser conquistado. **CONCLUSÃO** Percebeu-se que há um esforço para o reconhecimento da EAN nas escolas municipais de São Paulo, com a valorização da alimentação como prática pedagógica e social a fim de que a EAN se concretize enquanto política pública.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional; .Alimentação Escolar.Políticas Públicas

CONSUMO DE GORDURA TOTAL E GORDURA SATURADA, POR PROFISSIONAIS DA ÁREA DA SAÚDE EM REFEITÓRIO DE UM HOSPITAL DE PORTO ALEGRE

MICHELE GIROLOMETTO FRACALLOSSI¹; JULIANE SANTOS¹; LUCIANA GUTERRES²; GABRIELLE MAGANHA VIEGAS¹; MARIA TEREZINHA ANTUNES¹; LUCIANE MACHADO ETCHART¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE, - BRASIL;

2. IRMANDADE SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DE PORTO ALEGRE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), criado em 1976, teve por objetivo garantir ao trabalhador, maior produtividade, melhores condições de saúde, bem-estar e melhor qualidade nutricional das refeições, já que empresas integrantes do PAT devem seguir parâmetros determinados de oferta energética e de nutrientes para as refeições principais. (1) Aliado a esse programa, o Guia Alimentar da População Brasileira sugere uma alimentação adequada e equilibrada como forma de prevenção de doenças crônicas não transmissíveis. (2). Entretanto, o Ministério da Saúde (MS) considera que o hábito de fazer refeições fora de casa possa estar contribuindo para o aumento da prevalência de obesidade, pois tradicionalmente essas refeições são maiores, com maior Densidade Energética (DE) e maior conteúdo de gordura total e gordura saturada. (3). Nessa frente, a recomendação de uma ingestão de percentual de gordura total recomendada é de no mínimo 15% e no máximo 30%, e gordura saturada e ainda, deve ser menor de 10% da necessidade calórica diária. **OBJETIVO** Avaliar o percentual de gordura total e gordura saturada em cardápios ofertados por um hospital de Porto Alegre para os trabalhadores da área da saúde, em comparação ao recomendado pelo PAT e ao Guia Alimentar da População Brasileira. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo quantitativo, observacional, descritivo e analítico; realizado em hospital de grande porte na Cidade de Porto Alegre; A avaliação do consumo alimentar foi realizada em três trimestres

distintos e em semanas alternadas destes meses, a fim de não haver prejuízos relacionados à sazonalidade dos alimentos. A avaliação do consumo alimentar, foi realizada através da observação e anotação das porções servidas, e a seguir o prato foi codificado e fotografado, sem nenhuma identificação do comensal. Os dados quantitativos e qualitativos posteriormente foram nutricionalmente avaliados, com auxílio do software Avanutri® versão online (2012), além dos dados nutricionais da Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras, da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO). O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de ética da instituição proponente sob o parecer nº 2.616.763, e aprovado pelo Comitê de ética da instituição executora sob o parecer nº 3.025.932, e os participantes tiveram aceite, através da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). **RESULTADOS** Foram observados 409 comensais, sendo encontrado consumo de gorduras totais de $23,08g \pm 12,15g$, perfazendo 18,88% da média de consumo; e gordura saturada de $5,04g \pm 3,41g$, perfazendo 4,12%. **CONCLUSÃO** Na avaliação da contribuição energética da gordura saturada, observaram-se valores recomendado pelo PAT, sendo que, a mediana de contribuição ficou dentro da recomendação, tendo em vista que o valor encontrado foi de 5,04% e o desvio padrão foi de 3,41, totalizando 8,45%. No entanto, as gorduras totais, os valores apresentaram-se em desacordo com o recomendado pelo PAT. O valor médio está de acordo com o preconizado pelo programa de 19%, todavia, o desvio padrão foi de 12,34%, podendo totalizar 32,15% evidenciando assim, não estar totalmente preconizado pelo programa.

Palavras-chave: Alimentação do trabalhador; Programa de Alimentação do Trabalhador; Saúde do Trabalhador; GORDURA SATURADA; CARDÁPIOS

AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE TIAMINA E RIBOFLAVINA POR TRABALHADORES EM HOSPITAL DE GRANDE PORTE DE PORTO ALEGRE

MICHELE GIROLOMETTO FRACALOSSI; ANGELICA PAULA BARBOSA SILVA DUTRA;
MARIA TEREZINHA ANTUNES; JULIANE SANTOS; AMANDA GOMES PINHEIRO;
VALDENI TEREZINHA ZANI.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As vitaminas B1(tiamina) e B2(riboflavina) são fundamentais para o funcionamento dos mecanismos de obtenção e produção de energia pelas células. Sem produção endógena, são fornecidas apenas pela alimentação, e por sua natureza hidrossolúvel, seu consumo deve ser diário. Tendo em vista o crescente conhecimento das funções das vitaminas B1 e B2, as instituições devem empenhar-se em ofertar aos seus funcionários uma alimentação que contemple as exigências diárias, Dietary Reference Intakes (DRIs), de tais nutrientes. Tal afirmação deve-se ao fato que o consumo adequado de tiamina e de riboflavina, preconizado pelo Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) tem por objetivo: a redução de acidentes de trabalhos e a prevenção de doenças profissionais, em virtude da promoção da qualidade de vida dos trabalhadores. **OBJETIVO** Avaliar o consumo de tiamina e riboflavina em refeição principal de funcionários de hospital de grande porte da cidade de

Porto Alegre. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo quantitativo, observacional, descritivo e analítico; realizado hospital de grande porte na Cidade de Porto Alegre. Foram coletados dados sociodemográficos dos participantes da pesquisa sendo que os mesmos utilizam o refeitório do hospital. A avaliação do consumo alimentar foi realizada em três trimestres distintos e em semanas alternadas destes meses, a fim de não haver prejuízos relacionados à sazonalidade dos alimentos. A avaliação do consumo alimentar, foi realizada através da observação e anotação das porções servidas, e a seguir o prato foi codificado e fotografado, sem nenhuma identificação do comensal. Os dados quantitativos e qualitativos posteriormente foram nutricionalmente avaliados, com auxílio do software Avanutri® versão online (2012), além dos dados nutricionais da Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras, da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO). O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de ética da instituição proponente sob o parecer nº 2.616.763, e aprovado pelo Comitê de ética da instituição executora sob o parecer nº 3.025.932, e os participantes tiveram aceite, através da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). **RESULTADOS** Foram analisados o consumo de 409 comensais. A amostra era composta em 72,12 % por mulheres e, 27,88 % por homens, com idade média de $40,7 \pm 10,4$ anos. Das refeições avaliadas 72,26% eram almoço e 22,74% jantar. A média consumida de vitamina B1 (Tiamina) foi de $0,84\text{mg} \pm 0,60 \text{ mg}$ e de vitamina B2 (Riboflavina) foi $0,23 \pm 0,13\text{mg}$. **CONCLUSÃO** As Dietary Reference Intakes (DRIs) preconizam a ingestão de Tiamina de 1,1 mg/dia para mulheres e 1,2mg/dia para homens, e de Riboflavina de 1,1mg/dia para homens e 1,1mg/dia para mulheres. Assim sendo, o consumo de Tiamina esteve mais próximo do recomendado. No entanto, a ingestão de Riboflavina está com grande probabilidade de inadequação. Levando-se em consideração que as principais fontes de riboflavina (carnes, leites e derivados, hortaliças, ovos e leguminosas) compunham os cardápios das instituições analisada somado a constatação de que as refeições avaliadas são refeições principais, os dados encontrados apontam a necessidade de orientação nutricional entre os profissionais da saúde, a respeito da biodisponibilidade das vitaminas em análise, com o intuito dos trabalhadores realizarem melhores escolhas alimentares e obterem seus níveis de vitaminas B1 e B2 satisfatórias.

Palavras-chave: Alimentação do trabalhador; consumo alimentar; Vitaminas essenciais; Tiamina; Riboflavina.

TRADUÇÃO E ADAPTAÇÃO SEMÂNTICA E CULTURAL DO EATING COMPETENCE SATTER INVENTORY (ECSI2.0)

FABIANA LOPES NALON DE QUEIROZ; RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO;
RENATA PUPPIN ZANDONADI; WILMA MARIA COELHO DE ARAUJO; VERONICA
CORTEZ GINANI.
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O conceito de Competência Alimentar proposto por Ellyn Satter em 2007 descreve as práticas alimentares a partir de quatro componentes: atitude alimentar; aceitabilidade de alimentos; gerenciamento do contexto alimentar e regulação interna da ingestão de alimentos e do peso corporal.

De acordo com este modelo, a competência alimentar está relacionada à aptidão para lidar com a comida, permitindo equilíbrio entre desejos, escolhas e quantidades a serem ingeridas. Estudos mostram que indivíduos com maior competência alimentar são fisicamente mais ativos, apresentam menor risco cardiovascular, maior satisfação com o peso corporal e menor frequência de comportamentos associados a transtornos alimentares. O "Eating Competence Satter Inventory" (ecSI2.0) é uma ferramenta composta por um questionário auto aplicado com 16 itens, que permite medir os quatro componentes da Competência Alimentar. O instrumento está validado para uso em língua inglesa na população adulta e tem sido utilizado em pesquisa, intervenção clínica e programas de educação nutricional. **OBJETIVO** Fazer a tradução e adaptação semântica e cultural do ecSI2.0 para língua portuguesa. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de natureza exploratória transversal. A tradução ocorreu conforme o protocolo exigido pelos autores do questionário. Dois brasileiros que não conheciam o ecSI2.0 fizeram a primeira tradução do texto em inglês para o português. A autora do projeto, familiarizada com o conceito de competência alimentar e com o ecSI2.0, discutiu as duas versões da tradução com os tradutores para chegar a uma versão única. Esta primeira versão em português foi submetida a um pré-teste, presencial, com 5 voluntários (adultos, leigos no assunto) que foram questionados acerca do entendimento de cada item. Com base nas respostas, foram feitos ajustes no texto para chegar a uma segunda versão em português. A segunda versão foi retraduzida do português para o inglês por um brasileiro fluente em inglês, que não conhecia o instrumento e não participou das etapas anteriores. O texto retraduzido foi enviado em inglês para as autoras do questionário e pesquisadora do "Needs Center" para julgamento. Foram realizadas três rodadas de julgamento para ajustes de texto. O uso da versão em português do ecSI2.0 em forma de questionário online auto aplicado na população adulta brasileira foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) do Instituto Santa Marta de Ensino e Pesquisa (ISMEP) e está aprovado conforme parecer n. 3.769.157 e registro na Plataforma Brasil CAAE 24415819.2.0000.8101. **RESULTADOS** A versão em português do ecSI2.0 foi aprovada pelo "Needs Center" em Outubro de 2019. Por se tratar de um instrumento patenteado, seu uso para pesquisa, intervenção clínica ou atividades educacionais requer autorização prévia. **CONCLUSÃO** A versão em português do do ecSI2.0 permitirá medir e avaliar a competência alimentar de adultos brasileiros, ampliando o conhecimento acerca do comportamento alimentar desta população, direcionando intervenções clínicas e favorecendo a elaboração de programas de promoção da saúde nutricional.

Palavras-chave: Brasil; Competência alimentar; Instrumento de avaliação; Tradução para língua portuguesa;

AValiação DO IMPACTO NUTRICIONAL DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS NAS ESCOLAS PÚBLICAS

MAÍSA FERNANDES; RENATA PUPPIN ZANDONADI; VERONICA CORTEZ GINANI.
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O desperdício de alimentos equivale a um terço do que é produzido e quase 11% da população mundial ainda está em situação de fome. São mais de 820 milhões de pessoas em situação de fome no mundo. Uma gestão adequada e menos resíduos alimentares possibilita destinar os recursos para ajudar a alimentar aqueles que passam não tem alimento. **OBJETIVO** Avaliar o impacto nutricional do desperdício de alimentos no Distrito Federal. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal exploratório aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Brasília (CAAE nº 02033218.0.0000.0030). Foram acompanhadas 8 escolas públicas dos anos iniciais do ensino fundamental do DF que distribuíam apenas uma refeição por dia aos estudantes, selecionadas aleatoriamente como parte de um estudo preliminar (10% das escolas incluídas). Cada escola foi visitada durante 5 dias consecutivos. A partir da Ficha Técnica de Preparo, juntamente com o peso de alimento desperdiçado foram calculados os valores calóricos das refeições e o proporcional de calorias desperdiçadas. **RESULTADOS** Os alunos da rede pública nos anos iniciais do ensino fundamental, usualmente, têm entre 6 e 10 anos. A recomendação energética para essa faixa etária é, em média, 1911 kcal por dia. As escolas da rede básica devem oferecer 20% da necessidade energética da criança, ou seja, em média 382 kcal. O alimento desperdiçado atualmente é suficiente para alimentar até 2 bilhões de pessoas. Ou seja, com correta distribuição daquilo que é produzido, nenhum indivíduo passaria fome. O desperdício diário de um brasileiro alimentaria duas pessoas com fome no mundo, visto que o consumo de uma pessoa equivale a aproximadamente 450g por dia. Nas escolas pesquisadas o desperdício médio foi de 9441 (± 5764) kcal por dia. Considerando a recomendação para a idade, a quantidade descartada supriria as necessidades diárias de 24 crianças da mesma faixa etária. A mediana dos dados encontrados indica que 22 crianças poderiam ser alimentadas com um total de 8519 kcal. O valor máximo desperdiçado, em calorias, foi de 24400 kcal e o dia de menor desperdício foram 645 kcal para o lixo. Ou seja, seria possível alimentar até 63 crianças da mesma faixa etária avaliada no dia com maior descarte. A redução do desperdício e distribuição adequada dos alimentos são metas essenciais para a erradicação da fome. Pois quando o alimento não chega ao seu destino final, contribui para perpetuar a fome. **CONCLUSÃO** Além de, muitas vezes, não suprir a necessidade energética dos estudantes de anos iniciais do ensino fundamental o alimento descartado é suficiente para alimentar mais de 20 crianças por dia. Estratégias devem ser desenvolvidas para identificar e minimizar o desperdício de alimentos nos serviços de alimentação. Planejar os cardápios e conscientizar os consumidores com atividades de Educação Alimentar e Nutricional é essencial para que o alimento ofertado seja consumido em sua integridade. A forma de produção atual é suficiente para alimentar toda a população. É preciso avaliar as formas de garantir o acesso ao alimento seguro e adequado por todos os seres humanos.

Palavras-chave: Alimentação escolar; Desperdício de alimentos; Fome; Sustentabilidade;

ACEITABILIDADE DE ALIMENTOS EM ESCOLAS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE PASSO FUNDO(RS)

KELY SZYMANSKI ARAÚJO¹; LESLIE GOMES LIMA¹; JANINE FEITH DE MEDEIROS²; INDAIA DIA LOPES²; EDEMILSON JORGE RAMOS BRANDAO¹; ROSANGELA COVATTI ALVES DOS SANTOS¹.

1. PREFEITURA MUNICIPAL DE PASSO FUNDO(RS), - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O ato de avaliar a aceitabilidade da alimentação escolar é importante para a formulação de cardápios e incluir novidades nas preparações culinárias. A adequada aceitação contribui à ingestão de alimentos, bem como para a redução de desperdícios (CECANE, 2017). Estes testes são indicados na introdução de novos itens e, quando ocorrem alterações nas preparações alimentícias do cardápio. Devem ser aplicados, rotineiramente, para acompanhamento da aceitabilidade de cardápios cotidianos da escola (BRASIL, 2013) respeitando a cultura alimentar e a sazonalidade dos alimentos. **OBJETIVO** Analisar e caracterizar a aceitabilidade de alimentos novos em escolas da rede municipal de ensino de Passo Fundo-RS. **METODOLOGIA** Foi realizada uma pesquisa quali-quantitativa com as 71 escolas da rede municipal de Passo Fundo no mês de agosto de 2019. A pesquisa foi realizada utilizando formulário online e enviado para os gestores das escolas de Passo Fundo com prazo de preenchimento de 7 dias. Dados sociodemográficos foram coletadas com modalidade de ensino (educação infantil e ensino fundamental) e número de estudantes. Em relação a aceitação dos alimentos foram questionados 23 alimentos que foram inseridos no cardápio da alimentação escolar no primeiro semestre de 2019. Os alimentos foram identificados individualmente e categorizados em grupo (cereais, tubérculos, leguminosas, frutas e verduras, carnes, leite e derivados, doces e especiarias). Foi utilizada escala hedônica verbal com 5 pontos. As escolas puderam sugerir alimentos novos bem como temas ligados a alimentação e nutrição para serem abordados com os estudantes. **RESULTADOS** Foram recebidos 67 questionários sendo que 35(50%) escolas de educação infantil e 32(46 escolas de ensino fundamental. A maioria das escolas participantes possui em média 200 alunos (33,3%). O grupo de alimentos mais aceito foi o de leite e derivados(98%) seguido pelo grupo dos cereais (95%). Os alimentos com menor aceitação foram o grupo de frutas e verduras (52%) e cereais integrais (50%). A maioria das escolas sugeriu a diversidade de frutas e verduras bem como o aumento de alimentos prontos (bolos, bolachas). Os temas sugeridos foram a capacitação de merendeiras sobre a utilização de alimentos novos, aproveitamento integral e aulas de educação alimentar e nutricional com toda a comunidade escolar. **CONCLUSÃO** Verificou-se que as escolas possuem interesse no tema devido a número de questionários respondidos e sua adesão aos alimentos é alta. Os alimentos com maior aceitação são do cotidiano dos estudantes no município bem como de suas famílias. Conforme os resultados se conclui que o tema de alimentação e nutrição é assunto pertinente na escola e sugere avaliação constante dos cardápios escolares para aprimorar a aceitação de alimentos diversos respeito a cultura alimentar e as características regionais da população atendida pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Palavras-chave: ALIMENTAÇÃO ESCOLAR; ACEITABILIDADE; ALIMENTOS; GESTÃO;

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS REFEIÇÕES DO CARDÁPIO (AQPC) DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO MUNICÍPIO DE SALVADOR BAHIA

TAMIREZ DOS REIS SANTOS PEREIRA¹; IDA OLIVEIRA DE ALMEIDA¹; DANIELLE BRANDÃO DE MELO²; ÁLINA CÉLIA SILVA DE SOUZA³.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL; 3. FUNDAÇÃO PÚBLICA HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação oferecida no trabalho exerce grande influência na saúde do trabalhador, tendo em vista que representa grande parte das refeições do dia, além disso, se torna fundamental na aquisição de hábitos alimentares, assim, se for uma alimentação nutricionalmente equilibrada contribui para a saúde do indivíduo e para adoção de hábitos alimentares saudáveis (BRASIL, 2002). Para o nutricionista o desafio é montar um cardápio que ofereça alimentação adequada pensando nas rotinas de trabalho, funções exercidas e comorbidades apresentadas pelos trabalhadores e ao mesmo tempo seja uma alimentação atrativa e saborosa (BRASIL, 2014).

OBJETIVO Analisar qualitativamente o cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição no município de Salvador- Bahia. **METODOLOGIA** Foi aplicada a Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio no almoço diariamente durante 30 dias e as refeições foram analisadas observando: frutas; folhosos; monotonia de cores; carne gordurosa ou preparações proteicas com alto teor de gordura; alimentos sulfurados; técnicas de cocção; presença de doces; associação de fritura + doce; alimentos em conserva (VEIROS; PROENÇA, 2003). Os itens foram avaliados utilizando planilha do software Microsoft office Excel, versão 2010. **RESULTADOS** A unidade ofertou frutas 66,7% dos dias, sendo prevalentes banana, melancia, manga e salada de frutas oferecidas como sobremesa. Os folhosos também tiveram oferta de 66,7% sendo alface, acelga e couve. O cardápio apresentou monotonia de cores em 33,3% dos dias, as mais comuns foram verde e branco. A presença de carne gordurosa se fez em 33,3% dos dias, foram bisteca suína, linguiça calabresa e linguiça toscana. Os alimentos sulfurados foram oferecidos 46,7% dos dias, representados pelo repolho roxo e pela acelga. Das técnicas de cocção, o cozimento seco foi ofertado 73,3% das vezes, sendo que o alimento assado foi ofertado mais vezes q o frito, já o cozimento úmido obteve 100% de oferta, considerando prato principal e opção esta técnica foi utilizada em todos os dias analisados. A oferta de doces foi em 40% dos dias, e esses foram ofertados como sobremesa, uma ou duas vezes na semana, paçoca, pé-de-moleque, gelatina, manjar e bananada. A associação de fritura com doce foi oferecida em 10% dos dias analisados. Os alimentos em conserva também foram oferecidos em 10% dos dias, sendo estes milho e ervilha enlatados, que foram ofertados na salada.

CONCLUSÃO O método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio analisa um cardápio de acordo com os aspectos nutricionais e sensoriais buscando torná-lo nutricionalmente equilibrado e ao mesmo tempo atrativo. Mostra-se como uma ferramenta útil na gestão da produção de refeições, pois, permite ao nutricionista obter um panorama de observação geral do que vêm planejando para a unidade, desta forma oferecendo-lhe subsídios para uma análise crítica do seu trabalho e domínio para realização de melhorias. De acordo com os resultados, o cardápio analisado encontra-se adequado de modo geral, porém alguns ajustes são necessários em relação à oferta de doces, monotonia de cores e alimentos sulfurados, promovendo uma alimentação mais saudável para o trabalhador. Ao mesmo tempo, destacam-se pontos positivos como, prevalência da técnica de preparação cozimento úmido para as proteínas e a grande oferta de frutas e folhosos, como preconiza o Programa de Alimentação do Trabalhador.

Palavras-chave: alimentação saudável; avaliação de qualidade; cardápio; unidade de alimentação e nutrição;

USO DE FERRAMENTAS DA QUALIDADE PARA SOLUÇÃO DE PROBLEMAS NA DISTRIBUIÇÃO DE SALADAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO-SP

STEPHANIE CRISTINA APOLINARIO CORREA; WELLITON DONIZETI POPOLIM;
CELIA REGINA DE AVILA OLIVEIRA.
UNIVERSIDADE PAULISTA, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO Para garantir a segurança dos alimentos oferecidos ao consumidor, é necessária a aplicação de ferramentas da qualidade que devem ser utilizadas para estabelecer ações corretivas e/ou preventivas para a melhoria e/ou manutenção das condições higiênico-sanitárias das preparações culinárias oferecidas em serviços de alimentação. **OBJETIVO** O objetivo geral do estudo foi avaliar a temperatura de saladas expostas em balcão de distribuição em uma unidade de alimentação e nutrição do município de São Bernardo do Campo-SP, antes e após a utilização de ferramentas da qualidade. **METODOLOGIA** A coleta ocorreu no horário do almoço, no período de março e abril de 2019. Primeiramente, foram aferidas as temperaturas dos equipamentos onde utilizou-se um termômetro digital infravermelho e aferidas as temperaturas dos alimentos na fase de distribuição por intermédio de um termômetro do tipo espeto. Sequencialmente, utilizaram-se as ferramentas da qualidade, com aplicação do diagrama de Ishikawa e do brainstorming estruturado. Em decorrência disso, nova coleta de dados foi realizada. Foi solicitado aos participantes do brainstorming o aceite por meio do termo de consentimento livre e esclarecido. **RESULTADOS** Os resultados foram, portanto, analisados de forma a avaliar as operações e os procedimentos que constituíram situações nas quais os perigos pudessem estar presentes no fluxo de preparação e distribuição das saladas cozidas. Durante o estudo foi observado que, no balcão de distribuição, a temperatura das saladas cozidas não atingia o parâmetro determinado pela legislação, e durante o processo de produção das saladas cozidas ocorriam falhas no seu resfriamento e manutenção a frio. Com base nessas falhas, foi elaborado o diagrama de Ishikawa, estruturado em cinco causas principais que afetavam os processos, com o intuito de eliminar, prevenir ou reduzir a incidência do problema. Diante dessa análise, foi realizado plano de ação por meio do brainstorming, com o propósito de indicar possíveis soluções para as falhas identificadas. Verificou-se que, antes da utilização das ferramentas da qualidade, as saladas foram consideradas inadequadas por ultrapassar os limites de tempo-temperatura ($18,1 \pm 3,37^{\circ}\text{C}$), ficando expostas no balcão de distribuição por mais de duas horas, e que, após a utilização das ferramentas a maioria das saladas atingiu adequação ($9 \pm 1,38^{\circ}\text{C}$). **CONCLUSÃO** O uso de ferramentas da qualidade contribui positivamente no processo de produção de alimentos seguros, particularmente neste estudo, com a adequação da manutenção da temperatura de saladas cozidas.

Palavras-chave: serviço de alimentação; ferramentas da qualidade; temperaturas; saladas cozidas;

AValiação Qualitativa das Preparações dos Cardápios Planejados para Alimentação Escolar em um Município do Centro-Oeste Brasileiro

MARINALVA PRUDENTE CAMPOS SOUZA VERAS; EMANUELE BATISTELA DOS SANTOS; ERICA TANISE ALVES DOS SANTOS; ANDRESSA MENEGAZ.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Programa Nacional de Alimentação Escolar é uma das políticas públicas de maior expressão social no Brasil, que busca garantir a todos os estudantes matriculados em escolas públicas e entidades filantrópicas uma alimentação adequada e saudável, por meio da regulamentação da oferta de uma quantidade mínima de frutas e hortaliças, restrição na oferta de açúcar, gordura saturada/trans e sódio. Diante disso, é de suma importância a análise qualitativa dos cardápios planejados, auxiliando o nutricionista na elaboração dos mesmos. **OBJETIVO** O objetivo do presente trabalho foi avaliar qualitativamente as preparações dos cardápios planejados para a alimentação escolar em um município do Centro-Oeste brasileiro. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de caráter exploratório e descritivo que avaliou qualitativamente cardápios planejados para quatro semanas, utilizados de forma rotativa entre os períodos de fevereiro a abril dos anos de 2019 e 2020, de escolas de uma rede municipal, para o atendimento de estudantes da educação infantil. Os cardápios foram avaliados pelo método Avaliação Qualitativa das Preparações dos Cardápios Escolares que classifica os itens dos cardápios em duas categorias: alimentos recomendados (frutas in natura, saladas, vegetais amiláceos e não amiláceos, cereais, pães, alimentos integrais, carnes, ovos, leguminosas, leite e derivados) e alimentos controlados (preparações com açúcar adicionado, produtos com açúcar, embutidos ou cárneos industrializados, industrializados semiprontos ou prontos, enlatados e conservas, concentrados em pó ou desidratados, cereais matinais, bolos, biscoitos, alimentos flatulentos e de difícil digestão, bebidas com baixo teor nutricional, preparações com cor similar na mesma refeição, frituras, carnes gordurosas e molhos gordurosos). O trabalho foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa e Saúde da Universidade Federal de Mato Grosso (parecer 23126419.0.0000.8124). **RESULTADOS** Quando comparados os itens da categoria alimentos recomendados, entre os anos 2019 e 2020, verificou-se diminuição na oferta de leguminosas (85% para 80%), vegetais não amiláceos (de 75% para 30%), frutas in natura (80% para 50%) e saladas (de 30% para ausência), e ausência da oferta de alimentos integrais em ambos os cardápios analisados. Em contrapartida, observou-se aumento na oferta de carnes e ovos (de 95% para 100%) e leite e derivados (de 30% para 45%). Não houve alteração na oferta de cereais, pães, massas e vegetais amiláceos, presentes diariamente nos cardápios. Quanto aos alimentos controlados houve diminuição na oferta de preparações com açúcar adicionado e produtos com açúcar (de 80% para 75%), enlatados e conservas (de 20% para 10%), cereais matinais, bolos e biscoitos (de 55% para 35%), frituras, carnes gordurosas e molhos gordurosos (de 50% para 40%). Observou-se o mesmo percentual de alimentos concentrados, em pó ou desidratados (35%) e alimentos flatulentos e de difícil digestão (80%) e ausência dos demais itens da categoria em ambos os cardápios. **CONCLUSÃO** Conclui-se a necessidade do aumento na oferta de frutas, vegetais, leite e derivados, bem como incluir alimentos integrais nos cardápios. Ainda, a oferta de alimentos ricos em açúcares e gorduras ser reduzida.

considerando que os percentuais se encontravam acima do recomendado pelo método (menor que 20%).

Palavras-chave: Análise Qualitativa do Cardápio Escolar; Educação infantil; Programa Nacional de Alimentação Escolar;

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DE CARDÁPIOS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR LOCALIZADA EM FEIRA DE SANTANA-BA

KELLY LIMA TEIXEIRA; MONIQUE GRAZIELLE FALCAO BARRETO; THAMYRIS RAMOS GUSMAO; MICHELLE SANTANA DE ALMEIDA; NORMA DE SOUZA MOREIRA; ANA CECILIA VIEIRA FAM.
FACULDADE ANÍSIO TEIXEIRA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Unidade de Alimentação e Nutrição é um setor responsável pela produção e distribuição de refeições equilibradas e adequadas nutricionalmente, assegurando a qualidade sensorial, e as condições higiênico sanitárias necessárias para ofertar uma dieta segura aos indivíduos. O fornecimento de uma alimentação balanceada e adequada é necessário para a manutenção, recuperação e promoção da saúde dos pacientes, visto que, está diretamente associada a resposta do estado de saúde e prognóstico. **OBJETIVO** Analisar qualitativamente o cardápio oferecido durante cinco dias consecutivos de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar localizada em Feira de Santana-BA. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo do tipo descritivo, de abordagem qualitativa e quantitativa, com caráter exploratório, não intervencional, desenvolvido durante o mês de janeiro de 2020, em uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar, localizada na cidade Feira de Santana- BA, que produz em média de 1400 a 1500 refeições diárias, sendo destinadas a pacientes e acompanhantes. A pesquisa foi realizada levando em consideração as dietas do tipo normal/branda/pastosa e apenas no turno do almoço, que fornece aproximadamente 300 a 360 refeições para pacientes. A coleta dos dados foi realizada durante quatorze dias, de domingo a domingo no horário do almoço. A avaliação do cardápio foi realizada através do método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio. A análise dos resultados foi feita por meio de tabelas com uso do programa Microsoft Office Word 2016 para Windows. **RESULTADOS** De acordo com os resultados obtidos, verificou-se que a oferta de frutas foi de 92,85% (ótimo), e folhosos de 64,28% (regular). Foi observado monotonia de cores em 50% (regular), e oferta de mais de um alimento rico em enxofre, representando 42,85% (regular). Notou-se baixa oferta de doce (7,14%) (ótimo), não houve oferta de frituras, nem doces e frituras em um mesmo dia (0%) (ótimo), e nem carne gordurosa (0%) (ótimo). Os cardápio da UAN analisada neste presente estudo apresentaram-se adequados, sendo que em relação à oferta de frutas, doce, fritura, doces e fritura e carne gordurosa foram classificados coimo ótimo, e quanto a oferta de folhosos, repetição de cores e alimentos ricos em enxofre foram classificados como regular. **CONCLUSÃO** Diante dos resultados apresentados, pode-se verificar que a maior parte dos itens analisados foram classificados entre regular e ótimo. Nenhum

item apresentou classificação ruim ou péssimo, sendo este um aspecto positivo da avaliação, pois o consumo de preparações saudáveis está associado à redução do risco de desenvolvimento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis. Diante desse quadro, cabe ao nutricionista da Unidade de Alimentação e Nutrição fazer avaliações qualitativas e quantitativas periódicas dos cardápios dos pacientes, evitando desequilíbrios nutricionais.

Palavras-chave: Alimentação coletiva; cardápio; qualidade dos alimentos; análise qualitativa;

PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NA ESCOLA NO MUNICÍPIO DE MARITUBA - PARÁ

GLENDIA MARREIRA VIDAL DO NASCIMENTO; ALESSANDRA DA CONCEICAO SARAIVA; ELUIZA DO SOCORRO CHAGAS MIRANDA; PATRICIA ANTONIO JOSE DE MORAES; LORENA COSTA MOUTINHO AMORIM.
ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A importância de uma alimentação saudável é indiscutível em todas as etapas da vida, entretanto, a infância requer uma maior atenção, já que nesta fase o organismo humano encontra-se em franco desenvolvimento. Para promoção da alimentação saudável, o município de Marituba, localizado na Região Metropolitana de Belém, no Estado do Pará, instituiu em 2017 a semana da alimentação no calendário oficial da rede pública de ensino, a ser realizado anualmente durante o mês de outubro, preferencialmente na semana do dia 16 de outubro dia mundial da alimentação. Entretanto, por ser recente, não se sabe como a lei está sendo cumprida no município. **OBJETIVO** Descrever as estratégias de promoção da alimentação saudável adotadas nas escolas no município de Marituba, no Estado do Pará, identificando dificuldades e potencialidades. **METODOLOGIA** Estudo transversal, retrospectivo, descritivo e exploratório, com caráter quali-quantitativo. A amostra foi por conveniência, formada por professores, pedagogos e diretores de escolas em escolas de ensino infantil e fundamental da rede pública municipal de Marituba-PA. A pesquisa foi desenvolvida no período de setembro 2018, através de aplicação de questionário autoaplicável, contendo questões sobre o conhecimento da lei do município, a realização da semana de alimentação saudável nas escolas em 2017 e as dificuldades enfrentadas. Utilizou-se o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido como requisito essencial para participação no estudo. Os dados foram tabulados e armazenados em planilhas do programa Microsoft Excel 2010, sendo descritos usando frequências absolutas e relativas e apresentados em gráficos e tabelas. **RESULTADOS** Participaram do estudo 430 indivíduos, sendo 285 professores, 87 coordenadores e 58 diretores, sendo em sua maioria mulheres ($n = 356$; 82,8%). A maioria dos profissionais da educação afirmaram conhecer a lei municipal de Marituba nº 376/2017 ($n = 397$; 92,4%), todos a consideraram importante e souberam identificar os seus objetivos. Dos 430 indivíduos, 97,4% afirmou ter realizado a semana da alimentação saudável na escola em que atua em 2017 e quando identificado os demais envolvidos na realização do evento, houve também participação de alunos (96,7%), merendeiras (93,0%), nutricionista (67,0%), pais ou responsáveis (51,6%), membros do conselho de alimentação escolar (9,1%), coordenador (2,6%) e diretor (2,1%).

Em 2017, as atividades desenvolvidas foram lúdicas, ativas, divertidas e abordando várias dimensões de aprendizagem como: narração de histórias, dramatização, dança, música, jogos, construção de pirâmide alimentar, degustação de alimentos saudáveis, atividade de pesquisa, leitura, interpretação de textos, produção de murais e construção de produção de caderno de receitas. As ações estão de acordo com o recomendado na legislação vigente. As principais dificuldades relatadas foram com relação a necessidade de capacitação e maior apoio do gestor municipal. **CONCLUSÃO** Os profissionais da educação de Marituba (Pará), desenvolveram a semana de alimentação saudável de acordo com a legislação do município. Algumas melhorias podem ser feitas, com maior envolvimento dos demais atores sociais, realização de mais capacitação e maior apoio do gestor municipal.

Palavras-chave: Educação alimentar e nutricional; Escola; Escolares;

IMPORTÂNCIA DOS ÍNDICES PARA O PLANEJAMENTO FÍSICO-FUNCIONAL DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

JULIA SCHMITT NEVES; MALWIANI APARECIDA CAUMO; LUCIANA MELLO DA SILVA MELLO; CRISTIANA BASSO; NATASHA GAZZOLLA SPORQUIO.
UNIVERSIDADE FRANCISCANA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O dimensionamento dos setores de Unidades de Alimentação e Nutrição inclui a definição das áreas e suas dimensões, visando propiciar um correto planejamento físico-funcional para maior garantia de qualidade na execução das atividades a serem realizadas (SANT'ANA, 2012). Espaços adequados proporcionam conforto aos funcionários e clientes, além de minimizarem desgastes e melhorar a produtividade. Setores com área superestimada podem exigir deslocamentos desnecessários, levar à necessidade de manter espaços ociosos organizados e limpos, além de aumentar os custos de construção. Por outro lado, setores com áreas subestimadas podem aumentar o risco de acidentes, dificultar a execução de cardápios e levar à falta de espaços nas instalações (SANT'ANA, 2012). **OBJETIVO** Desse modo, o presente trabalho visa relatar a importância dos índices para o planejamento físico-funcional de uma padaria na área de Nutrição em Alimentação Coletiva. **METODOLOGIA** O estudo trata-se de uma abordagem qualitativa. Houve a elaboração de um memorial descritivo para o projeto de uma padaria a qual foi caracterizada como pequeno porte, padrão de cardápio de luxo e sistema de distribuição cafeteria. Para o planejamento da área, utilizou-se os índices estabelecidos por Lanzillotti (1973) e Teixeira (2007). O primeiro autor estabelece que para uma clientela de até 250 pessoas, a área corresponde a 0,8 m²/cliente. Além disso, acrescenta-se 10% da área calculada para cardápios de luxo. Já o segundo, para um número de até 100 refeições, a área total sem salão de refeições corresponde a 1,09 m²/refeições. A área interna do local contemplou a divisão com os seguintes percentuais: recebimento e inspeção de 6%, estoque seco e refrigerado de 12%, processamento de 40%, higienização de 10%, distribuição de 10%, administração de 12% e vestiários e sanitário de 10%, propostos como ideais pelas autoras do estudo. **RESULTADOS** Segundo os índices estabelecidos por Lanzillotti (1973), a padaria deve possuir área total interna de 88 m², recebimento e inspeção de 5,28 m², estoque seco e refrigerado de 10,56 m²,

processamento de 35,2 m², higienização de 8,8 m², distribuição de 8,8 m², administração de 10,56 m² e vestiários e sanitário de 8,8 m². Já os índices estipulados por Teixeira (2007), o estabelecimento deve apresentar área total interna de 109 m², recebimento e inspeção de 6,54 m², estoque seco e refrigerado de 13,08 m², processamento de 43,6 m², higienização de 10,9 m², distribuição de 10,9 m², administração de 13,08 m² e vestiários e sanitário de 10,9 m². **CONCLUSÃO** Conclui-se que para o planejamento físico-funcional de uma Unidade de Alimentação e Nutrição há necessidade de um estudo individualizado do estabelecimento. Desta forma a adequação dos índices, caso a caso, é a ferramentas essencial para a elaboração de um projeto eficaz e condizente com a realidade esperada. A partir disso, para a construção de uma padaria de pequeno porte, com padrão de cardápio de luxo e sistema de distribuição cafeteria, o autor Lanzillotti (1973) foi selecionado, por se adequar melhor as especificações, enquanto Teixeira (2007) excedeu ao dimensionamento proposto. Vale também mencionar que essa importante tarefa de fazer um planejamento físico adequado, prevendo estudo detalhado dos setores, dimensionamento, vias de acesso, fluxos e ambiência devem ser planejados, acompanhados e executados por uma equipe contemplada por engenheiro civil, arquiteto, engenheiro elétrico e nutricionista.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Dimensionamento; Projeto;

O AMBIENTE ALIMENTAR DO CAMPUS PRINCIPAL DA UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PATRÍCIA MARIA PÉRICO PEREZ; DAIANA GUIMARÃES LOPES MACHADO.
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O ambiente alimentar universitário é estratégico para a promoção da alimentação saudável, pois influencia nas práticas alimentares dos indivíduos a ele expostos, uma vez que seus componentes entre eles disponibilidade de alimentos, preparações e bebidas, acessibilidade física e financeira, informação nutricional e propaganda podem agir como facilitadores ou barreiras para as escolhas saudáveis. **OBJETIVO** Caracterizar o ambiente alimentar do campus principal de uma universidade do estado do Rio de Janeiro. **METODOLOGIA** Estudo seccional conduzido em dezembro de 2018, que consistiu na avaliação do ambiente alimentar universitário, através de auditoria de todos os estabelecimentos que comercializam alimentos, preparações e bebidas dentro do campus. Para a coleta de dados, foi utilizado um checklist composto por itens marcadores de alimentação saudável e não saudável, além de outros componentes como caracterização do estabelecimento, observação do ambiente, disponibilidade de alimentos, preparações e bebidas, preço, informação nutricional, entre outros. As análises foram realizadas no programa Statistical Package for the Social Sciences (SPSS) e as variáveis foram descritas por meio de frequência absoluta e relativa. Projeto aprovado pelo Comitê de Ética do Hospital Universitário Pedro Ernesto (CAAE 04177618.5.0000.5259). **RESULTADOS** O ambiente alimentar era composto por 22 estabelecimentos (n=9 do tipo misto (restaurante/cafeteria/lanchonete), 8 lanchonetes, 4 do tipo bomboniere e 1 restaurante à la carte e/ou prato feito. A maioria dos estabelecimentos funcionava de

segunda a sexta e durante todo o dia, sendo o horário do almoço o mais frequentado pelos clientes. Todos os estabelecimentos aceitavam pelo menos uma forma de pagamento, sendo a maioria na forma de dinheiro seguido por cartão de débito, crédito, vale refeição, cartão universitário e outros. Quanto a observação do ambiente, a maioria dos estabelecimentos possuía guloseimas expostas junto ao caixa para pagamento, metade tinha prateleiras com livre acesso para guloseimas e biscoitos, e menos da metade tinha geladeiras com livre acesso para bebidas açucaradas. As informações sobre o cardápio e o preço estavam disponíveis na maioria dos estabelecimentos, porém apenas um deles apresentava a informação nutricional das preparações e bebidas. Ademais, apenas três estabelecimentos disponibilizavam bebedouro com água potável e metade oferecia gratuitamente água filtrada. No tocante a oferta alimentar, foi observada elevada frequência de itens marcadores de alimentação não saudável como guloseimas, refrigerantes, salgados fritos ou assados e sanduíches, além de baixa frequência de itens marcadores de alimentação saudável como refeições completas, frutas e hortaliças. Quanto a presença de propagandas de alimentos, verificou-se que foi mais frequente para bebida não saudável (refrigerante). Em relação ao preço, observou-se que alimentos não saudáveis eram mais baratos quando comparados aos saudáveis. **CONCLUSÃO** O ambiente alimentar universitário estudado desencorajou uma alimentação saudável e/ou estimulou práticas alimentares não saudáveis tendo em vista a baixa qualidade nutricional dos alimentos ali comercializados. Conhecer como se dá a oferta de alimentos nesse tipo de ambiente organizacional contribuiu para dar visibilidade ao problema e orientar medidas para sua superação.

Palavras-chave: Comportamento alimentar; Qualidade alimentar; Qualidade nutricional; Serviços de alimentação; Universidade

DISPONIBILIDADE DE ÁGUA POTÁVEL FILTRADA GRATUITA NO AMBIENTE ALIMENTAR UNIVERSITÁRIO

PATRÍCIA MARIA PÉRICO PEREZ; DAIANA GUIMARÃES LOPES MACHADO.
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A falta de acesso a água é considerada um fator de risco à saúde devido sua importância para o desenvolvimento e bem-estar humano. Embora a água seja também comercializada, o acesso e a oferta de água potável para o consumo humano e produção de alimentos é um direito básico e universal, devendo ser de qualidade e em quantidade suficiente, de acordo com o Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Além disso, ambientes como escolas, universidades, locais de trabalho, lanchonetes, bares, restaurantes e similares são obrigados por lei a fornecer água potável filtrada gratuitamente para que seja garantida a oferta para quem a deseja ou para quem não dispõe de condições financeiras para adquiri-la, assegurando dessa forma o acesso e o direito estabelecido pela legislação vigente. **OBJETIVO** Avaliar a oferta de água potável filtrada no ambiente alimentar do campus principal de uma universidade pública localizada na cidade do Rio de Janeiro. **METODOLOGIA** Estudo seccional conduzido em dezembro de 2018, que consistiu na avaliação do ambiente alimentar universitário, através de auditoria de todos os estabelecimentos que

comercializam alimentos, preparações e bebidas dentro do campus. Para a coleta de dados, foi utilizado um checklist que avaliou a existência de bebedouro com água potável filtrada e a oferta gratuita de comercialização de água mineral, dentre outras variáveis. As análises foram realizadas no programa Statistical Package for the Social Sciences (SPSS) e água potável filtrada por parte dos estabelecimentos, além de as variáveis foram descritas por meio de frequência absoluta e relativa. Projeto aprovado pelo Comitê de Ética do Hospital Universitário Pedro Ernesto (CAAE 04177618.5.0000.5259). **RESULTADOS** Foram estudados 22 estabelecimentos no ambiente alimentar universitário, caracterizados predominantemente como misto (definido por fornecer refeições e lanches) e lanchonetes. Destes, metade ($n=11$) oferecia gratuitamente água potável filtrada e apenas três disponibilizavam bebedouro com água potável filtrada. Em contrapartida, a grande maioria dos estabelecimentos ($n=20$) comercializava água mineral. Além disso, notou-se que as águas de menores volumes eram mais caras em termos de comparação com a de maior capacidade e que as vendidas nos estabelecimentos que compõem o ambiente alimentar universitário estudado eram mais caras quando comparadas com as vendidas no entorno do campus. **CONCLUSÃO** Foi observada preponderância de estabelecimentos que não ofereciam água potável filtrada gratuita, dificultando o acesso a um dos direitos fundamentais e legais da pessoa humana. Os achados desse estudo contribuíram para dar visibilidade ao problema e indicam com urgência a necessidade do desenvolvimento de medidas estratégicas para sua garantia, como a disponibilização de água própria para consumo em pontos de circulação da comunidade universitária.

Palavras-chave: Acesso; Água; Disponibilidade; Segurança Alimentar e Nutricional; Serviços de alimentação.

IMPACTO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO NO AMBIENTE ALIMENTAR DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA

PATRÍCIA MARIA PÉRICO PEREZ; DAIANA GUIMARÃES LOPES MACHADO.
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O ambiente alimentar universitário é reconhecido como um espaço estratégico para a promoção de alimentação saudável, pois tem forte influência nas práticas alimentares dos indivíduos nele inseridos. Os restaurantes universitários, implantados nas instituições federais a partir da década de 1950, com grande expansão na década de 1970, contribuiu para a criação de espaços favoráveis à adoção de práticas alimentares saudáveis por aqueles que têm acesso a estes espaços. **OBJETIVO** Identificar o impacto do restaurante universitário no ambiente alimentar do campus principal da Universidade do Estado do Rio de Janeiro. **METODOLOGIA** Estudo seccional conduzido em dezembro de 2018, que consistiu na avaliação do ambiente alimentar universitário através de auditoria de todos os estabelecimentos que comercializam alimentos, preparações e bebidas dentro do campus. Para a coleta de dados, foi utilizado um checklist composto por itens marcadores de alimentação saudável e não saudável, além de outros componentes como caracterização do estabelecimento, observação do ambiente, disponibilidade de alimentos, preparações e bebidas, preço e informação

nutricional. O impacto do restaurante universitário no ambiente alimentar foi verificado através de comparação incluindo e excluindo o restaurante universitário e as variáveis foram descritas por meio de frequência absoluta e relativa. Projeto aprovado pelo Comitê de Ética do Hospital Universitário Pedro Ernesto (CAAE 04177618.5.0000.5259). **RESULTADOS** O ambiente alimentar do campus estudado abarcava 22 estabelecimentos com a inclusão do restaurante universitário e 21 (excluindo o restaurante universitário), sendo composto predominantemente por estabelecimentos do tipo misto (lanches e refeições), seguido por lanchonetes. A implementação do restaurante universitário contribuiu para a melhoria deste ambiente alimentar no que tange à disponibilidade de itens marcadores de alimentação saudável, pois foi notório o aumento na frequência de itens marcadores de alimentação saudável como: cereal integral (de 14,3 para 18,2 %), leguminosas (23,8 para 27,3%), hortaliças (28,6 para 31,8%) e frutas (14,3 para 18,2%). O restaurante universitário era o único que disponibilizava a informação nutricional das preparações. A inclusão do restaurante universitário ampliou o número de estabelecimentos que disponibilizavam bebedouro com água potável filtrada (de 2 para 3) e oferta gratuita de água filtrada (10 para 11). Em relação ao preço, observou-se que o valor da refeição do restaurante universitário era menor quando comparado ao valor das refeições comercializadas nos estabelecimentos do campus, sendo a refeição de menor valor (R\$2,00) atribuída ao restaurante universitário e as de menores valores (R\$9,80 para o prato feito e R\$29,90 para a refeição por quilo) aos demais estabelecimentos do campus, favorecendo assim a acessibilidade financeira à alimentos marcados de alimentação saudável. **CONCLUSÃO** A inclusão do restaurante universitário melhorou o ambiente alimentar estudado e facilitou o acesso a alimentação saudável contribuindo para a concretização da segurança alimentar e nutricional e para a garantia do direito humano à alimentação adequada. Ademais, outras medidas voltadas à promoção da alimentação saudável, como a regulação da venda e publicidade de alimentos em estabelecimentos comerciais que funcionam dentro do campus, disponibilização de água potável filtrada gratuita, entre outras devem ser estimuladas e implementadas.

Palavras-chave: Consumo alimentar; Hábitos alimentares; Qualidade alimentar e nutricional; Serviços de alimentação; Universidade

BANCO DE ALIMENTOS E O DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA: UMA REVISÃO INTEGRATIVA DA LITERATURA

**ANNE GLAYCE CRISTINE DE JESUS; CLARISSA MAGALHÃES DO VALE PEREIRA;
FABIANA BOM KRAEMER; PAULA THAYNA COSTA DE OLIVEIRA ALVES.
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.**

INTRODUÇÃO Os bancos de alimentos são equipamentos públicos de alimentação e nutrição que tem por objetivo oferecer um serviço de captação e/ou recepção e distribuição gratuita de gêneros alimentícios impróprios para a comercialização às pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional, porém próprios para consumo. Enquanto forma de garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada pergunta-se como os bancos de alimentos efetivam esta ação e quais são seus

limites e suas possibilidades. **OBJETIVO** Identificar as contribuições das pesquisas científicas sobre a temática e reconhecer lacunas que indiquem necessidade de novos estudos. **METODOLOGIA** Este trabalho foi elaborado a partir de uma revisão integrativa de literatura (MENDES et al., 2008) realizada por meio de uma pesquisa eletrônica às principais bases de periódicos: Portal Regional da Biblioteca Virtual em Saúde (BVS, 2019) e Portal de Periódicos (CAPES/MEC, 2019), no período de 2009 a 2018. Os descritores de busca em português com os operadores booleanos foram: (banco de alimentos AND segurança alimentar) e (banco de alimentos). Para análise dos dados, os estudos foram categorizados a partir de uma análise temática, resultando em três categorias, a saber: higiene, avaliação e outros. **RESULTADOS** A pesquisa inicial localizou 40 estudos e após aplicar os critérios de inclusão e exclusão chegou-se a 10 textos. A categoria higiene contemplou dois artigos científicos. Ambos os trabalhos se voltavam ao aspecto sanitário dos alimentos e centravam-se na garantia da qualidade sanitária através da implementação do Manual de Boas Práticas de Fabricação. A categoria avaliação foi subdividida em avaliação quanto aos aspectos nutricionais, com dois artigos científicos, e avaliação quanto aos objetivos com cinco artigos científicos. Quanto aos aspectos nutricionais, identificou-se que os bancos de alimentos contribuem para o alcance de uma melhoria da qualidade nutricional da alimentação das pessoas em situação de insegurança alimentar mesmo que diferenças significativas do estado nutricional não tenham sido identificadas. No entanto, os limites metodológicos das pesquisas evidenciam a necessidade de investigar a relação entre a doação de alimentos e o estado nutricional dos beneficiários dos bancos de alimentos. Por outro lado, quando avaliados quanto aos objetivos apontaram dificuldades na captação de alimentos, inclusive de alimentos não perecíveis, e problemas com relação à qualidade dos alimentos doados, assim como da variedade dos produtos alimentícios quando estes são provenientes da compra do Programa de Aquisição de Alimentos. Não foram encontradas pesquisas que façam uma avaliação direta da diminuição do desperdício apesar de poder-se inferir que este objetivo esteja sendo alcançado uma vez que alimentos que seriam descartados são destinados aos bancos de alimentos. Por fim, a categoria outros contemplou um artigo científico tratando da temática da educação alimentar e nutricional. **CONCLUSÃO** Os textos apontam para uma contribuição dos bancos de alimentos na melhoria das condições alimentares da população vulnerável, apesar das fragilidades metodológicas. Apesar de possuírem objetivos promissores, algumas lacunas foram identificadas: escassez de estudos para avaliar o alcance dos objetivos do programa; ausência de estudos qualitativos e de estudos que realizem avaliação direta da redução do desperdício alimentar.

Palavras-chave: banco de alimentos; segurança alimentar e nutricional; equipamento público de alimentação e nut; alimentação coletiva; direito humano a alimentação adequada

ANÁLISE CALÓRICA DO LANCHE NOTURNO DE SERVIDORES DE UM HOSPITAL PÚBLICO, BELÉM-PA

ANA MARIA CARDOSO DE SOUZA¹; JOANI DA SILVA PIMENTA²; CAMILE EVELY BECKMAN PAMPOLHA³; LARISSA GABRIELE BARROS DE BRITO⁴; CILEA MARIA DOS SANTOS OZELA⁵.

1. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL; 2. ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL; 3. FACULDADE INTEGRADA BRASIL AMAZÔNIA, -

BRASIL; 4. CENTRO UNIVERSITÁRIO DO PARÁ, - BRASIL; 5. FUNDAÇÃO SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação é de fundamental importância para o equilíbrio orgânico, e representa não apenas um fator de manutenção da saúde, como também, do ponto de vista econômico, um dos fatores estruturais de competitividade, pois afeta a capacidade para o trabalho (COLARES, 2005). Para assegurar a Segurança Nutricional do indivíduo, o Programa de Alimentação do trabalhador (PAT) estabelece parâmetros nutricionais a serem seguidos, como o cálculo de calorias e nutrientes voltados à suprir as necessidades dos trabalhadores, em função do trabalho desenvolvido. (BRASIL, 2006) Os cardápios devem ser variados, suprir as necessidades nutricionais dos comensais, levando em consideração hábitos e preferências alimentares da clientela, sazonalidade, oferta, custo alimentício, disponibilidade da área de equipamentos, número e capacitação de funcionários, tipo e quantidade de refeições e tipo de preparação (VEIROS, 2003). **OBJETIVO** Avaliar o valor calórico do lanche noturno servido à trabalhadores de um hospital público de Belém-PA, a partir do per capita diário calculado comparando com as recomendações do PAT. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo, realizado durante o mês de janeiro de 2020 em uma unidade de alimentação e nutrição de um hospital público de Belém-PA, que oferece cerca de 200 lanches noturnos para os servidores. Foi utilizado o cardápio de 4 semanas. Para análise do cálculo dos cardápios, foi realizada a pesagem da porção de cada alimento servido na bandeja. Em seguida, utilizou-se a informação nutricional disponibilizada na Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional - Sonia Tuncunduva Philippi (2016). Chegando assim, a um valor calórico total médio, onde foi relacionado com as necessidades energéticas que são preconizadas pelo PAT. Os dados foram digitados e tabulados como o auxílio do programa Microsoft Excel (2007). Os parâmetros nutricionais foram comparados aos estabelecidos pelo PAT, analisando os percentuais de Valor Calórico Total (VET). **RESULTADOS** Foram avaliadas 5 preparações do lanche noturno que compõem os cardápios servidos regularmente aos servidores do hospital, beneficiando em torno de 200 trabalhadores. A porção média consumida pelos trabalhadores é de 387.8 gramas. Os resultados apresentaram um valor energético entre 625,64 kcal a 775.97 kcal que alcançou em média 693,9 kcal, demonstrando assim, que em 100% dos dias o valor calórico esteve dentro do valor recomendado pelo PAT que é de 600 kcal a 800 kcal podendo ser acrescido 400 calorias a mais. **CONCLUSÃO** As refeições oferecidas atendem as recomendações do valor calórico estabelecido no programa de alimentação do trabalhador e estão sendo alcançados satisfatoriamente no hospital.

Palavras-chave: Alimentação coletiva; Recomendações; Cardápio; Trabalhador;

A IMPLEMENTAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO NA CIDADE BELÉM-PA.

LUCIANA CRISTINA MANCIO GOMES.
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Ficha Técnica de Preparo é um instrumento gerencial de apoio operacional que permite o controle dos gêneros, a padronização das receitas, os tipos de utensílios e equipamentos a serem utilizados, das etapas e o tempo do processamento e auxilia na gestão de materiais e custos. A rotina diária em restaurantes requer uma dinâmica ativa, com muitos ingredientes envolvidos, tempo de preparo imediato e atendimento ao cliente com agilidade e qualidade. A partir do exposto, esse documento se torna imprescindível a nível gerencial no controle de custos e operacional auxiliando no treinamento da equipe para a eficiência do negócio. **OBJETIVO** Implementar fichas técnicas de preparação de forma a subsidiar o gerenciamento das compras dos insumos, da produção e controle de custos em diferentes serviços de alimentação na cidade de Belém-PA. **METODOLOGIA** O presente trabalho é um estudo observacional descritivo, cujo desenvolvimento ocorreu em 23 serviços de alimentação localizados no município de Belém-PA. Foram elaboradas fichas técnicas de preparações de pratos principais, guarnições, sobremesas e bebidas. Os cardápios eram categorizados em: saladas, guarnições, pratos principais, sobremesas e bebidas. Foram escolhidas 02 preparações de cada categoria para a realização das fichas técnicas de preparações. A coleta de dados foi realizada no mês de março a dezembro de 2019 por meio do acompanhamento da produção das refeições, com pesagem direta dos alimentos utilizando-se dois modelos de balanças. Foram realizados o cálculo do Fator de Correção, o Índice de Cocção, rendimento da preparação, per capita e os custos unitário e total. **RESULTADOS** Foram confeccionadas 230 fichas técnicas de preparações, estas fazem parte do cardápio elaborado pelos colaboradores das unidades comerciais. Pode-se destacar que foi possível perceber as diferenças entre fator de correção prático e teórico, a descrição detalhada do item para o preparo e para a compra, o conhecimento das medidas caseiras e do rendimento da preparação para a previsão correta da produção e da gestão dos custos, a detecção da densidade da preparação para escolher corretamente os utensílios a serem usadas, diminuição de sobras que ficam nos recipientes e a informação nutricional para orientação dos consumidores que possuem necessidades alimentares específicas. O plano de compras permitiu identificar o custo por preparação unitária e o custo total. **CONCLUSÃO** A utilização de Fichas Técnicas de Preparações em serviços de alimentação é de extrema relevância, pois representou um instrumento bastante eficiente nas etapas do processo produtivo, proporcionando vantagens de otimização de serviços, gerenciamento de estoque e custos mais fidedignos da preparação e da porção servida, através do fator de correção de cada alimento e o índice de cocção de cada preparação, facilitando a execução dos pedidos de compras em todos os estabelecimentos da presente pesquisa. Em suma, a ficha técnica pode contribuir para uma gestão e planejamento mais eficiente em diversos serviços de alimentação.

Palavras-chave: ficha técnica; gestão; planejamento; serviços de alimentação;

A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM UM RESTAURANTE INSTITUCIONAL SOB A ÓTICA DA NUTRIÇÃO SUSTENTÁVEL

JOSIMARA PEREIRA NOGUEIRA¹; LARISSA MONT'ALVERNE JUCÁ SEABRA¹;
VIRGILIO JOSE STRASBURG²; MARIA HATJIATHANASSIADOU¹; STHEPHANY
RAYANNE GOMES DE SOUZA¹; PRISCILLA MOURA ROLIM¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, - BRASIL; 2.
- UNIVERSIDADE FERDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A sustentabilidade na produção de refeições engloba a aquisição de alimentos, processamento, distribuição, assim como a destinação dos resíduos gerados pela produção de alimentos/refeições. Trata-se de uma abordagem importante considerando o cenário atual de intensa relação entre a alimentação e mudanças climáticas, desigualdade social, econômica e a incidência de morbidades na população mundial e no contexto da alimentação coletiva, essa temática ganha ainda mais importância, em virtude de suas atividades terem repercussões no meio ambiente (HARMON e GERALD, 2007; VON KOERBER et al. 2017; SWINBURN et al. 2019). A escolha dos alimentos que irão compor os cardápios nas Unidades de Alimentação e Nutrição exerce influência não só na qualidade nutricional dos mesmos, mas também no impacto social e ambiental. **OBJETIVO** Diante do exposto, o objetivo da presente pesquisa consistiu em avaliar a aquisição de gêneros alimentícios em um restaurante institucional de ensino sob a perspectiva da nutrição sustentável **METODOLOGIA** O estudo caracteriza-se como descritivo exploratório de natureza transversal, realizado em um Restaurante Universitário (RU) localizado em um dos campi da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN). A coleta dos dados ocorreu em abril de 2019 com prévia aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Onofre Lopes da UFRN (parecer nº 2.989.483). As análises consistiram em avaliar todos gêneros alimentícios adquiridos para a produção de refeições no período de 1 mês. Os dados foram coletados a partir dos documentos fiscais de compras e pelo registro fotográfico dos produtos. Inicialmente os gêneros foram classificados de acordo com as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira em in natura ou minimamente processados; temperos/ingredientes culinários; processados e ultra-processados (BRASIL, 2014). Os gêneros processados e ultra-processados, foram categorizados segundo o Modelo de Perfil Nutricional da Organização Pan-Americana da Saúde (2016), no qual determina o excesso de nutrientes críticos sódio, açúcares livres, edulcorantes, gordura totais, gordura saturadas, gorduras trans. Além disso, foi avaliada presença de Organismos Geneticamente Modificados (OGM) nos alimentos embalados, com base nos regulamentos vigentes (BRASIL, 2003). **RESULTADOS** Os resultados mostraram que, dos 98 gêneros alimentícios adquiridos no período avaliado, 63,3% eram in natura ou minimamente processado; 3,1% temperos/ingredientes culinários; 9,2% processados e 24,5% ultra-processados. Considerando-se os alimentos processados e ultra-processados observou-se que 63,6% apresentavam excesso de sódio, 39,4% excesso de açúcares livres e 12,1% apresentavam edulcorantes em sua composição. Com relação às gorduras, 48,5% dos gêneros apresentavam excesso de gorduras totais, 60,6% de gordura saturadas e 18,2% de gorduras trans. Foi observado que 13,7% dos alimentos adquiridos apresentavam OGM em sua composição. Observou-se também que no período avaliado houve maior aquisição de alimentos in natura da agricultura convencional e não houve compra de alimentos orgânicos. **CONCLUSÃO** O restaurante avaliado apresentou maior aquisição de gêneros in natura ou minimamente processados, porém, considerável aquisição de alimentos processados e ultra-processados foi observada. Observou-se expressiva frequência de excesso de nutrientes críticos nos alimentos adquiridos e ausência de compra de alimentos orgânicos.

Palavras-chave: Sustentabilidade; Grau de processamento; Perfil nutricional; Alimentos transgênicos; Compras institucionais

CARACTERIZAÇÃO DOS USUÁRIOS QUE FREQUENTAM O RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO E DE SUAS PRÁTICAS ALIMENTARES

AMANDA MACEDO CARDOSO¹; SHIGENO DE PAIVA KURIYA¹; ALLAN DO NASCIMENTO CRUZ²; PATRÍCIA MARIA PÉRICO PEREZ².

1. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - INSTITUTO DE NUTRIÇÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os restaurantes universitários têm como objetivo principal oferecer refeições, de qualidade, higienicamente segura e em quantidade adequada para a sua clientela, a preços acessíveis e muitas vezes representam a única opção de alimentação saudável para aqueles que precisam permanecer diariamente no campus para desenvolverem plenamente suas atividades acadêmicas. Conhecer o perfil dos usuários que frequentam o restaurante universitário e as suas práticas alimentares é de suma importância, pois permite a elaboração de cardápios mais adequados às suas preferências, aumentando a satisfação dos mesmos e diminuindo o desperdício de alimentos. **OBJETIVO** Caracterizar o perfil dos usuários que frequentam o restaurante universitário e descrever suas práticas alimentares. **METODOLOGIA** Estudo seccional descritivo, realizado via internet, com o universo de usuários que frequentam o restaurante universitário de uma universidade pública, utilizando um questionário eletrônico autoaplicável. O instrumento virtual utilizado na pesquisa foi elaborado pelos pesquisadores do presente estudo e era composto por 31 questões que contemplou a caracterização da população estudada e suas práticas alimentares, incluindo a realização de almoço e jantar no restaurante universitário (rotina alimentar) e o consumo de determinados alimentos ou preparações. A coleta de dados foi realizada por meio da ferramenta Google Forms®, entre o período de maio e julho de 2018 e só participaram do estudo aqueles que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. As variáveis foram descritas por meio de frequências absoluta e relativa e a análise dos dados foi realizado com apoio do aplicativo Statistical Package for the Social Sciences (SPSS) versão 21. **RESULTADOS** Participaram do presente estudo 661 usuários, sendo a grande maioria composta por estudante de graduação (95,3%), não cotista (57,1%), do sexo feminino (72,5%) e com média de idade de 23 anos, seguido por técnicos (3,0%) e docentes (1,7%). Quanto as rotinas alimentares realizadas no RU, observou-se que a mais da metade (53,6%) frequentava assiduamente (em pelo menos três dos cinco dias úteis da semana) o restaurante universitário no almoço e 60,4% ocasionalmente no jantar (não frequentou ou frequentou de uma a três vezes por mês). Em relação ao consumo regular (≥ 3 dias dos cinco dias úteis da semana) de alimentos marcadores de alimentação saudável, verificou-se maior proporção de usuários que consumia hortaliças cruas (56,0%), hortaliças cozidas (69,0%), frutas in natura (54,0%) e feijão (59,0%). Por outro lado, menor proporção de usuários consumia regularmente bebidas açucaradas (34,0%) e guloseimas (12,4%), alimentos considerados marcadores de alimentação não saudável. **CONCLUSÃO** Esses achados apontam que o restaurante universitário oportunizou aos usuários o acesso a uma alimentação saudável, sendo reconhecido como um importante espaço promotor de práticas alimentares saudáveis, pois a oferta de cardápios nutritivos e diversificados contribuindo a adoção de hábitos alimentares saudáveis.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Consumo de Alimentos; Hábitos Alimentares; Clientela; Universidade

PERFIL DOS USUÁRIOS VEGETARIANOS QUE FREQUENTAM O RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO E SUAS PRÁTICAS ALIMENTARES

AMANDA MACEDO CARDOSO¹; PATRÍCIA MARIA PÉRICO PEREZ²; SHIGENO DE PAIVA KURIYA¹; ALLAN DO NASCIMENTO CRUZ².

1. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - INSTITUTO DE NUTRIÇÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Vegetarianismo compreende o regime alimentar em que todos os tipos de carnes são excluídos e tem conquistado novos adeptos nos últimos anos. Essa tendência levou ao aumento da procura por serviços de alimentação com opções vegetarianas, favorecendo o crescimento de restaurantes vegetarianos e veganos nos centros urbanos do Brasil. Contudo, ainda são escassos estudos sobre a alimentação dos vegetarianos que frequentam o restaurante universitário. **OBJETIVO** Descrever o perfil dos usuários vegetarianos que frequentam o restaurante universitário de uma universidade pública estadual e suas práticas alimentares. **METODOLOGIA** Estudo seccional descritivo realizado via internet, utilizando um questionário eletrônico autoaplicável. A população de estudo foi composta apenas pelos usuários que responderam sim para a questão Você é vegetariano?. O instrumento virtual utilizado na pesquisa foi elaborado pelos pesquisadores do presente estudo e abarcou a caracterização da população estudada, a realização de almoço e jantar no restaurante universitário e o consumo de determinados alimentos ou preparações. A coleta de dados foi realizada por meio da ferramenta Google Forms®, entre o período de maio e julho de 2018 e só participaram do estudo aqueles que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. As variáveis foram descritas por meio de frequência absoluta e relativa e a análise dos dados foi realizado com apoio do aplicativo Statistical Package for the Social Sciences (SPSS) versão 21. **RESULTADOS** Dos 661 participantes da presente pesquisa, 67 (10,1%) afirmaram ser vegetarianos, os quais foram estudados. A maioria deles era do sexo feminino (82,1%), estudante de graduação (95,5%) e mais da metade (56,7%) se encontrava na faixa etária entre 20 e 24 anos. O tipo de vegetarianismo predominante foi o ovolactovegetariano (44,8%) seguido pelo vegetariano estrito (34,3%). Quanto as rotinas alimentares realizadas no restaurante universitário, observou-se que a mais da metade (55,2%) frequentava assiduamente (em pelo menos três dos cinco dias úteis da semana) o restaurante universitário no almoço e 56,7% ocasionalmente no jantar (não frequentou ou frequentou de uma a três vezes por mês). Em relação ao consumo regular (≥ 3 dias dos cinco dias úteis da semana) de alimentos marcadores de alimentação saudável, verificou-se maior proporção de usuários que consumia hortaliças cozidas (89,1%), hortaliças cruas (87,5%), feijão (75,0%) e frutas in natura (67,2%) oferecidas diariamente no restaurante. Por outro lado, menor proporção de usuários consumia regularmente bebidas açucaradas (29,2%) e guloseimas (23,9%), alimentos considerados marcadores

de alimentação não saudável. **CONCLUSÃO** Os usuários vegetarianos apresentaram práticas alimentares saudáveis, revelando que a oferta de cardápios nutritivos e diversificados fornecidos pelo restaurante universitário promoveu o acesso a uma alimentação adequada e saudável, contribuindo para a adoção de hábitos alimentares saudáveis.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Dieta Vegetariana; Consumo de Alimento; Hábitos Alimentares; Universidade

DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO DE PIZZA MODIFICADA SEM GLÚTEN, INTEGRAL, COM HORTALIÇAS NA MASSA E NO RECHEIO

LARISSA MAZOCCO; MARIANA REIS GUEDES; RAQUEL ADJAFRE DA COSTA MATOS.

CENTRO DE ENSINO UNIFICADO DO DISTRITO FEDERAL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Instituto Nacional do Câncer incentiva a diminuir o consumo de alimentos e bebidas com alto teor calórico do tipo fast-food, ultraprocessados e processados, ricos em gorduras, amidos ou açúcares, pois eles promovem excesso de peso que aumenta a chance de desenvolver câncer. Dessa forma, uma proposta de alimentação deve propor alimentos saudáveis que estejam ao alcance da população e que possuam uma boa aceitabilidade, além de incentivar o consumo principalmente de alimentos in natura como frutas e hortaliças (INCA, 2019). **OBJETIVO** Elaborar uma receita de pizza modificada sem glúten e integral, contendo hortaliças na massa e no recheio. **METODOLOGIA** O presente estudo trata-se de uma pesquisa experimental. Foi elaborada uma receita de pizza contendo na massa: inhame, água, farinha de arroz integral, ovo, alho poró, farinha de linhaça dourada, azeite de oliva extra virgem, psyllium, açúcar cristal, fermento biológico seco e sal. Para o recheio, foi elaborado um queijo de batata baroa contendo batata baroa, água, polvilho doce, polvilho azedo, azeite de oliva extra virgem, sal refinado, suco de limão e orégano. Para o molho de tomate, foi utilizado tomate, cenoura, beterraba e sal. A análise sensorial foi realizada a partir do teste de aceitabilidade por escala hedônica, de 1 a 7, levando em consideração os seguintes aspectos, cor, aroma, sabor e textura, com 30 participantes após assinarem o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** A pizza teve uma média global de aceitação de 92%, sendo de 97% da cor, 94% do sabor, 87% do aroma e 90% da textura. A pizza modificada contém alto teor de fibras solúveis (4,2g na porção), vitaminas e minerais, com um teor de sódio menor que a original (233mg contra 916mg/100g). Também foi satisfatória a redução do índice calórico da receita original que era de 324kcal para a modificada que finalizou com 192kcal por porção. Essa receita poderá ser utilizada em pacientes celíacos, desde que contemplados os cuidados necessários para evitar a contaminação cruzada, intolerantes à lactose, em dietas com restrição calórica, observando-se o limite energético total do plano alimentar, além de indivíduos ovolactovegetarianos ou ovovegetarianos. **CONCLUSÃO** Conclui-se que, com a aceitabilidade da pizza modificada, tem-se um produto elaborado com ingredientes saudáveis e in natura, podendo ser ofertada para pessoas com patologias, restrições alimentares e culturas diversificadas, como os ovolactovegetarianos ou ovovegetarianos,

os intolerantes a glúten e a lactose, com restrições ao alto teor de sódio ou com sintomatologia de constipação intestinal devido ao alto teor de fibras na pizza modificada.

Palavras-chave: Pizza sem glúten; Hortaliças; Pizza integral; Técnica Dietética; Receita modificada

VIABILIDADE DE RECEITAS OVOLACTOVEGETARIANAS SEGUNDO OS PRECEITOS CONTIDOS NO TERMO DE REFERÊNCIA DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA

AMANDA MACEDO CARDOSO¹; ISABELLE SANTANA²; PAULA MENDONÇA LEAL²; PATRÍCIA MARIA PÉRICO PEREZ²; ROBERTA FONTANIVE MIYAHIRA²; SHIGENO DE PAIVA KURIYA¹.

1. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - INSTITUTO DE NUTRIÇÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O vegetarianismo é o tipo de dieta alimentar em que há isenção da ingestão de todos os tipos de carnes. A partir de 2017, tornou-se obrigatório a oferta de uma opção ovolactovegetariana no restaurante universitário de uma universidade pública, sendo fundamental a inclusão de novas receitas e realização de testes para a padronização e garantia da qualidade nutricional e sensorial das preparações. **OBJETIVO** Testar receitas vegetarianas que sejam viáveis operacionalmente para serem incluídas no cardápio oferecido no restaurante universitário. **METODOLOGIA** Estudo descritivo, do tipo qualitativo e quantitativo conduzido no mês de julho de 2019. As preparações vegetarianas que pudessem ser preparadas em larga escala no restaurante universitário foram adaptadas do site de culinária Panelinha. Receitas ovolactovegetarianas, contendo em sua base leguminosas e hortaliças, foram testadas e submetidas à degustação da equipe no Laboratório de Técnica Dietética do Instituto de Nutrição da Universidade do Estado do Rio de Janeiro. O fator considerado para a seleção das receitas foi o cumprimento das exigências contidas no termo de referência (ausência de alimentos ultraprocessados; receitas saudáveis e nutritivas; procedimentos técnicos a fim de garantir o controle de qualidade do processo produtivo das refeições; disponibilidade de equipamentos e funcionários; e custo semelhante ao das preparações já servidas no restaurante). Durante a elaboração das receitas foram anotados os dados referentes à preparação, tais como: peso dos ingredientes (em gramas) e em medidas caseiras, pesos bruto e líquido, fator de correção dos ingredientes e peso das preparações prontas, dados esses necessários para a elaboração das fichas técnicas das preparações. Para a pesagem dos alimentos foram utilizadas balanças digitais da marca Filizola®. **RESULTADOS** Foram testadas quatro receitas ovolactovegetarianas (torta de cenoura, torta de espinafre e alho -poró, estrogonofe de grão-de-bico e escondidinho de batata-baroa com chicória), das quais uma foi aprovada sem alterações (estrogonofe de grão-de-bico). Embora a torta de cenoura tenha apresentado sabor agradável, foi observada uma textura diferente do que se esperava obter na receita original, que tinha como proposta a elaboração de um suflê de cenoura. Portanto, foi necessário modificar a designação da receita para torta, a fim de promover expectativas adequadas aos consumidores. No

que diz respeito à torta de espinafre e alho-poró, foi observada uma textura quebradiça, sendo necessária a adição de ingredientes capazes de aumentar a coesividade da massa. A receita original do escondidinho de batatabarroa possuía como ingrediente a bertalha ao invés da chicória, porém foi observada a necessidade de tal adaptação devido a maior disponibilidade de acesso à chicória. No entanto, ao realizar esta alteração de ingredientes foi observado que a chicória conferiu umidade ao recheio, sendo necessário modificar a técnica de preparo. **CONCLUSÃO** O teste das receitas revelou que algumas preparações foram bem aceitas entre os pesquisadores, sendo viáveis sua inclusão no cardápio oferecido no restaurante universitário. Além disso, essas preparações selecionadas estarão presente no receituário alimentar vegetariano em curso, cujo intuito é a padronização durante a confecção das preparações, conferindo ao trabalho diário uma maior eficiência e segurança.

Palavras-chave: Ficha técnica de preparação; Serviços de alimentação; Vegetarianismo; Vegetarianismo; Restaurante universitário

PERCEPÇÃO DOS USUÁRIOS: ESTÍMULOS PARA FREQUENTAR OU NÃO UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA ESTADUAL

SHIGENO DE PAIVA KURIYA¹; ALLAN DO NASCIMENTO CRUZ¹; PRISCILA CARNEIRO DOS SANTOS²; AMANDA MACEDO CARDOSO¹; MARCELO MIRANDA DE FREITAS²; PATRÍCIA MARIA PÉRICO PEREZ¹.

1. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL; 2. FGR SILVA BUFFET E EVENTOS LTDA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Para muitos estudantes, o ingresso na universidade representa o primeiro momento em que eles terão que se responsabilizar por sua moradia, alimentação, gestão de suas finanças e gerenciamento do seu tempo. A inabilidade para realizar tais tarefas pode influenciar no comportamento alimentar, resultando em práticas alimentares inadequadas. A existência do restaurante universitário contribui para o fornecimento de refeições saudáveis, além de ser um espaço estratégico para a promoção da alimentação saudável. Conhecer as razões pelas quais os usuários frequentam ou não o restaurante universitário subsidia ações que visam à melhoria do serviço. **OBJETIVO** Identificar as razões pelas quais a comunidade acadêmica frequenta ou não o restaurante universitário de uma universidade pública. **METODOLOGIA** Estudo seccional descritivo realizado via internet como universo de usuários. Foi utilizado um questionário eletrônico autoaplicável, elaborado pelos pesquisadores do presente estudo que abarcou motivos para frequentar o restaurante universitário (preço, praticidade de acesso, qualidade da comida, quantidade da comida servida, variedade da comida, bom atendimento, curiosidade e conhecer pessoas) e para não frequentá-lo (fila grande, não gosta da comida, horário de aula não é compatível com os horários do restaurante universitário, prefere comer em casa, prefere trazer de casa, prefere comer em outro lugar na universidade ou em seu entorno e não ter o cartão de acesso). A coleta de dados foi realizada por meio da ferramenta Google Forms®, entre o período de maio e julho de 2018 e só participaram do estudo aqueles que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. As variáveis foram descritas

por meio de frequências absoluta e relativa. **RESULTADOS** Do total de indivíduos estudados (n=594), 95,5% relataram que costumavam frequentar o restaurante universitário. Os principais motivos referidos para frequentá-lo foram: preço (89,4%), qualidade da refeição (56,2%), praticidade de acesso (46,1%), variedade do cardápio (37,0%), bom atendimento (28,5%) e quantidade da refeição (24,7%). Conhecer pessoas e curiosidade também foram citados. Por outro lado, a fila de espera para se servir (16,7%), o horário de aulas não compatível com o de funcionamento do restaurante (7,4%), a preferência por fazer a refeição em casa (2,4%), não gostar da refeição (2,2%), não ter o cartão de acesso (1,0%), além de outros motivos (preferir trazer de casa e/ou comer em outro lugar na universidade ou em seu entorno) foram citados como razões para não frequentar o restaurante universitário. **CONCLUSÃO** O preço, a qualidade e o acesso favorável foram os principais motivos alegados pelos indivíduos para frequentar o restaurante universitário, enquanto a fila de espera para se servir, o horário de aulas não ser compatível com o de funcionamento da unidade foram apontados como uma barreira para o acesso. Esses resultados indicam que apesar da boa aceitação do restaurante pelos indivíduos estudados, há necessidade de haver reestruturação no fluxo de atendimento e adequação do horário das aulas e/ou do horário do funcionamento do restaurante.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Restaurante Universitário; Estudantes; Qualidade;

SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS QUE FREQUENTAM O RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA E SUA RELAÇÃO COM O CARDÁPIO OFERECIDO

SHIGENO DE PAIVA KURIYA¹; VANESSA MARIA BARROS SEIXAS²; PRISCILA CARNEIRO DOS SANTOS²; PATRÍCIA MARIA PÉRICO PEREZ¹; AMANDA MACEDO CARDOSO¹; ALLAN DO NASCIMENTO CRUZ¹.

1. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL; 2. FGR SILVA BUFFET E EVENTOS LTDA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O cardápio servido na rotina do restaurante universitário estudado foi elaborado seguindo-se as diretrizes da Estratégia Global para a Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde, sendo priorizada a presença de frutas, hortaliças, valorizando-se os alimentos tradicionais da cozinha brasileira e respeitando-se os hábitos culturais dos usuários. A avaliação da satisfação possibilita a obtenção de uma percepção realista do serviço de alimentação, favorecendo a adequação dos produtos e serviços oferecidos, obtendo a confiança e a elevação do nível de satisfação da clientela. **OBJETIVO** Avaliar a satisfação dos usuários que frequentam o restaurante universitário de uma universidade pública quanto às preparações oferecidas diariamente no cardápio. **METODOLOGIA** Estudo seccional descritivo realizado via internet com o universo de usuários. Foi utilizado um questionário eletrônico autoaplicável, elaborado pelos pesquisadores do presente estudo que constitui de perguntas sobre a satisfação em relação às preparações oferecidas no cardápio, a saber: entrada (saladas), prato proteico, opção proteica vegetariana, guarnição, prato base (arroz e feijão) e sobremesa (fruta e doce), entre outras variáveis. A coleta de dados foi realizada por meio da ferramenta Google Forms®, entre

o período de maio e julho de 2018 e só participaram do estudo aqueles que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. As variáveis foram descritas por meio de frequências absoluta e relativa. **RESULTADOS** Participaram do estudo 594 indivíduos e destes, 95,5% afirmaram frequentar o restaurante universitário. Quanto a satisfação das preparações oferecidas, destaca-se seguir as que foram preferidas pelos usuários: entradas-saladas de alface (78%), cenoura (69%) e tomate (54%); prato proteico- estrogonofe de frango (68%), lasanha à bolonhesa (57%) e empadão de frango (56%); opção proteica ovolactovegetariana-quiche de queijo (59%), quiche de alho-poró (51%) e omelete de queijo (49%); guarnição- batata corada (81%), batata rústica (78%) e purê de batata (68%); sobremesa- melancia (62%), o pavê de chocolate (59%) e o doce de leite (65%). Por outro lado, as que não tiveram boa aceitação foram: entrada- salada de jiló (69%), berinjela (37%) e rabanete (34%); prato proteico- isca de fígado acebolada (51%), carré suíno (31%) e isca de peixe à milanesa (29%); opção proteica ovolactovegetariana- cubos de soja (38%), hamburguer de aveia (35%) e picadinho de soja (30%); guarnição- berinjela ao alho (36%), polenta ao sugo (34%) e pirão de peixe (33%), prato base e sobremesa- mamão (31%), laranja (27%) e cocada cremosa (24%). **CONCLUSÃO** As informações sobre a satisfação dos usuários estudados em relação as preparações oferecidas no restaurante universitário foram primordiais para auxiliar e reavaliar no planejamento de cardápios, proporcionando melhorias na qualidade do mesmo, além de fidelizar e atrair mais usuários, visto que o restaurante universitário tem um importante papel social e acadêmico, sobretudo para os estudantes no tocante à promoção de saúde, pois oferece refeição saudável a preço acessível.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Clientela; Satisfação; Serviços de Alimentação; Universidade

ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO DE PANETONE COM INGREDIENTES DO CERRADO – BARU E BURITI

LARISSA MAZOCCO; MARIANA REIS GUEDES; RAQUEL ADJAFRE DA COSTA MATOS.

CENTRO DE ENSINO UNIFICADO DO DISTRITO FEDERAL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO No ecossistema Cerrado, existem diversas fruteiras nativas, onde a biodiversidade é bastante variada. Muitas espécies nativas possuem características peculiares e intensas, formas diversificadas, além de atrativos sensoriais como cor, sabor, aroma e propriedades nutricionais. O interesse por esses frutos tem atingido vários segmentos da sociedade: agricultores, indústrias, donas de casa, comerciantes, instituições de pesquisa e assistência técnica, cooperativas, universidades, órgãos de saúde e de alimentação, para desenvolvimento de receitas com custo mais baixo e valorização dos frutos regionais. Um deles é o baru, que apresenta 26% de teor de proteínas e é rico em cálcio, fósforo e manganês, apresenta ainda 45% de óleos e o valor protéico e o gosto se assemelha ao do amendoim (AGUIAR; CAMARGO, 2004). O buriti apresenta coloração laranja-avermelhada devido ao elevado teor de carotenoides, principalmente beta-caroteno, sendo ainda rico em vitamina C, fonte de ferro, de cálcio, de óleo (rico em ácidos graxos monoinsaturados) e de fibras e muito

utilizado na forma de doces em pasta e licores (VIEIRA et al., 2006). **OBJETIVO** Elaborar uma receita de panetone com frutos do cerrado. **METODOLOGIA** O presente estudo trata-se de uma pesquisa experimental. Foi elaborada uma receita de panetone, a partir da receita original, com os ingredientes: farinha de baru, farinha de trigo integral, água, ovo, doce de buriti, óleo de girassol, essência de panetone, leite em pó, fermento biológico seco. Os frutos do cerrado foram adquiridos em feiras orgânicas da região de Brasília-DF. A análise sensorial foi realizada a partir do teste de aceitabilidade por escala hedônica, de 1 a 7, levando em consideração os seguintes aspectos, cor, aroma, sabor e textura, com 53 participantes após assinarem o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** O panetone modificado teve uma aceitação de 89% na média global, sendo de 90% da cor, 88% do sabor, 88% do aroma e 95% da textura, sendo bem aceito. Comparado com a média das amostras de panetone comercializados, o panetone feito com frutos do cerrado possui 41% menos de carboidrato, seis vezes mais proteína, três vezes mais lipídio por conta dos ácidos graxos insaturados da farinha de baru (ômega 6 e 9) e do doce de buriti feito com a polpa, que contém 61% de ácido graxo oleico (ômega 9), duas vezes mais fibra e contém cálcio e ferro. Essa composição nutricional torna o panetone modificado mais saudável e com valorização dos frutos da região do cerrado, trazendo benefícios para o meio ambiente e para a população consumidora. **CONCLUSÃO** Conclui-se que a receita de panetone modificado com adição dos frutos do cerrado baru e buriti obtiveram boa aceitação sensorial, o que demonstra que os frutos foram bem apreciados. Além disso, conseguiu-se uma melhor composição nutricional em todos os aspectos (macro e micronutrientes). Para otimizar o consumo dos frutos do cerrado, o nutricionista deve estudar com mais afinco os frutos e passar para a população as diversas informações nutricionais dos mesmos, seguidos de receitas como essa.

Palavras-chave: Panetone modificado; Frutos do cerrado; Baru; Buriti; Técnica dietética

AVALIAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DO CONSUMO DE NUTRIENTES DO PÓS-ALMOÇO DE FUNCIONÁRIOS DE UMA FUNDAÇÃO

RAQUEL ADJAFRE DA COSTA MATOS¹; JOAO PAULO XAVIER DA SILVA¹; LARISSA MAZOCCO².

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO, - BRASIL; 2. CENTRO DE ENSINO UNIFICADO DO DISTRITO FEDERAL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O excesso de peso tem se tornado cada vez mais prevalente na população mundial, devido a sua progressão rápida e epidêmica, sendo foco de preocupação entre as entidades de saúde. Pois este quadro aumenta a taxa de mortalidade deste grupo. (ABESO, 2016) Segundo pesquisa inicial efetuada no Brasil pela VIGITEL no ano de 2006 relatou que 42,6% da população brasileira está com excesso de peso, progredindo para 53,8% em 2016, composta por 57,7% do gênero masculino e 50,5% do gênero feminino. Em uma década houve um aumento substancial de 15.1%, sendo considerado um dado alarmante pelo Ministério da Saúde (VIGITEL, 2016). Este aumento do excesso de peso se deve ao desequilíbrio entre a ingestão e o gasto energético que ao balanço

energético positivo ou negativo. O balanço energético positivo é a condição básica para o aparecimento da obesidade, alteração nutricional mais importante em adultos no país hoje (MENDONÇA, 2004). **OBJETIVO** Averiguar se as refeições do pós-almoço dos funcionários de uma fundação está contribuindo de forma ativa para o aumento do peso. **METODOLOGIA** Portanto, foi realizado um estudo observacional analítico, se iniciando com a solicitação da colaboração dos funcionários para a pesquisa a qual foi disponibilizado três recordatórios 24 horas e dois termos livres esclarecidos (TCLE) a cada indivíduo, de acordo com Resolução 196/96 versão 2012 do CNS, para o preenchimento segundo instruções. Recolheu-se os recordatório 35 participantes junto com um TCLE. Em tão foram computados os recordatórios ao software Dietbox[®] fornecendo assim dados da ingestão de nutrientes, que foram transferidos para o Microsoft Excel, aonde foram separados em homens (n=23) e mulheres (n=12) de 20 a 58 anos, para comparação da necessidades energéticas estimadas de cada funcionário com os valores recomendados de macro e micro nutrientes analisados de acordo com as Dietary reference intakes (DRI) levando em conta valores da porcentagem da necessidade diária por refeição segundo o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). Para análise das médias e obtenção dos resultados. **RESULTADOS** A análise das médias de cada grupo por refeições foi constatado que em mulheres o pós-almoço não está contribuindo de forma ativa no ganho de peso de acordo com a recomendação de calorias, cálcio, ferro e fibra está abaixo da recomendação, predizendo uma inadequação de micronutrientes na dieta. Apresentam um alto consumo de carboidratos no lanche da tarde e ceia. Quanto aos homens foi observado que o lanche da tarde está a cima da recomendação calórica que o PAT preconiza por refeição, há também um elevado consumo de sódio e ferro nas refeições do pós-almoço, quanto ao consumo fibras e cálcio notou-se o baixo consumo para as refeições, excluindo apenas o cálcio do lanche da tarde que ultrapassou a recomendação. Sendo necessário uma melhor observância ao para os funcionários do sexo masculino. **CONCLUSÃO** Conclui-se que o pós-almoço das mulheres não está contribuindo de forma ativa para o ganho de peso, deste grupo. Na amostra de homens o lanche da tarde se mostrou um contribuinte de ativo para o quadro de excesso de peso, sendo que o jantar apresenta estar abaixo da referencia e a ceia adequada.

Palavras-chave: Consumo alimentar; Ganho de peso; Recordatório 24h; Balanço energético; Refeições

ANÁLISE DOS PER CAPITAS DAS REFEIÇÕES OFERTADAS AO SETOR DE PEDIATRIA DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

MIKAELLE LAURENTINO DA SILVA; JOSÉ VICTOR DE SOUSA LIRA; JEFFERSON CARNEIRO DE BARROS; MARIA BETANIA VALE; ARYCLENIO COSTA FERNANDES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE/ CAMPUS CUITÉ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As Unidades de Alimentação e Nutrição são definidas como estabelecimentos que desempenham atividades relacionadas à alimentação e nutrição, com o fornecimento de refeições. Um dos pontos mais importantes dentro das Unidades é a organização e distribuição de per capita

adequados às necessidades dos seus usuários. Nesta perspectiva, é atribuição do nutricionista, planejar, organizar, supervisionar e avaliar estes serviços com vistas ao atendimento de seus objetivos. **OBJETIVO** Avaliar os per capita das refeições ofertadas ao setor de pediatria de um Hospital Universitário, verificando sua adequação a fim de garantir uma alimentação adequada aos comensais e reduzir os índices de desperdício. **METODOLOGIA** Trata-se de uma pesquisa de natureza prática de abordagem quantitativa, descritiva e explicativa, visando analisar os per capita ofertados pela cozinha dietética de um Hospital Universitário localizado na cidade de João Pessoa, Paraíba, cuja produção e distribuição é realizada por uma empresa terceirizada. Foram analisadas todas as refeições diárias de diferentes consistências ofertadas aos pacientes da ala de pediatria. Para a pesagem foi seguido um fluxograma de execução compreendendo as seguintes etapas: análise do per capita atual; observação do porcionamento por parte das coqueiras; pesagem das refeições por consistência; determinação dos nutrientes e calorias ofertadas; verificação da adequação das refeições e do desperdício de alimentos. Para obtenção dos dados foi utilizada uma balança de precisão digital e tabelas de medidas caseiras específica da pediatria. Por fim, foi elaborado um plano de ação objetivando solucionar as não conformidades identificadas no processo. O trabalho contou com a participação de uma Nutricionista do quadro permanente do hospital, responsável pela fiscalização do contrato, e de uma coqueira responsável pelo porcionamento e entrega das refeições ao setor de pediatria. Os dados obtidos foram tabulados em planilhas do programa Microsoft Excel. **RESULTADOS** As observações in loco do porcionamento das bandejas e durante diálogos com os profissionais (coqueiros e nutricionistas), pais e cuidadores das crianças hospitalizadas, constatou-se que as refeições ofertadas excediam o quantitativo previamente definido dos per capita. Quanto ao valor calórico, com exceção das dietas líquidas, as de consistência normal, branda e pastosa excediam em duas vezes o valor recomendado para o público infantil. Quanto aos macronutrientes, estes estavam adequados em parte dos cardápios, com predominância de carboidratos em todos os tipos de dieta ofertadas; baixa adequação para lipídios e adequação limítrofe para as proteínas. Foi observado desperdício de alimentos nas bandejas em decorrência do porcionamento excessivo por parte dos coqueiros, sem atenção aos per capita estabelecidos. **CONCLUSÃO** A partir da análise dos resultados obtidos, verificou-se que os cardápios ofertados apresentaram inadequações, com preparações hipercalóricas, hiperglicídicas e hipolipídicas; bem como a existência de desperdício de alimentos em decorrência de falhas no porcionamento das refeições por parte dos coqueiros, implicando na necessidade de treinamentos periódicos em serviço. Para minimizar os problemas constatados, sugeriu-se a modificação de alguns dos cardápios, com análise quanto a adequação do conteúdo nutricional e porcionamento, para fins de redução do desperdício constatado.

Palavras-chave: alimentação; crianças; consumo; quantitativo alimentar; unidade de alimentação

ALIMENTOS DA SOCIOBIODIVERSIDADE: QUEM SÃO ELES NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR?

PATRICIA MARIANA SANTOS DA CRUZ; MANY CHUERY MEDEIROS DE ANDRADE;
LUZIENE SANTOS.

UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELÉM - AM - BRASIL.

INTRODUÇÃO Alimentos da sociobiodiversidade são recursos oriundos da biodiversidade nativa convertidos para fins alimentares, variando de acordo com a região e considerando também os sistemas socioculturais (BRASIL, 2016). O Governo Federal reconheceu esses alimentos por meio da portaria interministerial nº 163 (Ministério do Meio Ambiente e Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome), de 11 de maio de 2016, produzindo uma lista de espécies nativas da sociobiodiversidade brasileira com valor alimentício. O Programa Nacional de Alimentação Escolar, além do fornecimento balanceado de macros e micronutrientes para a promoção de um estado nutricional adequado, promove condições para o desenvolvimento social, econômico e regional e valoriza a cultura alimentar local (BEZERRA, 2016). Além disso, a Lei nº 11.947, de 2009, determina a obrigatoriedade na compra de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (BRASIL, 2018). Nesse sentido, através de um instrumento chamado Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional (IQ COSAN), o Programa avalia positivamente os cardápios da alimentação escolar que apresentam alimentos marcadores de qualidade para uma alimentação saudável, sendo um dos componentes, os alimentos da sociobiodiversidade local. (BRASIL, 2018). **OBJETIVO** Identificar a presença de alimentos da sociobiodiversidade na composição dos cardápios da alimentação escolar do município de Breves Pará. **METODOLOGIA** Análise documental, com informações obtidas dos cardápios ofertados na alimentação escolar do município de Breves Pará no ano de 2019. **RESULTADOS** O município de Breves ofereceu por meio da alimentação escolar 58 tipos de cardápios aos 34.037 escolares do município. Destes, 18.416 estão na zona urbana e 15.621 na zona rural, a maioria ribeirinhos. Evidenciou-se nos cardápios, elaborados por nutricionista, 6 tipos de alimentos considerados da sociobiodiversidade local pelo Programa: mandioca na forma de farinha, chicória de caboclo (hortaliça amazônica), as frutas: taperebá, cupuaçu e açaí, utilizadas nas preparações de sucos e a planta alimentícia não convencional: major gomes, nome popular de *Talinum paniculatum*, utilizada como hortalica em saladas e omeletes. A mandioca, é o alimento desta categoria que predomina nos cardápios, substitui a batata nas preparações cozidas, além de ser utilizada nas preparações de bolos e mingau. É muito apreciada pelos estudantes, pois faz parte dos hábitos alimentares da população local, e pode ser adquirida localmente, portanto, assume um papel na promoção da sustentabilidade e conecta a agricultura familiar a uma alimentação escolar mais saudável de acordo com as diretrizes estabelecidas pelo Programa. Por outro lado, Costa (2017) afirma que a grande utilização de alimentos industrializados nos cardápios do Programa, contribuem para o desenvolvimento de agravos nutricionais em escolares, tais como: obesidade e deficiência de micronutrientes. Assim, vale destacar, que alimentos da sociobiodiversidade, possibilita a diminuição dos industrializados na alimentação escolar do município. **CONCLUSÃO** Diante dos achados, torna-se de fundamental importância o aumento da inserção de alimentos da sociobiodiversidade nos cardápios da alimentação escolar no município de Breves, e assim atender a base legal vigente do Programa Nacional de Alimentação Escolar, para a consolidação de hábitos alimentares saudáveis e da valorização dos agricultores familiares locais.

Palavras-chave: Sustentabilidade.escolares.alimentação saudável

IMPACTO DA CAPACITAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS NO CONHECIMENTO DE RESPONSÁVEIS PELAS ATIVIDADES DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

NATALIA DAS GRACAS TEIXEIRA DE OLIVEIRA; ANGÉLICA COTTA LOBO LEITE CARNEIRO; DANIELLE FLOEL FERNANDES; LUIZA FLORENCIO ASSIS; LEANDRO DE MORAIS CARDOSO.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORAM, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A ausência de capacitação dos manipuladores e dos responsáveis pelas atividades de manipulação de alimentos pode comprometer a segurança alimentar das refeições produzidas em serviços de alimentação e aumentar a incidência de doenças transmitidas por alimentos, que colocam em risco a saúde do consumidor (ROSSI et al., 2017). Diante disso, torna-se imprescindível o desenvolvimento de capacitações em boas práticas destinadas a estes profissionais e a avaliação da sua eficácia. **OBJETIVO** Avaliar o impacto da capacitação sobre boas práticas no conhecimento de responsáveis pelas atividades de manipulação de alimentos de serviços de alimentação de Governador Valadares, Minas Gerais (MG). **METODOLOGIA** A inscrição dos responsáveis pelas atividades de manipulação de alimentos de serviços de alimentação de Governador Valadares (MG) na capacitação ocorreu mediante preenchimento de um questionário contendo questões sociodemográficas. A capacitação teve carga horária total de 20 horas e consistiu em aulas expositivas e participativas, utilizando cartilha educativa desenvolvida exclusivamente para esta atividade. O impacto das capacitações no conhecimento foi avaliado por meio de um questionário respondido pelos participantes ao início do primeiro dia de capacitação e imediatamente após o término do último dia de capacitação. O questionário, formulado com base na RDC 216/2004 (BRASIL, 2004), continha 31 assertivas relacionadas às boas práticas em serviços de alimentação. As opções de resposta as assertivas foram verdadeiro, falso e não sei. A análise dos dados ocorreu por distribuição de frequência. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Juiz de Fora (CAAE: 92503918.1.0000.5147). A aplicação do questionário ocorreu após os participantes assinarem o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Os participantes (n=24) tinham, em média, 36 anos e, em sua maioria, eram do sexo feminino (75,0%) e possuíam ensino superior completo (40,9%). Dos participantes que estavam empregados, 50,0% atuavam em bares, restaurantes ou lanchonetes, 10,0% em pizzeria, 10,0% em sorveteria e 30,0% em outro tipo de estabelecimento. Antes das capacitações, os participantes acertaram 67,8% das questões, erraram 17,0% e não souberam responder 15,2% das assertivas. Após a capacitação, a média de acertos aumentou para 84,7%, acompanhado da redução no percentual de erros (14,2%) e de respostas não sei (1,1%). Ao início da capacitação, as questões com maior percentual de acertos foram as relacionadas ao armazenamento de matérias-primas defeituosas e a promoção de saúde em serviços de alimentação (96,2%). A questão com menor percentual de acerto referiu-se ao tipo de perigo que a Salmonella representava (20,6%). Após a capacitação, o índice de acerto na questão relacionada a Salmonella aumentou para 79,0%. Apesar disso, 68,9% dos participantes erram a questão relacionada à conduta com manipuladores que possuem algum corte ou ferimentos, ao concordarem que somente o uso de band-aid ou curativo seria suficiente para a continuidade da atividade de manipulação de alimentos. **CONCLUSÃO** De modo geral, verificou-se um impacto positivo no conhecimento adquirido pelos participantes após a capacitação. Entretanto, a melhora do conhecimento pode não corresponder a mudança de atitudes na prática de manipulação de alimentos. Por isso, estudos devem ser realizados para investigar em qual medida o conhecimento é transformado em prática.

Palavras-chave: Capacitação; Segurança alimentar; Serviços de alimentação;

QUALIDADE NUTRICIONAL E SENSORIAL DE CARDÁPIOS HOSPITALARES

LAURA BRUNETTO; DAIANA ARGENTA KÜMPEL; VALERIA HARTMANN; ANA LUISA SANT' ANNA ALVES; GRAZIELA DE CARLI BORGHETTI.
UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) no contexto hospitalar são responsáveis pelo fornecimento de uma alimentação adequada visando à prevenção, recuperação e promoção da saúde de seus colaboradores e pacientes, obedecendo aos limites financeiros disponíveis (OLIVEIRA; MENDES, 2008). Ao se abordar esta situação com diferentes coletividades o cardápio mostra-se como uma ferramenta de grande relevância para o planejamento de refeições (BRITO; BEZERRA, 2013). A Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) vêm sendo utilizada atualmente para auxiliar na percepção do equilíbrio de aspectos como cores, técnicas de preparo, oferta de folhosos, frutas, frituras, sobremesas, tipos de carnes e o teor de enxofre dos alimentos que compõe o cardápio. Esse parâmetro auxilia o nutricionista na atividade de planejamento de refeições atrativas, garantindo a qualidade nutricional e sensorial durante a elaboração do cardápio de uma UAN (RESENDE; QUINTÃO, 2016). **OBJETIVO** Verificar a qualidade das preparações dos cardápios de Unidades de Alimentação e Nutrição hospitalares **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal realizado em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) de quatro hospitais, localizados em Passo Fundo RS, em que foram avaliadas as preparações dos cardápios, usando critérios quantitativos para a classificação dos itens que o método AQPC apresenta. A análise foi realizada nos cardápios oferecidos aos colaboradores, durante cinco semanas, totalizando 35 dias em cada unidade, através do cardápio padrão, sendo as refeições distribuídas sob a forma de self-service, com porcionamento do prato proteico e/ou sobremesa. A análise envolveu itens como, o uso de frituras, da carne gordurosa, a monotonia das cores das preparações e dos alimentos utilizados, a presença de alimentos ricos em enxofre e a oferta de frutas e folhosos. Os itens analisados pelo método Veiros e Proença (2003) foram classificados conforme a metodologia proposta por Prado et al. (2013), verificando alguns itens considerados como aspectos positivos de um cardápio, porém outros negativos. **RESULTADOS** A presença de folhosos nas quatro Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) atingiu um percentual máximo de ocorrência, sendo considerado como um aspecto positivo sendo classificado como ótimo. Em relação à oferta de frutas, apenas uma unidade apresenta uma oferta adequada de frutas aos trabalhadores. A ocorrência de alimentos ricos em enxofre na UAN um e dois foi baixa, enquanto as UAN três e quatro foram classificadas como regular, pois apresentaram presença de alimentos ricos em enxofre em 15 e 14 dias dos cardápios, respectivamente. Observou-se neste estudo que as quatro UANs apresentaram classificação de bom ou ótimo em relação à técnica de preparo envolvendo fritura com imersão em óleo. Não houve monotonia de cores nos cardápios, e na quantidade de carne gordurosa e oferta de doces presentes nos cardápios estudados, verificou-se que as quatro unidades apresentaram resultados positivos nestes itens. **CONCLUSÃO** Conclui-se que as unidades têm aspectos positivos nos

cardápios, como a baixa oferta de alimentos fritos em imersão em óleo, a oferta diária de folhosos. Por outro lado, alguns pontos negativos foram encontrados, como a incidência de alimentos sulfurados responsáveis pelos desconfortos gastrointestinais e a baixa oferta de frutas.

Palavras-chave: Alimentação; Análise qualitativa; Combinação; Preparações;

AValiação DO TEOR DE IODO PRESENTE NO SAL DE COZINHA COMERCIALIZADO EM UMA REGIÃO DO NORDESTE

RAYLANE OLIVEIRA SOUZA; FABIANA MELO SOARES; FABRINE TEIXEIRA SANTOS;
BARBARA MELO SANTOS DO NASCIMENTO; ANA BEATRIZ MOURA; VIVIANNE DE
SOUZA ROCHA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O iodo é o principal componente dos hormônios tireoidianos, portanto é micronutriente essencial para o organismo. Tanto a deficiência quanto o excesso da ingestão de iodo estão atribuídos à secreção excessiva do hormônio estimulante da tireoide (TSH) pela hipófise e associados ao desenvolvimento de bócio. Suas fontes alimentares são peixes e frutos do mar, e o sal de cozinha. Desde os anos 50 no Brasil, foi implementada o programa de iodação do sal de cozinha, como política pública para a erradicação do bócio endêmico e prevenção de problemas neurológicos, hipotireoidismo, aborto espontâneo e infertilidade no sexo feminino, devido ao baixo consumo de iodo. Assim, é necessária fiscalização constante dessa política pública tanto para garantir o teor adequado de iodo no sal conforme a legislação, quanto a investigação na população de distúrbios por deficiência de iodo. **OBJETIVO** Analisar o teor de iodo presente em sais de cozinha comercializados em uma região do nordeste brasileiro. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, cujo levantamento de dados foi realizado a partir da identificação das marcas de sais comercializadas no município de Lagarto, Sergipe, sob número do protocolo do Comitê de Aprovação de Ética em Pesquisa 3.377.644. Foram encontradas seis marcas com especificações do tipo light, moído, iodado e/ou refinado. A análise química do sal de cozinha foi realizada no Laboratório de Técnicas em Alimentos da Universidade Federal de Sergipe, Campus Prof. Antônio Garcia Filho. A análises foram feitas com amostras de 100g de sal de cada uma das marcas, identificadas numericamente e analisadas em quadruplicata para determinação de iodato por titulação, conforme metodologia indicada nas Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz 383/IV. A quantidade de iodo encontrada foi comparada com a quantidade informada no rótulo e com o teor determinado pela Resolução número 23, de 24 de abril de 2013, que preconiza o teor de 15 a 45 miligramas de iodo por quilograma de sal, pelo Ministério da Saúde. **RESULTADOS** Os rótulos das seis marcas de sal utilizadas traziam a informação padrão de teor de iodo em 2,5 miligramas por 100 gramas de sal. Apesar de nenhuma delas terem apresentado a quantidade descrita no rótulo, nenhuma das amostras analisadas ultrapassaram o limite mínimo e máximo da faixa recomendada pelo Ministério da Saúde (1,5-4,5mg/100g de sal). A média de iodo encontrada foi de 2,98 mg/100g de sal, sendo a maior e a menor quantidades encontradas 3,34 e 2,65 mg/100 g de sal, respectivamente. **CONCLUSÃO** Os resultados

mostraram conformidade do teor de iodo presente no sal com o estabelecido na legislação, sugerindo implementação adequada da medida de saúde pública para a prevenção e controle dos Distúrbios por Deficiência de Iodo. Merece destaque a incompatibilidade entre as informações do rótulo e o teor de iodo encontrado nas amostras analisada, ressaltando a importância de inspeção da veracidade das informações nos rótulos.

Palavras-chave: Sal de cozinha; Política pública de iodação; Vigilância em Saúde;

PLANEJAMENTO DE PRÁTICA EDUCATIVA SOBRE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA

PRISCILA CARNEIRO DOS SANTOS¹; PATRÍCIA MARIA PÉRICO PEREZ²; RENATA RANGEL GUIMARAES²; PAULA MENDONCA LEAL²; AMANDA MACEDO CARDOSO²; SUZANA MARIA DE LEMOS FREITAS².

1. FGR SILVA BUFFET E EVENTOS LTDA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Educação Alimentar e Nutricional deve ser realizada de forma contínua, permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional, a fim de promover a autonomia e os hábitos alimentares saudáveis dos indivíduos. Restaurantes universitários se constituem como ambientes propícios para o desenvolvimento de ações de promoção de alimentação saudável, pois permite acessar toda a comunidade acadêmica em espaços delimitados, criando oportunidades de escolhas saudáveis. O presente estudo é uma das atividades previstas no plano de trabalho do projeto de extensão intitulado Garantia de qualidade do processo produtivo das refeições servidas no restaurante universitário da UERJ, campus Maracanã. **OBJETIVO** Planejar uma prática educativa sobre alimentação saudável para os usuários que frequentam o restaurante universitário de uma universidade pública localizada na cidade do Rio de Janeiro. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo, qualitativo e quantitativo planejado pelos pesquisadores do presente trabalho. Em novembro de 2019, foi disponibilizado na saída do restaurante universitário, um questionário impresso para que os usuários escolhessem temas alusivos à alimentação saudável para a próxima prática educativa. Os tópicos apresentados compreenderam: diferenças entre os alimentos diet, light e zero; alimentos integrais e alimentos processados e ultraprocessados. Os usuários que responderam ao questionário assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. As variáveis foram descritas por meio de frequência absoluta e relativa. **RESULTADOS** Participaram do presente estudo 300 usuários que frequentam o restaurante universitário. Destes, 45% gostariam de entender a diferença entre alimentos diet, light e zero, 35% demonstraram interesse pelo assunto alimentos processados e ultraprocessados e 20% pelo tema alimentos integrais. Assim, foi escolhida a temática alimentos diet, light e zero e suas diferenças para a prática educativa a ser implementada. Foi elaborado um mural atrativo, objetivo e com uma linguagem simples a ser afixado em local estratégico, de maior circulação entre os usuários do restaurante universitário. O mural contém três diagramas com cores variadas, objetivando apresentar as diferenças entre os termos diet, light e zero.

Para reforçar a compreensão dos termos, foram adquiridas geleias de fruta, disponíveis no mercado nas versões padrão, diet, light e zero, a serem apresentadas e explicadas presencialmente à comunidade acadêmica que frequenta o restaurante. A fim de avaliar a presente prática educativa, estará disponível no restaurante universitário um questionário impresso e de autopreenchimento, onde os participantes poderão indicar se o objetivo da prática foi alcançado, se o conteúdo abordado foi relevante e oferecer possíveis sugestões para a elaboração de futuras práticas educativas. **CONCLUSÃO** A equipe do projeto de extensão aprovou a prática educativa, a ser implementada no início do período acadêmico (16 de março de 2020), por considerar lúdica e didática a sua forma de apresentação que utilizou como material didático o mural autoexplicativo e a exposição de geleias de fruta em diferentes versões. Esperamos com essa atividade sensibilizar os frequentadores do restaurante universitário para que compreendam a diferença entre os alimentos normal, diet, light e zero, sua importância e se conscientizem da relevância de uma alimentação adequada e saudável para a promoção da saúde.

Palavras-chave: Diet; Light; Prática educativa; Serviços de Alimentação; Zero

CONSUMO DE PREPARAÇÕES VEGETARIANAS EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PRISCILA CARNEIRO DOS SANTOS¹; EMANUEL RIBEIRO ALVES DE SOUZA¹;
MARCELO MIRANDA DE FREITAS¹; TARCILA DA SILVA THEODORO FERREIRA¹;
SHIGENO DE PAIVA KURIYA²; AMANDA MACEDO CARDOSO².

1. FGR SILVA BUFFET E EVENTOS LTDA, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2.
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO No Brasil, segundo dados da Sociedade Vegetariana Brasileira, no ano de 2018, 14% da população se declarou vegetariana, um crescimento de 75% em relação ao ano de 2012. O número elevado de pessoas que vem excluindo os alimentos de origem animal de seu cardápio está relacionado principalmente às tendências à busca por uma alimentação mais saudável (risco a saúde devido o consumo elevado de carnes) e sustentável (impacto ambiental negativo da pecuária). Os restaurantes universitários acabam sendo locais estratégicos visto que muitos oferecem cardápios que atendem as necessidades do público vegetariano, proporcionando uma alimentação adequada e segura. **OBJETIVO** Avaliar o consumo de pratos vegetarianos ofertados em um restaurante universitário de uma universidade pública do Rio de Janeiro a fim de nortear os profissionais quanto à elaboração dos cardápios mais atrativos e planejamento quantitativo da produção. **METODOLOGIA** Foi realizado um estudo do tipo quantitativo e transversal, a partir da avaliação do consumo dos cardápios vegetarianos servidos, no período de setembro a outubro de 2019 em um restaurante universitário as quais distribuem em média, 3500 refeições/dia, nos serviços de almoço e jantar. O estudo foi realizado avaliando o quantitativo de preparações produzidas e servidas durante o serviço do jantar. **RESULTADOS** Durante o período levantado, foram servidas 36.221 refeições, a

média do consumo de preparações vegetarianas foi de 15,82%. Quando comparadas com o prato proteico principal (base de carnes) foi observado que as preparações a base de ovos (ovos mexidos simples, napolitano, com parmesão, com queijo e orégano, etc., omelete e ovo frito) apresentou um percentual de consumo de 14,16%, as preparações com proteína texturizada de soja (silveirinha de soja, soja colorida, soja primavera, soja xadrez, kafta e soja em cubos) representaram 13,07% e outras preparações vegetarianas (torta de espinafre, hambúrguer de aveia, bolinho de feijão, falafel assado, lasanha vegetariana, rondeli de abobrinha, soufflé de casca de abóbora, cuscuz de milho, abobrinha recheada com soja e soufflé de grão de bico) apresentaram um percentual de 19,93%. Ressaltamos que as preparações ovos mexidos com queijo (parmesão e minas) obtiveram um maior percentual de aceitação, entre 24,14 a 26,12 %, quando o prato proteico principal foi gourjões de peixe e fígado a lisboeta, respectivamente. A preparação lasanha vegetariana obteve um percentual de consumo de 50,55%, rondeli de abobrinha (25,04%), torta de espinafre (23,65%) e hambúrguer de aveia (29,81%).

CONCLUSÃO Conclui-se que os cardápios vegetarianos avaliados obtiveram boa aceitação pela clientela atendida. Os resultados também demonstraram que o consumo das preparações vegetarianas não ocorreu somente pela clientela vegetariana, haja vista o elevado percentual de consumo das preparações lasanha vegetariana, rondeli de abobrinha e torta de espinafre. Esses resultados mostram que o público atendido pelo restaurante universitário pode estar buscando reduzir o consumo de carnes, mostrando mais preocupação na busca de uma alimentação mais alternativa e que as preparações vegetarianas elaboradas sem ter como ingrediente principal ovo e soja tem uma melhor aceitação, devendo ser acrescentada mais vezes ao cardápio.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Vegetarianos; Prato proteico; Estudantes; Universidade

TERMO DE REFERÊNCIA: INSTRUMENTO NA GARANTIA DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

ALINE DE SOUZA RIBEIRO; FLAVIA MILAGRES CAMPOS; CLAUDIA ROBERTA BOCCA SANTOS.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A agenda de segurança alimentar e nutricional no contexto contemporâneo traz inúmeros desafios, tais como fomentar sistemas sustentáveis de produção de alimentos; enfrentar o crescente aumento do sobrepeso/obesidade e das doenças crônicas não transmissíveis em convivência com a desnutrição e carências nutricionais, preservar práticas alimentares de comunidades e povos tradicionais e favorecer o acesso e disponibilidade de alimentos saudáveis para toda a população. Considerando o exposto, entende-se que o gestor público deve primar pela saúde coletiva. Vale citar que uma das suas responsabilidades é planejar a aquisição de gêneros e/ou materiais bem como a contratação de prestação de serviços. No âmbito da Administração Pública, a Lei nº 8.666 de 21/06/93 estabelece normas gerais sobre licitações e contratos administrativos e define o Termo de Referência como um instrumento obrigatório para toda aquisição de gêneros ou contratação do serviço, pois discrimina questões técnicas, como normatizações, especificações e estimativas. No entanto, muitas

vezes esse instrumento é visto apenas como uma exigência no âmbito público. **OBJETIVO** Avaliar como o Termo de Referência pode contribuir, de forma efetiva, com a agenda de segurança alimentar e nutricional. **METODOLOGIA** Este trabalho contou com a análise documental, a partir de 2006, na temática da segurança alimentar e nutricional. A partir desta etapa, foi elaborado um quadro analítico que apresenta a interface entre os elementos da segurança alimentar e nutricional e um Termo de Referência. A próxima etapa consiste na realização de oficina com especialistas para avaliar o quadro, de caráter intersetorial, com experiência em alimentação coletiva, segurança alimentar e nutricional e/ou elaboração de Termo de Referência. Esta subsidiará a construção de um instrutivo para elaboração de um Termo de Referência que contribua para a agenda de segurança alimentar e nutricional. O projeto segue as normas das Resoluções nº510/2016 e nº 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde e foi submetido para avaliação pelo Comitê de Ética em pesquisa da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro. O Termo de Consentimento Livre e Esclarecido será obtido junto aos sujeitos da pesquisa antes do início da coleta de dados. **RESULTADOS** O Termo de Referência além de ser um instrumento administrativo pode representar uma ação potencial na agenda de segurança alimentar e nutricional, ficando evidente a possibilidade de promover a alimentação adequada e saudável nas diferentes fases do curso da vida, primando o princípio da equidade. Além disso, observou-se a oportunidade de: favorecimento do consumo de alimentos in natura ou minimamente processados; valorização da identidade e cultura alimentar; condicionamento de um ambiente alimentar; fomento a economia local; priorização da aquisição de alimentos provenientes da agricultura familiar; resguardo de recursos naturais; agregação do conceito da sustentabilidade; estratégia de educação alimentar e nutricional. **CONCLUSÃO** O Termo de Referência, embora seja um instrumento administrativo, tem o potencial de contribuir para enfrentamento de alguns desafios do contexto contemporâneo. Espera-se que este trabalho apresente como produto um instrutivo para favorecer a elaboração de Termo de Referência composto por itens da agenda de segurança alimentar e nutricional, permitindo otimizar a prática dos profissionais, da rede pública e privada.

Palavras-chave: licitação; direito humano a alimentação adequada; edital; alimentação coletiva;

UTILIZAÇÃO DE COLITEST® PARA DETECÇÃO DE ESCHERICHIA COLI E COLIFORMES TOTAIS E TERMOTOLERANTES EM SUSHIS COMERCIALIZADOS NOS SHOPPINGS DA CIDADE DE BELÉM

KARLA FERNANDA VIANA MENDONÇA JARDIM; ALICE CRISTINA OLIVEIRA RIBEIRO; ELIEZE MACIEL DIAS; ANDREY CARLOS DO SACRAMENTO DE OLIVEIRA.
FACULDADE UNINASSAU, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Na região metropolitana de Belém o consumo de alimentos oriundos da culinária japonesa vem crescendo, despertando a necessidade de se encontrar mecanismos viáveis de controle higiênico sanitário, a fim de evitar surtos de toxinfecção alimentar. O sushi por ser manipulado manualmente e ser consumido cru, possui alto risco de contaminação por micro-organismos indicadores de condição higiênico-sanitária precária, como é o caso da *Escherichia coli* e de

coliformes totais e termotolerantes. **OBJETIVO** Sendo assim, o objetivo do presente trabalho foi utilizar o COLItest® para detecção de *Escherichia coli* e coliformes totais e termotolerantes em sushis comercializados nos shoppings da cidade de Belém. **METODOLOGIA** O n amostral foi calculado de acordo com métodos estatísticos com 95% de intervalo de confiança e margem de erro de 5%. As amostras foram transportadas em suas embalagens originais até o Laboratório de Microbiologia da Faculdade Uninassau, Belém. As análises foram realizadas com o kit comercial COLItest® para detecção simultânea de *Escherichia coli* e de coliformes totais e termotolerantes. As amostras coletadas foram particionadas para dois grupos de análises distintas e realizadas em duplicata. Para as análises do primeiro grupo, as instruções do fabricante foram seguidas estritamente. No segundo teste, seguindo a legislação brasileira para alimentos, foram pesados e homogeneizados 25g da amostra em 225mL de água peptonada tamponada, mantido em estufa a 37°C. Após 24 horas, 10ml do meio foram transferidos para tubos de ensaio, seguindo com a aplicação do COLItest®, conforme instrução do fabricante. **RESULTADOS** O cálculo amostras resultou em coletas de amostras em 80% dos shoppings da região metropolitana de Belém. A primeira análise, feita conforme instrução do fabricante, após adição do conteúdo do sachê do COLItest® a cor púrpura prevaleceu indicando resultado negativo para coliformes totais e termotolerantes, e visto as amostras não apresentarem fluorescência e nem haver presença de alo vermelho após teste de indol considerou-se negativo para a presença de *Escherichia coli* em 100% das amostras. No segundo grupo de análises, realizado após o cultivo da amostra em água peptonada tamponada por 24 horas, observou-se a alteração imediata da coloração do meio para amarelo em todas as amostras, caracterizando positividade para a presença de coliformes totais e termotolerantes. O teste do indol não indicou a formação de um alo de cor vermelha e não houve presença de fluorescência na câmara de luz UV, caracterizando resultado para *Escherichia coli* negativo em todas as amostras. Muitos autores relataram a utilização do COLItest® para análise da qualidade da água, no entanto, o presente estudo sugere uma inovação pela comprovação da eficiência do kit comercial em amostras de alimentos. Ficou evidente que o COLItest® apresenta maior sensibilidade em amostras mantidas em meio de pré-enriquecimento por, no mínimo, 24 horas. **CONCLUSÃO** Conclui-se assim que as amostras de sushis comercializadas nos shoppings de Belém encontram-se contaminadas e que o uso do COLItest® pode vir a ser utilizado em amostras de alimentos como meio rápido de detecção de *Escherichia coli* e coliformes totais e termotolerantes.

Palavras-chave: micro-organismos indicadores; kit comercial; microbiologia;

ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE PRIVADA DE ENSINO DO ESTADO DO PARANÁ

JULISSE KLEMTZ WAGNER PRUSSAK; NAYARA NUNES MEDEIROS; LETÍCIA MAZEPA; JULIANA BENATTO MARQUES; EMIRIA NAKANO.
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 8ª REGIÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A infância e adolescência são períodos da vida caracterizados por diversas transformações biológicas, sociais e psicológicas. O ambiente escolar se faz crucial para o crescimento e desenvolvimento do ser humano, exercendo ainda papel fundamental na promoção de uma alimentação saudável. A escola contribui para a adoção de hábitos alimentares que visem a promoção da saúde e a redução do risco de doenças, e nesse contexto justifica-se a importância da atuação do profissional nutricionista. **OBJETIVO** Demonstrar as atividades desenvolvidas pelos nutricionistas em escolas da rede privada de ensino do Paraná. **METODOLOGIA** Foram analisados 152 Roteiros de Visita Técnica aplicados em escolas da rede privada de ensino, no Estado do Paraná, de janeiro a dezembro de 2019. Este instrumento de fiscalização avalia itens relativos ao cumprimento de algumas das atribuições obrigatórias, como: elaborar cardápios, realizar avaliação e diagnóstico nutricional, desenvolver projetos de educação alimentar e nutricional e coordenar o desenvolvimento de receitas e fichas técnicas das preparações, de acordo com critérios definidos pelo Conselho Federal de Nutricionistas, que variam entre Meta Padrão, Padrão Mínimo e Não atinge padrão mínimo. Posteriormente os dados foram compilados e avaliados. **RESULTADOS** Referente à programação de cardápios, apenas 11,8% dos nutricionistas não atingem o Padrão Mínimo. Sabe-se que a escola tem influência direta na formação dos hábitos da infância que poderão perdurar em fases posteriores da vida. O não planejamento adequado do cardápio pode implicar no fornecimento inadequado de nutrientes. No tocante à realização da avaliação e diagnóstico nutricional, 41,4% dos nutricionistas não atingem o Padrão Mínimo. A avaliação e diagnóstico nutricional são estratégias fundamentais para estudo de suas condições de saúde e para que o cardápio seja planejado conforme necessidades nutricionais. Com relação ao desenvolvimento de projetos de educação alimentar e nutricional, 32,8% dos profissionais não desenvolvem esta atribuição, atividade considerada como uma importante estratégia para a prevenção e controle dos problemas alimentares e nutricionais contemporâneos. Por fim, a atividade de desenvolvimento de fichas técnicas das preparações não é realizada por 64,4% dos avaliados. A ficha técnica é um instrumento gerencial de apoio operacional, pelo qual se fazem o levantamento dos custos, a ordenação do preparo e o cálculo do valor nutricional da preparação. **CONCLUSÃO** Com exceção do planejamento do cardápio, grande parte dos nutricionistas não desenvolve as atribuições obrigatórias no âmbito da alimentação escolar. A falta de avaliação e diagnóstico nutricional inviabiliza a elaboração de cardápio adequado às necessidades nutricionais dos alunos e a ausência de fichas técnicas dificulta a padronização das preparações e, consequentemente, a garantia da oferta nutricional. Cabe ressaltar ainda, que as atividades de educação alimentar e nutricional se configuram como estratégias fundamentais para enfrentamento das problemáticas brasileiras referentes aos distúrbios nutricionais.

Palavras-chave: Nutrição escolar; Diagnóstico nutricional; Educação alimentar e nutricional; Cardápio; Ficha técnica

ANÁLISE DO DESPERDÍCIO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: EM RELAÇÃO AOS TIPOS DE SERVIÇOS

CAROLINE PRISCILA OLIVEIRA DOS SANTOS; XAENE MARIA FERNANDES DUARTE
MENDONÇA; THAYANE SUANNE OLIVEIRA LIRA; ADRIANNE PUREZA MACIEL;
MARIO LUIZ OLIVEIRA DA SILVA; THAÍS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO

SANTOS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O desperdício de alimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição está presente em todas as etapas da cadeia produtiva, desde o recebimento até a distribuição. O controle do índice de resto-ingestão constitui-se como uma ferramenta para avaliação do desperdício, análise dos fatores que influenciam e implementação de ações corretivas. Assim, para melhora na gestão da unidade, é necessário realizar avaliação do desperdício e suas possíveis causas. **OBJETIVO** Avaliar o desperdício em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, bem como verificar a relação com os tipos de serviços. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo com abordagem exploratória, realizado em setembro/2019 no Restaurante Universitário da Universidade Federal do Pará, por meio da análise do índice de resto-ingestão, que consiste na razão percentual entre o peso da refeição rejeitada e o peso da refeição distribuída. A coleta de dados foi feita durante 5 dias no período do almoço, nas duas unidades do restaurante, unidade básico, que adota o modelo self-service parcial, no qual os comensais porcionam os acompanhamentos e o prato principal e guarnição são porcionados pelos colaboradores; e unidade profissional, na qual toda refeição é porcionada pelos colaboradores. Primeiramente foi determinado o peso das refeições distribuídas, descontando-se o peso dos recipientes e das sobras limpas. Após a distribuição, foi determinado o peso dos restos. As sobremesas não foram utilizadas nesta pesquisa, assim, foram separadas as partes não comestíveis das frutas para posterior pesagem dos restos, também foi descontado o peso dos sacos de lixo. Para pesagem dos alimentos preparados e dos restos, foram utilizadas três balanças tipo plataforma, com capacidade de 2kg a 300kg. Para a classificação do índice de resto-ingestão foram considerados os valores recomendados na literatura, onde, valores entre 0 e 5% são considerados ótimos, 5 a 10% bons, 10 a 15% regulares e maiores que 15% péssimos. Os dados foram organizados e tabulados nos programas Microsoft Excel, versão 2016 e Bioestat versão 5,3 e foram realizadas análises descritivas e de medidas de tendência central, além do teste t de Student para a comparação das amostras, considerando-se valor significativo menor que 0,05. **RESULTADOS** Os resultados apontaram índices de resto-ingestão baixos, o que indica baixo desperdício de alimentos. A unidade básica apresentou índices que variaram entre 5,02 e 5,07%, com média de 5,05%, considerado bom índice de resto-ingestão. A unidade profissional apresentou índices que variaram entre 11,2 e 11,38%, com média de 11,39%, considerado regular. Houve diferença estatística significativa entre os índices de resto-ingestão dos dois restaurantes em todas as preparações (**p**CONCLUSÃO Considerando os resultados obtidos, pode-se inferir que a unidade estudada apresenta baixo desperdício de alimentos, e que o tipo de serviço pode contribuir para tal resultado, uma vez que a unidade que adota o serviço self service apresentou menor índice resto-ingestão, contribuindo para a redução do desperdício de alimentos.

Palavras-chave: alimentação coletiva; desperdício de alimentos; serviços de alimentação;

PERFIL DOS ATORES PARTICIPANTES DE OFICINAS DE FORMAÇÃO SOBRE O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO ESTADO DO PARÁ.

LETICIA MENDES DE ARAÚJO; ALINE DANIELLE DI PAULA SILVA RODRIGUES;
IVANIRA AMARAL DIAS; ESTRELA BENOLIEL BARBOSA; THAYNARA SANTIAGO
DOS ANJOS; HELLEN CRISTINA CAMPOS DE MORAES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é a política pública mais antiga do Brasil e contribui fortemente para a aprendizagem, rendimento escolar, desenvolvimento biopsicossocial e formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos matriculados no ensino básico da rede pública do país, através de ações de educação alimentar e nutricional e de refeições que atendam suas necessidades nutricionais e respeitem sua cultura alimentar (BRASIL, 2009). O PNAE conta com participação de diferentes atores sociais que atuam de forma intersetorial para que o objetivo do programa seja atingido, portanto, a capacitação periódica destes atores é fundamental para a efetividade do PNAE nos municípios do estado do Pará. **OBJETIVO** Descrever o perfil dos atores municipais e sociais envolvidos com o Programa Nacional de Alimentação Escolar que participaram de oficinas de formação no Estado do Pará no ano de 2019. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal e descritivo, realizado com participantes das oficinas de formação sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar realizadas pelo Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar, da Universidade Federal do Pará, em 26 municípios-polo do Estado do Pará, ao decorrer do ano de 2019. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará, sob o parecer 1.921.484. Durante as oficinas foram identificados a Entidade Executora e a posição social e/ou municipal de cada ator participante. **RESULTADOS** Além dos 26 municípios-polo, outras 52 Entidades Executoras participaram como convidadas das oficinas, ou seja, um alcance de 78 municípios assessorados. No total, houve 1106 atores participantes e, dentre eles, 29,4% eram representantes de escolas, 28,8% manipuladores de alimentos, 12,9% outros atores, 11,1% membros do Conselho de Alimentação Escolar, 8,5% nutricionistas, 2,9% integrantes da contabilidade da Entidade Executora, 2% secretários de educação, 2% agricultores familiares, 1,5% coordenadores do Departamento de Alimentação Escolar, 0,5% secretários de agricultura, 0,4% vereadores. **CONCLUSÃO** Foi possível observar que 1106 atores sociais e municipais foram capacitados sobre o Programa, em uma extensão que abrange mais da metade dos municípios do Estado. A grande maioria dos atores participantes das oficinas estava relacionada diretamente com o âmbito escolar, tais como, gestores de escolas, professores, coordenadores pedagógicos e manipuladores de alimentos. A participação destes nas formações pode contribuir para melhorias diretas na produção e distribuição das refeições aos alunos. Em contrapartida, a baixa participação de outros setores envolvidos com a gestão do Programa, bem como a parcela referente aos atores da agricultura familiar pode interferir de forma negativa na efetividade da política nos municípios do estado do Pará. Reforça-se, dessa forma, a proposta de ofertas de oficinas de formação para todos os gestores no âmbito municipal e os outros atores envolvidos com o intuito de que tenham acesso às informações sobre o PNAE sob a forma de orientações específicas, em todas as dimensões do Programa.

Palavras-chave: Alimentação escolar; Políticas Públicas; Atores Sociais.;

PRÁTICAS COTIDIANAS DE NUTRICIONISTAS NO ÂMBITO DA ALIMENTAÇÃO DE COLETIVIDADES EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO TERCEIRIZADAS

RENATA BORCHETTA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Diante do interesse nas maneiras diferentes que os nutricionistas, no âmbito da alimentação de coletividades em unidades de alimentação e nutrição terceirizadas, fazem suas combinatórias de operações e se deslocam das fronteiras de dominação, numa perspectiva de criação anônima, nascida da prática desenvolvendo a gestão de si e respeitando seus limites, frente às exigências do mercado e da organização do trabalho. **OBJETIVO** Buscando compreender as maneiras de fazer o cotidiano no âmbito de unidades de alimentação e de nutrição, lugar de práticas laborais desses nutricionistas, abordou-se a organização do trabalho, a terceirização, a alimentação de coletividades e a sua trajetória e o nutricionista. **METODOLOGIA** Para entender as práticas cotidianas, utilizamos Michel de Certeau e para os efeitos que a organização do trabalho provocam na vida desses nutricionistas, utilizou-se Marcio Pochmann e Ricardo Antunes. É um estudo de natureza qualitativa que acontece no espaço da Alimentação de Coletividades, em Unidades de Alimentação e Nutrição, geridas sob o modelo da terceirização. Como cenário, duas empresas de Alimentação de Coletividades, localizadas no estado do Rio de Janeiro. Para o trabalho de campo, a técnica de pesquisa escolhida foi a entrevista semiestruturada, realizada no ambiente de trabalho, e o sistema de rede foi escolhido para eleger os entrevistados, onde as pessoas indicadas sugerem a quem procurar, e assim sucessivamente. O roteiro da entrevista foi dividido em três blocos, destacando a inserção do nutricionista na área da alimentação de coletividades, seguido das práticas cotidianas no trabalho e finalizado com a gestão e a organização do trabalho. A análise das entrevistas ocorreu pela Análise de Discurso, baseada na Escola Francesa, que, no Brasil, representa-se pela autora Eni Orlandi. Este trabalho foi desenvolvido, conforme aprovação dos seguintes Comitês de Ética: Hospital Universitário Pedro Ernesto/Universidade do Estado do Rio de Janeiro, sob o número 93598618.0.0000.5259, projeto de centro coordenador e Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, sob o número 93598618.0.3001.5285, projeto de centro coparticipante. **RESULTADOS** Foram entrevistados doze nutricionistas, e as categorias conceituais destacadas foram: Organização do Trabalho e Práticas Cotidianas. A partir destas, foram identificados os núcleos de sentido, diante das formações discursivas dos entrevistados. Percebe-se o fortalecimento das empresas prestadoras de serviços de alimentação, num modo de organização do trabalho considerado, em muitos aspectos, taylorista-fordista, por ser estruturado em rotinas e normas técnicas para a produção de refeições num processo de trabalho que segue uma linha de montagem. Nota-se um espaço de pouca ou nenhuma possibilidade para invenções, que não é percebido por eles; entretanto, relatam não precisar de invenções em seu dia a dia, ou seja, as ações realizadas em seu cotidiano são desconsideradas por eles, que estão imersos a obediência as regras, de tal forma incorporadas, que reduzem as relações e experiências criativas ao imperativo da sobrevivência neste local. Nesse sentido, operam de modo reprodutivista. **CONCLUSÃO** Num espaço sem invenções, mas cheio de táticas para que se mantenham ali, tem-se a impressão de não perceberem os efeitos que a organização do trabalho pode gerar em suas vidas. As invenções são consideradas táticas ou burlas que modificam essas práticas prescritas, nas regras existentes, ou seja, há mudanças, mas com certa permissão.

Palavras-chave: alimentação coletiva; nutricionista; práticas cotidianas; unidades de alimentação e nutrição; terceirização

QUANTIFICAÇÃO DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR EM RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE SUL

LUDYMILA SCHULZ BARROSO¹; ANGELA LAUTERT MONTEIRO¹; GLENIO PIRAN
DAL' MAGRO²; BRUNA CASTANHEIRA DOS SANTOS¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL;

2. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITERÓI - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os restaurantes universitários são considerados unidades de alimentação e nutrição, cujo objetivo é servir alimentos saudáveis e seguros do ponto de vista nutricional e higiênico-sanitário (TRANCOSO; TOMASIAK, 2004). Além disso, tendo em vista o número expressivo de refeições que oferece, são considerados equipamentos públicos para promoção de segurança alimentar e nutricional. Portanto, torna-se necessário avaliar o desperdício de alimentos desde a etapa de planejamento até o prato do comensal (GUSTAVSSON et al., 2011). Ainda se inclui, não só a matéria-prima, mas também os recursos utilizados para a produção de alimentos, como água, energia, mão de obra, além dos hábitos alimentares e modo de preparo dos alimentos (CASTRO et al., 2003; ABREU et al., 2013). **OBJETIVO** Avaliar o desperdício de alimentos por meio das sobras, limpa e suja, e resto-ingestão das refeições e identificar se há relação entre o tipo de alimento servido e a variação na quantidade de alimento desperdiçado. **METODOLOGIA** O presente estudo trata-se de uma pesquisa-ação em quatro restaurantes universitários. Na primeira etapa, ocorreu a padronização do instrumento de monitoramento. Já na segunda etapa, ocorreu a operacionalização quando se identificou as quantidades de: 1) alimentos produzidos; 2) sobra limpa; 3) sobra suja; 4) resto-ingestão; 5) alimentos consumidos; e 6) refeições servidas. O desenvolvimento da pesquisa se deu no software Microsoft Excel. A padronização levou 10 dias e a operacionalização, 50. Ambas realizadas durante o período letivo de 2018. **RESULTADOS** Ao analisar os dados, por meio dos valores encontrados para cada restaurante foi possível calcular os percentuais médios de sobra limpa, 7,01%, de sobra suja, 3,32%, e de resto-ingestão, 5,84%. Já para o resto-ingestão per capita a média foi de 34,5g. Considerando as preparações dos cardápios, independente do restaurante analisado, percebeu-se que os maiores percentuais de resto-ingestão foram nos dias em que as preparações eram carne moída, carré, cubos de carne bovina, sobrecoxa, peixe, moranga e melão. Já para sobra suja, os maiores percentuais, que variaram entre 8,12% e 21,42%, foram nos dias em que carne moída, peixe, cubos de carne bovina e purê de batata foram ofertados. **CONCLUSÃO** Considerando que a busca pela qualidade é essencial e tendo em vista a identificação da relação entre o tipo de alimento servido e a quantidade de alimento desperdiçado, é importante que o instrumento de medição utilizado continue sendo aplicado, embora os resultados estejam dentro de valores esperados, com exceção da sobra suja que ultrapassou os 3% indicados. Porém, novas intervenções são necessárias, como: medições precisas do quantitativo de clientes para melhor planejamento e elaboração adequada das refeições e a caracterização dos clientes com o propósito de adequar a qualidade sensorial das

preparações. Essas ações, não só reduzem custos, mas também melhoraram os processos de produção, proporcionando outras reduções como consumo de água e energia e possibilitam uma produção de refeições mais sustentável.

Palavras-chave: alimento; consumo; unidade de alimentação e nutrição;

A SEGURANÇA DA ÁGUA E DOS ALIMENTOS ABORDADA NO CONTEXTO DA HORTA ESCOLAR: UMA ANÁLISE DOCUMENTAL

RAÍSA MOREIRA DARDAQUE MUCINHATO; LAÍS MARIANO ZANIN; LEONARDO CARNUT; ELKE STEDEFELDT.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As instituições de ensino são responsáveis pelo fornecimento de alimentos seguros para o consumo e este deve estar associado a outras intervenções, como o abastecimento de água potável, contribuindo com a promoção da saúde infantil e um ambiente seguro (World Food Programme, 2013). A horta nesse contexto favorece as esferas curriculares, físicas e sociais. O tema convém aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável 2 (fome zero e agricultura sustentável), 4 (educação de qualidade) e 6 (água potável e saneamento) Agenda 2030 da Organização das Nações Unidas. **OBJETIVO** Analisar as abordagens sobre a segurança da água e dos alimentos na horta em ambiente escolar em documentos de programas e políticas de alimentação escolar. **METODOLOGIA** Estudo qualitativo, com amostra baseada no documento State of school feeding worldwide 2013. A amostra foi composta de documentos de 168 países que apresentaram o benefício da alimentação escolar, dos 218 países do mundo (World Bank Group, 2018). Os países estão divididos em sete regiões: África Subsaariana, América Latina e Caribe, América do Norte, Europa e Ásia Central, Leste Asiático e Pacífico, Norte da África e Oriente Médio e Sul da Ásia (World Food Programme, 2013). Os documentos de fontes primárias foram triados em websites. A pluralidade de línguas oficiais encontradas nos diferentes documentos foi julgada como um fator limitante, à vista disso buscou-se documentos de fontes secundárias. A análise de conteúdo de Bauer (2004) com agrupamento baseado no método de Bardin (2011) foi utilizada para análise documental. A priori, foi definida a categoria horta escolar e foram estabelecidos os referenciais de codificação: horta escolar, água, segurança dos alimentos e alimentação escolar traduzidas conforme a língua oficial de cada documento com o auxílio de software online Google®. Os dados obtidos foram dispostos em matrizes: 1) particularidades de cada programa ou política e 2) referentes a horta escolar; e foram classificados em presença/ausência para o cálculo das frequências relativas e absolutas. O estudo foi aprovado sob parecer No 0168/2017. **RESULTADOS** Quanto à abordagem da horta escolar, 50,5% (n=85) países apresentaram tal abordagem em seus documentos, entretanto, somente 10 (11,7%) apresentavam documentos com abordagem sobre a segurança da água de irrigação em cinco regiões geográficas. Embora limitadas, as abordagens sobre a água de irrigação são diversas e permeadas pelos tópicos: disponibilidade, fontes alternativas ou qualidade da água. Foram observadas lacunas em relação à multidisciplinaridade do tema e a garantia do acesso. **CONCLUSÃO** O baixo percentual

de países que apresentaram documentos com abordagem de qualidade e segurança da água de irrigação em hortas escolares demonstra uma fragilidade nestes documentos. Considerando que tais documentos refletem a realidade de práticas escolares, nas quais envolvem a alimentação de crianças, grupo de alto risco para Doenças Transmitidas por Água e Alimento (DTA), é imprescindível explorar a segurança da água em orientações da horta escolar, considerando. Tendo em vista a importância da abordagem da água de irrigação nos documentos de países que possuem o benefício da alimentação escolar, sugere-se como imprescindível para aumentar a frequência desta abordagem e, consequentemente, a prática segura o diálogo entre os atores sociais envolvidos nas atuais Décadas da Nutrição e da Água na promoção da Segurança Alimentar e Nutricional.

Palavras-chave: Alimentação escolar; Qualidade da água; Objetivos de Desenvolvimento Sustentável;

AVALIAÇÃO DA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE E CONTEÚDO DE COMPOSTOS FENÓLICOS ANTES E APÓS A COCÇÃO DE FARINHA DE TAPIOCA ADICIONADA DE CURCUMA LONGA LINN EM PÓ

KELLY APARECIDA DIAS; LAURA CELIA DE OLIVEIRA SOUZA VICENTE; CERES MATOS DELLA LUCIA; MIRELLA LIMA BINOTI.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA, VIÇOSA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO O aumento da prevalência de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNTs) tem resultado em preocupação por parte dos profissionais da saúde e dos consumidores de alimentos, refletindo em aumento da demanda por produtos alimentícios com propriedades de promoção e manutenção da saúde. Dentre as plantas, a *Curcuma longa* Linn tem ganhado significativo espaço, pois além de condimento, possui compostos bioativos com propriedades antioxidante, anti-inflamatória, efeito no controle do colesterol e proteção contra o câncer. A cor amarelo brilhante está associada aos pigmentos fenólicos lipossolúveis, como curcumina, desmetoxicurcumina e bisdesmetoxicurcumina. **OBJETIVO** O objetivo desse estudo foi desenvolver uma tapioca com cúrcuma em pó e avaliar a capacidade antioxidante e o conteúdo de compostos fenólicos, antes e após o aquecimento. **METODOLOGIA** A cúrcuma em pó e a farinha de tapioca isenta de conservantes, foram obtidas do mercado local da cidade de Viçosa-MG. A farinha de tapioca foi dividida em três partes, sendo acrescentada cúrcuma em pó nas proporções de 1%, 3% e 5%. Amostras de 60 g da mistura (farinha de tapioca + cúrcuma) foram dispostas em panela apropriada, em uma fina camada com o auxílio de uma peneira, coccionadas em chama média de um fogão doméstico, até a completa formação de uma tapioca característica. Para as análises da capacidade antioxidante e compostos fenólicos, foram utilizadas as misturas antes e após o processo de cocção. A capacidade antioxidante foi determinada utilizando o método do radical DPPH (1,1 difenil-2-picrilhidrazila). Os compostos fenólicos totais foram determinados pelo método espectrofotométrico de Folin-Ciocalteu. O experimento foi conduzido em delineamento inteiramente casualizado em triplicata. A normalidade das variáveis foi determinada pelo teste de Shapiro-Wilk (software SPSS®, versão 20.0). Foi

realizada a análise de variância (ANOVA) seguida pelo teste de Newman-Keuls, para detectar as diferenças entre as amostras. O processamento e análise estatística dos dados foram realizados utilizando o software GraphPad Prism, versão 6.0. As diferenças foram consideradas significativas quando $\alpha < 0,05$. RESULTADOS Comparando as farinhas acrescidas de cúrcuma em pó, a mistura contendo 5% apresentou a maior capacidade antioxidante e maior valor de compostos fenólicos (pCONCLUSÃO A maior quantidade de cúrcuma acrescentada à farinha de taipoca não apresentou proteção adicional ao aquecimento, no entanto, dentre as concentrações testadas, a de 5% apresentou-se a mais interessante para o desenvolvimento de um produto com valor nutricional agregado.

Palavras-chave: Novo produto; Saúde; Bioativos; Aquecimento; Valor nutricional

CONSUMO DE ALIMENTOS MINIMAMENTE PROCESSADOS E ULTRAPROCESSADOS EM UMA ESCOLA PARTICULAR NO INTERIOR DO ESTADO DE SÃO PAULO

MARA BACHELLI¹; KÁTIA REGINA MARTINI RODRIGUES¹; KALINA PLAMENOVA KOCHLOUKOVA¹; IZABELA ROVERE².

1. PONTIFICA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE CAMPINAS, - BRASIL; 2. NUTRICIONISTA AUTÔNOMO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os hábitos alimentares têm início na infância, podendo ser influenciados por diversos fatores, internos (genética) e externos (como o ambiente que a criança frequenta) (VITOLO, 2008). Em decorrência das mudanças no padrão alimentar da população, crianças estão expostas a produtos processados e ultraprocessados, em detrimento de alimentos in natura e minimamente processados. A alimentação oferecida na escola, deve garantir a quantidade de macro e micronutrientes que a criança necessita, com o objetivo de melhorar o seu desenvolvimento e prevenir as doenças crônicas não transmissíveis (GOES, 2016). **OBJETIVO** Analisar a utilização de alimentos processados e ultraprocessados no cardápio de uma instituição de ensino particular na cidade de Campinas. **METODOLOGIA** O presente estudo analisou o cardápio de outubro de 2019 de uma escola privada na cidade de Campinas/SP. A classificação para produtos in natura (IN), minimamente processado (MP), processados (P) e ultraprocessados (UP), seguiu o Guia Alimentar para a População Brasileira. A escola atende 164 alunos e as refeições oferecidas são divididas em snack da manhã e tarde (composto por suco natural ou polpa, uma fruta e uma opção de carboidrato), almoço (arroz - branco e integral, leguminosa, prato protéico com opção para vegetariano e vegano, salada e guarnição - legume assado ou cozido). Não há utilização de temperos prontos e há opções sem lactose e sem gluten. Não há oferta de frituras e refrigerantes. **RESULTADOS** Ao analisar o consumo de alimentos, pode-se verificar predomínio dos in natura (42,1%) e minimamente processado (29,9%) perfazendo o valor total de 72%, seguido dos ingredientes culinários (10,7%), e dos ultraprocessados (9,6%), os alimentos processados perfazem o valor de 7,7%. Os produtos ultraprocessados mais utilizados foram: requeijão com e sem lactose, frios, alguns pães (que não são preparados na padaria da unidade) e cereais matinais, em sua maioria presente nos snacks. No almoço predomina alimentos

in natura e processados, estão presentes legumes, verduras e frutas, todos os dias. É importante ressaltar que o cardápio é elaborado por nutricionista, respeitando os hábitos alimentares locais e culturais, atendendo as necessidades nutricionais específicas. Vale observar que a utilização de açúcar pelos alunos menores de 2 anos se dá no suco de polpa de fruta que é oferecido com e sem açúcar, nos snacks da manhã e tarde, o que vai contra a orientação do Ministério da Saúde para essa faixa etária. **CONCLUSÃO** Os resultados indicam que os alimentos in natura e minimamente processados representam o maior percentual de oferta, especialmente no almoço da escola e atende à recomendação central do Guia Alimentar para a População Brasileira: Prefira sempre alimentos in natura ou minimamente processados e preparações culinárias a alimentos ultraprocessados. Sugere-se o desenvolvimento de estratégias de educação alimentar direcionadas aos alunos, professores e seus pais para melhoria das condições de vida das crianças e suas famílias, especialmente no que diz respeito a exclusão do açúcar adicionado ao suco de polpa.

Palavras-chave: alimentos industrializados; hábitos alimentares; alimentação;

INSTRUMENTOS DE AUDITORIA DISPONÍVEIS NA LITERATURA PARA AUDITAR O AMBIENTE ALIMENTAR ORGANIZACIONAL

ALICE IMPERATRICE FERREIRA; CAMILA APARECIDA BORGES.
FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO -
SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO A escolha alimentar é um processo multideterminado com forte influência do ambiente alimentar. Segundo Glanz et al., (2005) o ambiente alimentar é composto por quatro grandes dimensões (comunitário, consumidor, informação e organizacional). O ambiente alimentar organizacional é caracterizado por locais destinados a alimentação coletiva e disponíveis para grupos populacionais específicos na maioria das vezes, institucionalizados como, trabalhadores de empresas, estudantes em escolas e universidades, esportistas em centros esportivos e pacientes em hospitais. Dentro dessa ampla variedade de locais e de públicos atendidos destaca-se o papel dos restaurantes institucionais os quais, podem ser vistos como espaços importantes para a promoção de hábitos alimentares saudáveis. **OBJETIVO** Realizar levantamento bibliográfico sobre instrumentos de auditoria de ambiente alimentar organizacional desenvolvidos para avaliar restaurantes. **METODOLOGIA** O levantamento sobre a literatura disponível foi realizado nas seguintes bases de dados: Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (Lilacs), Medline (PubMed), Biblioteca Digital de Teses e Dissertações da USP (BDTD), biblioteca eletrônica Scientific Electronic Library Online (SciELO), Center for Disease Control (CDC) e da Organização Panamericana da Saúde (OPAS)/Organização Mundial da Saúde (OMS) utilizando os seguintes descritores da base de dados Descritores em Ciências da Saúde (DeCS): [restaurantes], [ambiente alimentar organizacional], [ambiente alimentar], [auditoria], [instrumento] em português, inglês e espanhol. O projeto faz parte do estudo **AMBIENTE ALIMENTAR ORGANIZACIONAL: O PAPEL DOS RESTAURANTES NA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL** submetido ao Comitê de Ética da Faculdade de

Saúde Pública protocolo CAAE número 29578519.7.0000.5421. **RESULTADOS** No levantamento bibliográfico foram identificados 6 instrumentos de auditoria para restaurantes validados. Destes, 4 eram destinados a auditar restaurantes comerciais e 2 para avaliar restaurantes institucionais. As principais dimensões do ambiente alimentar organizacional presentes nestes instrumentos foram: publicidade, diversidade e qualidade dos alimentos, barreiras e facilitadores de uma alimentação saudável. As dimensões barreiras e facilitadores de uma alimentação saudável estavam presentes na maioria dos instrumentos. Foi possível observar entre os instrumentos a presença de listas de alimentos saudáveis e não saudáveis com base nas recomendações locais sobre alimentação saudável. A publicidade de alimentos e a informação sobre alimentação e nutrição também foram alvos dos instrumentos de auditoria dos restaurantes. **CONCLUSÃO** Foi possível observar a escassez de instrumentos para avaliar o ambiente alimentar organizacional e o potencial para o desenvolvimento de um instrumento de auditoria nacional. Obter dados sobre o ambiente alimentar organizacional no Brasil pode apoiar na avaliação da relação destes locais com as escolhas alimentares saudáveis.

Palavras-chave: auditoria; ambiente alimentar organizacional; restaurantes;

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DOS CARDÁPIOS DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

CARLA THAYENE DOS SANTOS SOBRINHO; XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONCA; ELIZANGELA RODRIGUES DA SILVA MOTA; ELENILMA BARROS DA SILVA; JULIANA VIEIRA CARVALHO; THAÍS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A elaboração de cardápios adequados às características da clientela, em relação aos aspectos qualitativos e quantitativos, são atribuições do nutricionista em Serviços de Alimentação. Neste contexto, a Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio, que considera os aspectos nutricionais e sensoriais das preparações, destaca-se como uma importante ferramenta de trabalho, auxiliando na identificação de falhas no planejamento e elaboração dos cardápios, possibilitando a correção prévia. **OBJETIVO** Analisar qualitativamente os cardápios servidos à comunidade acadêmica de um Restaurante Universitário localizado na cidade de Belém, Pará. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo transversal, realizado em um Restaurante Universitário em Belém-PA, que atende em média 7 mil refeições diariamente, distribuídas em almoço e jantar, possui cardápio de padrão básico e sistema de distribuição misto. A coleta dos dados foi realizada durante quatro semanas entre os meses de janeiro e fevereiro de 2020. Foram analisados um total de 44 cardápios, com base no método de Avaliação Qualitativa das Preparações dos Cardápios. Para avaliação, considerou-se a oferta de frutas e folhosos como aspecto positivo, sendo ótimo percentuais $\geq 90\%$; bom, 75 a 89%; regular, de 50 a 74%; ruim, de 25 a 49%; péssimo, 75%. **RESULTADOS** A distribuição de frutas foi considerada boa, alcançando 79,5%. Em relação aos folhosos, foram consideradas saladas com repolho e couve em 36,4%, sendo classificada como ruim, porém somado

à salada de legumes, o percentual alcança 84,1%, considerado bom. O feijão e os folhos e legumes crescidos na preparação não foi quantificado na avaliação. Houve monotonia de cores em 31,8% dos cardápios, avaliado como regular, o que pode ser melhorado, pois a variedade de cores indica variabilidade de nutrientes e compostos bioativos, além de proporcionar aspecto visual mais agradável, o que influencia na aceitabilidade. A oferta de dois ou mais alimentos ricos em enxofre, como repolho, ervilha e melancia, foi observada em 43,2%, sendo classificada como regular. Incluiu-se nesta categoria, a cebola quando esta acompanhava os pratos principais. O feijão, apesar de ser rico em enxofre, não foi quantificado, pois sua ingestão diária é recomendada pelo Guia Alimentar da População Brasileira. A presença de doces foi classificada como boa com 20,5%. Não foi observada a presença de frituras, nem sua associação aos doces, classificado como ótimo. A presença de carnes gordurosas como prato principal, tais como charque, bacon, bucho bovino, lombo suíno salgado, linguiça calabresa, pernil suíno e almôndega, encontra-se em 50% do cardápio, o que é tido como regular. **CONCLUSÃO** O método permitiu identificar que a oferta de frituras, da associação de frituras e doces, assim como a presença de frutas in natura, está apropriada, sendo classificadas como boa e ótima. Entretanto, existem aspectos a melhorar como a monotonia de cores; a oferta de alimentos ricos em enxofre; a presença de carnes gordurosas, que pode ser atenuado retirando a linguiça de algumas preparações. Embora a oferta de folhosos na forma de salada tenha acusado classificação ruim, quando incluída as saladas de legumes, observou-se um bom resultado, indicando a necessidade de adaptar o método à realidade de cada unidade.

Palavras-chave: Alimentação coletiva; Controle de qualidade; Serviço de alimentação;

RECOMENDAÇÃO E NECESSIDADE DE PROTEÍNA PARA TRABALHADORES DA INDÚSTRIA DE FRIGORÍFICO DE AVES NO SUL DE SANTA CATARINA

EDIMAR TORRES ZANONI.

UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Diferentes empresas e diferentes setores proporcionam ao trabalhador diferentes cargas de atividade física, isso pode modificar as necessidades nutricionais do trabalhador, sendo necessário maior conhecimento sobre a rotina de trabalho requerida aos trabalhadores de frigoríficos de aves para saber a necessidade adequada de proteína. O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) foi instituído pela Lei 6.321, de 14/4/1976, sua finalidade é de melhorar as condições nutricionais dos trabalhadores visando: melhora na qualidade de vida, redução de acidentes de trabalho, aumento da produtividade, assim como à prevenção de doenças profissionais. O PAT descreve exigências nutricionais mínimas e máximas a serem acatadas para garantir seus objetivos. Através da análise de cardápio será estudado a oferta de macro nutrientes. **OBJETIVO** Analisar a quantidade de proteína presente no cardápio buscando saber se atende a recomendação determinada pelo Programa de Alimentação do Trabalhador. **METODOLOGIA** Estudo transversal, quantitativo, descritivo e coleta de dados primários. O público atendido são adultos com faixa etária entre 18 a 60 anos, do sexo masculino e feminino. A recomendação do PAT indica que o consumo de proteínas

deve ser de 10 a 15% da necessidade energética total de proteínas. E que em refeições como almoço e jantar deve-se manter a proporção de 15%. Estas refeições devem conter de 30 a 40% de calorias referentes à necessidade energética diária (podendo em alguns casos ter um acréscimo de 20%). Estes dados estão distribuídos entre mínimo, médio e máximo. A quantidade mínima é de 600 calorias, sendo 22,5g de proteína, a quantidade média é de 800 calorias com 30,0 gramas de proteína e a máxima de 960 calorias com 36 gramas de proteína. Para análise do cardápio foram estudadas as propostas de contrato das produtoras de alimentos, tendo a seguinte composição: preparações de livre consumo (Arroz, feijão, 2 guarnições e 2 saladas cruas) e preparações com 1 porção (proteína de 120 gramas, 1 sobremesa, sendo a fruta e suco). Para cálculo de composição nutricional foi utilizado a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos TACO/ Versão 4. **RESULTADOS** O cálculo do cardápio demonstra que a quantidade de calorias e macro-nutrientes, atendem a recomendação, tendo em proteína a quantidade de 48,6 gramas. A distribuição de proteína em percentual foi de 24%, sendo que a recomendação do PAT é de 15%, os carboidratos aparecem com 60% e lipídio com 16%. Podemos observar que temos proteína na composição de legumes e vegetais, estes também são fontes de vitaminas, minerais e fibras, e precisam ser consumidas diariamente. Esta recomendação de proteínas atende a necessidade proteica de indivíduos com o peso de 113 kg, sendo desnecessário maior aporte proteico em indivíduos com maior intensidade na carga de trabalho no setor frigorífico de aves no sul de Santa Catarina. A recomendação é calculada para atender grande parte da população (95%). **CONCLUSÃO** A recomendação proteica estabelecida pelo PAT foi alcançada na refeição ofertada e suficiente para satisfazer as necessidades de trabalhadores da Indústria Frigorífica de Aves, independente do setor em que ele trabalhe.

Palavras-chave: Macronutrientes; PAT; Cardápio; Saúde do trabalhador;

APLICAÇÃO DE ÍNDICES NO DIMENSIONAMENTO DE ÁREAS EM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO COMERCIAL

ANDRESSA LORENZONI RIGHI; ANELISE PIGATTO BISSACOTTI; CRISTIANA BASSO;
ELIESER XISTO DA SILVA SCHMITZ.
UNIVERSIDADE FRANCISCANA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O dimensionamento das áreas dos serviços de alimentação é considerado uma atividade complexa (TEIXEIRA et al., 2004), porém a sua adequação é essencial para as atividades desenvolvidas (CAFEZEIRO, 2010). Sant'Ana (2012) propôs os índices mais atuais para o dimensionamento das áreas que compõem um serviço de alimentação. Os índices para o dimensionamento das áreas devem ser considerados como sugestões a serem utilizadas (SANT'ANA, 2012). **OBJETIVO** Relatar a experiência da aplicação de índices no dimensionamento de áreas em serviço de alimentação comercial de um resort. **METODOLOGIA** O estudo, de caráter qualitativo, consistiu na elaboração de um memorial descritivo e layout de um serviço de alimentação comercial de um resort. O serviço de alimentação caracterizou-se por ser de médio porte, oferecendo padrão de cardápio médio com 4 refeições diárias, totalizando 796 refeições, distribuídas em sistema self-

service. Para o dimensionamento das áreas dos setores do serviço de alimentação foram utilizados os índices propostos por Sant'Ana (2012). Posteriormente, a elaboração do layout do serviço de alimentação foi realizada no programa Floorplanner®. RESULTADOS Conforme os índices de Sant'Ana, o serviço de alimentação deveria apresentar área total interna de 807,41 m², sendo os setores de recebimento e inspeção de 25,92 m², armazenamento seco de 99,01 m², armazenamento com temperatura controlada de 72,84 m², pré-preparo e preparo de 139,18 m², higienização de equipamentos e utensílios 8,94 m², distribuição e consumo de 314,68 m², instalações sanitárias e vestiário dos colaboradores de 16,00 m², em cada banheiro, e dos clientes de 12,80 m² e sala do nutricionista e de capacitações de 92,50 m². A inserção das áreas calculadas, no programa Floorplanner®, demonstrou haver a necessidade de adaptações, para que as mesmas comportassem todos os equipamentos. Assim, o layout do serviço de alimentação apresentou área total interna de 1.016 m² e os setores de recebimento e inspeção de 24,24 m², armazenamento seco de 59,37 m², armazenamento com temperatura controlada de 49,30 m², pré-preparo e preparo de 95,21 m², higienização de equipamentos e utensílios 12,75 m², distribuição e consumo de 326,85 m², instalações sanitárias e vestiário dos colaboradores de 23,49 m², em cada banheiro, e dos clientes de 24,86 m² e sala do nutricionista e de capacitações de 33,45 m². CONCLUSÃO A comparação entre as áreas calculadas, a partir dos índices de Sant'Ana (2012), e aquelas dimensionadas no Floorplanner®, permitiu verificar que os índices propostos pela autora acarretaram em subdimensionamento da área total interna e dos setores de higienização de equipamentos e utensílios, distribuição e consumo e instalações sanitárias e vestiário dos colaboradores e dos clientes. Já, observou-se superdimensionamento quando os índices foram empregados nos setores de recebimento e inspeção, armazenamento seco, armazenamento com temperatura controlada, pré-preparo e preparo e sala do nutricionista e de capacitações. Sugere-se o aprimoramento dos índices e a dimensão dos equipamentos seja valorizado durante o dimensionamento das áreas.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Planejamento; Estimativa;

GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS PRODUZIDOS EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE UM CAMPUS DE EXPANSÃO

NAHAYANNE LOUISE DA SILVA MACEDO; ARYCLENIO COSTA FERNANDES; JOSÉ
VICTOR DE SOUSA LIRA; JEFFERSON CARNEIRO DE BARROS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE/ CAMPUS CUITÉ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Segundo a Associação Brasileira de Empresas de Limpeza Pública e Resíduos Especiais, o Brasil produziu no ano de 2017 o total de 78,4 milhões de toneladas de resíduos sólidos urbanos e 1,3 bilhão de toneladas de comida foram desperdiçadas, volume que representa 30% de toda a comida produzida por ano no planeta. Neste contexto, as Unidades de Alimentação e Nutrição representam um serviço ordenado que visa atender as necessidades nutricionais, ajustando-se aos limites financeiros, fornecendo refeições balanceadas dentro dos padrões dietéticos e higiênicos. Elas merecem enfoque especial, tendo em vista o uso permanente de recursos e o aumento da geração de

resíduos, sendo a avaliação diária de sobras uma das medidas mais utilizadas como controle em restaurantes. Sendo assim, é papel do nutricionista a implementação de medidas para minimizar os resíduos sólidos, garantindo a qualidade e segurança alimentar das refeições produzidas. **OBJETIVO** Caracterizar e analisar os resíduos sólidos orgânicos e inorgânicos produzidos e sua destinação racional em um Restaurante Universitário de um campus de expansão. **METODOLOGIA** Trata-se de uma pesquisa de campo descritiva, de caráter transversal e de abordagem quali-quantitativa cuja finalidade foi descrever as características e quantificar os resíduos produzidos em um Restaurante Universitário que fornece uma média de 800 refeições/dia. A coleta foi realizada in loco durante duas semanas consecutivas e consistiu na identificação e pesagem dos resíduos nas diversas etapas do processo produtivo tomando por base a refeição do almoço, considerando os resíduos como orgânicos e recicláveis. As coletas abrangeram as áreas de estoque, processamento e devolução, e a pesagem realizada por uso de balança plataforma com capacidade 300 Kg e de precisão de 30 Kg. Foram efetuados os cálculos do fator de correção, sobras totais e percentuais de resto ingesta. Os dados quantitativos obtidos foram tabulados em formulários utilizando o programa Microsoft Office Excel - versão 2013, e analisados por estatística descritiva para determinar as porcentagens e médias dos resíduos gerados. A coleta dos dados foi realizada mediante assinatura da Carta de Anuência pela responsável pela Unidade, atendendo as normas do Conselho Nacional de Saúde. **RESULTADOS** Os resultados encontrados revelaram que a média per capita dos resíduos sólidos gerados na Unidade foi de 0,440 Kg/comensal/dia, com a área de processamento a de maior geração de resíduos, sendo a maior parcela provocada pelo pré-preparo de hortaliças e frutas, seguido pelo pré-preparo de carnes, onde dos 19 itens analisados, 10 estavam acima dos valores médios observados na literatura; 05 estavam dentro da média obtida e 04 abaixo da média encontrada. A Unidade obteve uma média de 23,75 kg/sobra/dia ou 19% de sua produção, o que pode alimentar um número de 79 pessoas/dia com as sobras. **CONCLUSÃO** A caracterização e determinação dos fatores de correção, percentual de sobras e de restos se mostraram importantes indicadores para se aferir o desperdício de alimentos na Unidade, de forma a subsidiar futuras ações sistêmicas de racionalização e gerenciamento dos resíduos sólidos produzidos diariamente no estabelecimento.

Palavras-chave: alimentação coletiva; desperdício; qualidade; alimentos; lixo

ANÁLISE DE COLIFORMES TOTAIS E TERMOTOLERANTE EM ÁGUA OFERECIDA GRATUITAMENTE EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO DE UM BAIRRO DA ZONA NORTE DO RIO DE JANEIRO

RENATA DE SOUZA NOGUEIRA; BRUNA FERRO UCHOA; BRUNA CARBONELL DE FIGUEIREDO; RENATA RAIZA DA NOBREGA LOYOLA.
CENTRO UNIVERSITÁRIO AUGUSTO MOTTA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Em 2015 entrou em vigor no estado do Rio de Janeiro a Lei nº 7.047/2015 que obriga bares, restaurantes e estabelecimentos similares a servirem gratuitamente água filtrada aos seus clientes, conhecido popularmente como água da casa. Entretanto, sabe-se que, na ausência de

condições corretas de potabilidade, a água pode ser um importante veículo de transmissão de doenças do trato gastrointestinal através de bactérias, vírus e parasitas. **OBJETIVO** Verificar a qualidade da água oferecida gratuitamente a clientes de restaurantes comerciais localizado no bairro de Bonsucesso, zona norte do Rio de Janeiro. **METODOLOGIA** Foram selecionados para o estudo três restaurantes e duas lanchonetes localizadas no entorno do Centro Universitário. As amostras foram denominadas: A1, A2, A3, A4 e A5, respectivamente. Após o recebimento da água na mesa, com as mãos devidamente lavadas e higienizadas com álcool 70%, foram coletados 150 ml de água de cada recipiente recebido em coletor universal descartável e estéril, com capacidade para 80 ml, devidamente identificados. Foi necessária apenas uma coleta com amostras simples em cada estabelecimento. Os frascos foram acondicionados em uma caixa isotérmica contendo baterias de gelo conservador e organizados de forma que não ocorresse tombamento dos frascos. As amostras foram encaminhadas ao laboratório para análise de coliformes totais. As análises foram submetidas a um ensaio presuntivo utilizando-se o Teste Presença Ausência (PA), sendo que cada 100 ml de amostras foram colocados nos frascos, contendo 50 ml de caldo PA triplos com tubos de Durhan invertidos. Após a inoculação, as amostras foram incubadas a $35^{\circ}\text{C} \pm 0,5^{\circ}\text{C}$ por 24/48 horas. As amostras que apresentaram reação presuntiva positiva (mudança de coloração do meio de púrpura para amarelo e produção de gás) foram submetidas a teste confirmatório para coliformes totais em caldo lactose verdes brilhante bile 2% (CLVBB). As amostras que evidenciaram formação de gás em CLVBB foram inoculadas em tubos de ensaio contendo 10 ml de caldo Escherichia coli (caldo EC) e incubadas em banho-maria a $44,5^{\circ}\text{C} \pm 0,2^{\circ}\text{C}$ por 24/48 horas. Esta última etapa teve por objetivo a pesquisa de coliforme termotolerante e Escherichia Coli. **RESULTADOS** Dentre as amostras analisadas somente um estabelecimento (A2) houve presença de coliformes totais, estando em desacordo com a Portaria de consolidação nº 5, de 28 de setembro de 2017, do Ministério da Saúde, em relação ao padrão microbiológico de coliformes totais e termotolerantes. A presença de contaminação de coliformes totais constatada na amostra A2 do restaurante B ressalta a importância desse grupo de bactérias como indicador de condições higiênico-sanitárias limitadas. A presença desse grupo de bactéria na água pode ser justificada pela característica em que foi servida (jarra de vidro). **CONCLUSÃO** Podemos observar que a maioria dos estabelecimentos analisados está cumprindo com a lei em oferecer água filtrada e segura aos seus clientes, própria para consumo humano. Entretanto, não descarta a necessidade de uma vigilância periódica por meio de testes que comprovam sua qualidade.

Palavras-chave: Água; Coliformes; Higiene Alimentar;

AValiação da Estrutura Físico-Funcional de um Lactário

CAROLINE PRISCILA OLIVEIRA DOS SANTOS¹; VANDA HELOIZA MARVÃO SOARES¹;
THAÍS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS¹; RAHILDA CONCEIÇÃO
FERREIRA BRITO TUMA²; KAROLYNNE MEDEIROS FREIRE¹; RENATA CRISTINA
BEZERRA RODRIGUES¹.

1. FUNDAÇÃO SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DO PARÁ, - BRASIL; 2. SECRETARIA
DE SAÚDE DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O lactário é o setor hospitalar ligado ao serviço de Nutrição, que é o responsável pela higienização, preparação e distribuição de fórmulas infantis para prematuros, recém-nascidos e lactentes. Cada hospital pode redigir seu próprio guia de procedimentos operacionais padronizados, que norteará o bom funcionamento do serviço. Apesar das particularidades, todos estes devem cumprir com as normas estabelecidas pela Resolução da Diretoria Colegiada de número 63, que aborda as produções de fórmulas enterais e do lactário. Devido ao maior grau de suscetibilidade a infecções dos pacientes que recebem as fórmulas, a supervisão deve ser contínua e rigorosa quanto à assepsia e estrutura física da unidade, de forma que sempre ofereça ao paciente uma alimentação com menor risco possível de contaminação. **OBJETIVO** Avaliar a estrutura físico-funcional de um lactário instalado em uma maternidade da cidade de Belém do Pará. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo realizado em maio/2019, no lactário da Fundação Santa Casa de Misericórdia do Pará. Os dados foram obtidos por meio da aplicação do checklist da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, baseado nas Normas Regulamentadoras das Resoluções da Diretoria Colegiada nº 63 e 50. O checklist contém tópicos referentes a estrutura física e funcional, recursos humanos e estrutura organizacional. Os itens são classificados quanto à sua conformidade, sendo o percentual de conformidade classificado como ruim, quando há no máximo 50% de adequação; bom, quando o valor está entre 51 e 75% de adequação; e ótimo, quando o valor encontra-se maior que 75% de adequação. Após a coleta, os dados foram transferidos para uma planilha, na qual foram organizados para a realização da análise estatística, por meio de frequência absoluta e frequência relativa. Para a análise dos dados foi utilizado o programa Microsoft Excel, versão 2016. **RESULTADOS** Foram avaliados 16 tópicos, dos quais 4 apresentaram inconformidades, o que significa 75% de adequação, valor considerado bom de acordo com a escala de classificação utilizada. Na avaliação dos itens obrigatórios, não estavam dispostos na unidade um liquidificador com um copo exclusivo para fórmulas lácteas, um forno de micro-ondas e um extrator de suco. Quanto aos equipamentos de conservação, notou-se, apenas, a ausência de um freezer. Com relação aos equipamentos, não estavam disponíveis os itens relógio e banho-maria. Sobre a segurança do ambiente, não há identificação de saídas de emergência, bem como não há quantidade suficiente de luvas termoprotetoras para os manipuladores. Outro ponto relevante é que não há um nutricionista exclusivo para supervisão do lactário em tempo integral. Os nutricionistas atuam, também, em outras atividades da Unidade de Alimentação e Nutrição do hospital. Todos os demais itens estão de acordo com as normas regulamentadoras. **CONCLUSÃO** A maioria dos itens analisados, referente a estrutura físico-funcional, está de acordo com as normas regulamentadoras. Porém, pontos importantes ainda precisam ser ajustados para um funcionamento mais eficiente e seguro, ressaltando a necessidade da presença, em tempo integral de um nutricionista para a supervisão.

Palavras-chave: alimentação coletiva; nutrição do lactente; segurança alimentar e nutricional;

AValiação da Qualidade na Prestação de Serviços em uma Cozinha Hospitalar: Pesquisa de Satisfação

SUZIANE MARTINS SEVERINO; NATALIA DOMANN; NAYARA CARVALHO BARBOSA; CAROLINE GOMES MARTINS FORTE; HANSTTER HALLISON ALVES REZENDE.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS_REGIONAL JATAÍ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação é uma das atividades mais importantes do ser humano, tanto por razões biológicas quanto por questões sociais e culturais que envolvem o ato de comer¹. Na alimentação coletiva o indivíduo apresenta uma catividade quase absoluta com a Unidade de Alimentação e Nutrição, este é o caso das unidades de alimentação presentes nos hospitais, que atendem tanto aos funcionários que não podem ausentar de seus postos quanto aos pacientes que devem seguir a dieta prescrita pelo nutricionista e/ou médico ². O objetivo de qualquer Unidade de Alimentação e Nutrição seja ela coletiva ou comercial é o fornecimento de refeições equilibradas, e com bom nível sanidade para que se torne adequada ao comensal. Com isso pretende-se assegurar a manutenção da saúde, auxiliar no desenvolvimento de hábitos alimentares mais saudáveis e na educação alimentar e nutricional³. **OBJETIVO** Avaliar o nível de satisfação dos comensais que utilizam a Unidade de Alimentação e Nutrição do Setor de Nutrição e Dietética de um hospital público da cidade de Jataí, Goiás. **METODOLOGIA** Foi aplicado nos dias 05 e 06 de janeiro de 2020 um questionário autoexplicativo aos servidores que se alimentam no Setor de Nutrição e Dietética de um Hospital das Clínicas, localizado no Sudoeste do estado de Goiás. Com o objetivo de englobar os comensais dos dois plantões que se propuseram a participar de forma voluntária. A abordagem dos funcionários foi feita na entrada do refeitório onde o objetivo deste estudo foi explicado, e aqueles que aceitaram participar assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os critérios avaliados no questionário foram a aparência, temperatura, sabor/tempero, quantidade, cordialidade dos funcionários da unidade. As respostas a esses critérios variaram de: insatisfeito, indiferente, satisfeito e muito satisfeito, além de sugestões a serem propostas. **RESULTADOS** Foram respondidos um total de 123 questionários dos 150 funcionários que foram abordados, em todos os critérios a resposta satisfeito teve o maior índice. No quesito aparência 57% se declararam satisfeito e 30% muito satisfeito. Com relação à temperatura das preparações 42% se consideraram satisfeito enquanto 21% pouco satisfeito. Para o item sabor/tempero 46% se dizem satisfeito e 34% muito satisfeito. No quesito quantidade de carne servida 45% se declararam satisfeito e 8% se dizem indiferente. Para o atendimento dos funcionários da cozinha 47% se declararam satisfeito, enquanto 41% muito satisfeito. Os dados se assemelham ao estudo de Feil et al. (2019), onde encontraram 66% de nível de satisfação entre os comensais de uma unidade hospitalar. Dentre as sugestões, a mais recorrente foi diminuir a quantidade de pimenta das grandes refeições e a quantidade de açúcar do café das pequenas refeições. **CONCLUSÃO** A partir dos dados coletados foi observado que entre as respostas dadas a cada item, no geral o nível de satisfação está acima da média. As sugestões já estão sendo avaliadas e colocadas em práticas. A pesquisa de satisfação do cliente/paciente é uma ferramenta fundamental para planejamento e controle de qualidade das unidades de alimentação e nutrição em hospitais.

Palavras-chave: Alimentação; Qualidade; Segurança alimentar;

AVALIAÇÃO DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM ALAGOAS

ALINA JOANA DA SILVA WALLRAF; STHEFANNY FERNANDES SILVA FARIAS;
THAYSA BARBOSA CAVALCANTE BRANDAO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As Unidades de Alimentação e Nutrição compõem um conjunto de serviços para ofertar refeições adequadas nutricionalmente a coletividades, de acordo com parâmetros dietéticos e higiênico sanitários (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2011). A eficiência da boa administração e preservação de recursos é observada pela geração mínima de desperdício alimentar, por estar intimamente relacionado com a aceitabilidade das refeições e custos embutidos. Por ser realidade frequente dessas unidades, são excelentes indicadores de desperdício o resto-ingesta e as sobras sujas, pois, avaliam a qualidade e quantidade das preparações e o que é rejeitado pelo comensal (RABELO; ALVES, 2016). De acordo com Abreu, Spinelli e Pinto (2011) não há um intervalo ideal de sobras sujas, cabe a cada unidade estabelecer o seu parâmetro aceitável. Para o resto-ingesta autores definem bons serviços os que não ultrapassem 10% de perda de alimentos e acima de 15% indica medíocre desempenho do serviço (NONINO-BORGES et al., 2006). **OBJETIVO** Sendo assim, este estudo propôs avaliar o desperdício de alimentos gerado por uma Unidade de Alimentação e Nutrição em Alagoas. **METODOLOGIA** Estudo desenvolvido em uma Unidade de Alimentação e Nutrição terceirizada localizada em uma fábrica no polo industrial de Alagoas. Apresenta cardápio intermediário servindo cerca de 350 a 400 refeições diárias em três turnos. Para avaliar o desperdício, todos os alimentos servidos no segundo turno foram pesados por 3 dias não consecutivos (balança eletrônica), descontando os pesos dos recipientes. Do total de alimentos distribuídos obteve-se o peso das sobras sujas, o total de alimentos consumidos e os restos de alimentos descartados, sem as partes não comestíveis ao fim do turno. Os cálculos utilizados foram de acordo com o estudo de Vaz (2006), executados no Excel (2013). Afim de compreender as ações que mais contribuíam para o desperdício de alimentos, foram observados por um protocolo personalizado, as ações dos funcionários da unidade no momento da produção e distribuição das refeições e dos comensais no consumo. **RESULTADOS** O consumo per capita foi de 680 gramas, com média de 172 refeições servidas neste turno. A média de resto-ingesta foi 4,3% (desvio-padrão $\pm 1,19$) resultando em cerca de 30 gramas de alimentos descartados por pessoa. Já as sobras sujas tiveram média de 11,2% equivalendo cerca de 80 gramas per capita de alimentos deixados no balcão de distribuição. O total de desperdício (sobras sujas e resto) apresentou média de 18,4 quilos, o qual poderia alimentar 27 pessoas em um único turno. Ações inadequadas foram identificadas tanto no processamento dos alimentos como no consumo. No preparo, o desperdício foi evidente nos cortes e aparas excessivos de hortifrúteis e transferências de preparações líquidas-pastosas para as cubas. Na distribuição ocorreram as significativas inadequações, envolvendo a troca de vasilhas e cubas não vazias, que tanto seguiam para descarte ou reserva para uso posterior, alarmando ação incorreta pelas medidas de segurança alimentar higiênico-sanitário. Com os comensais, foi observado grande quantidade de comida nos pratos que ao fim da refeição gerava muitos restos de alimentos. **CONCLUSÃO** Foi possível evidenciar boa aceitabilidade das refeições servidas pelos comensais. Contudo há a ocorrência de desperdício de alimentos na unidade avaliada relativo as sobras sujas, pois o principal problema está inserido dentro da cozinha no momento da produção das refeições e na distribuição quando são servidas.

Palavras-chave: Resto-ingesta; Resíduos de alimentos; Alimentação Coletiva;

AValiação DE CASOS DE DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS NOTIFICADAS EM UM HOSPITAL PÚBLICO DA CIDADE DE JATAÍ, GOIÁS

CAROLINE GOMES MARTINS FORTE; NATALIA DOMANN; HANSTTER HALLISON ALVES REZENDE; SUZIANE MARTINS SEVERINO; NAYARA CARVALHO BARBOSA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS _ REGIONAL JATAÍ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Doenças Transmitidas por Alimentos são causadas pelo consumo de alimentos ou água contaminadas com diferente microorganismos¹. Com as mudanças da globalização a alimentação que era centrada em casa, passou a ser com maior frequência fora do lar ². Há uma subnotificação dos casos de Doenças Transmitidas por Alimentos, pois os sintomas são facilmente confundidos com de outras doenças, podendo variar desde sintomas brandos até mesmo fatais, como os acometimentos extraintestinais³. A Secretaria de Vigilância em Saúde fornece dados que revelam ser as residências 45,4%, os restaurantes 19,8%, as instituições de ensino 10,6%, os refeitórios 7,5%, as festas 5,7%, as unidades de saúde 1,7% e os ambulantes 0,5%, os principais locais de ocorrência dos surtos⁴. **OBJETIVO** Avaliar os casos de Doenças Transmitidas por Alimentos, notificadas pelo núcleo hospitalar de vigilância epidemiológica de um hospital público da cidade de Jataí, Goiás. **METODOLOGIA** Foi realizado um estudo documental de caráter descritivo, no qual foram analisadas as planilhas de controle do núcleo hospitalar de vigilância epidemiológica de um hospital público da cidade de Jataí, Goiás, entre os anos de 2013 a 2019, levando-se em consideração os dados pertinentes a doenças transmitidas por alimentos. **RESULTADOS** Em 2013 foram notificados 37 casos, os meses com maiores números foram maio e novembro, ambos com 8 casos, seguido de dezembro com 6 casos, enquanto no Brasil nesse mesmo ano foram notificados 17.455 casos³. Já em 2014 houve 24 casos notificados como Doenças Transmitidas por Alimentos, sendo somente no mês de março 14 casos, sendo possivelmente um surto. Neste mesmo ano em todo o Brasil foram notificados 15.700 casos. No ano seguinte, em 2015 foram relatados 3 casos comparados aos 10.676 de todo o Brasil, em 2016 e 2017 o total foi de 7 e 5 casos respectivamente. Em 2018 não houve o registro de casos, enquanto no restante do país foram notificados 6.803 casos. Os números de 2019 também foram baixo, apenas dois casos foram notificados. Os casos relatados com baixo número de surtos, pode apontar uma possível falha na notificação ou realmente uma diminuição dos casos, como pode-se observar nos dados gerais do país, que apresentou declínio no decorrer dos anos. Segundo o Ministério da Saúde toda notificação de Doença Transmitida por Alimentos deve ser feita em 24 horas e investigada corretamente para que medidas de controle e prevenção de novos casos sejam tomadas⁴. No município avaliado a investigação é feita pela secretaria de saúde, mas os dados não vão para o sistema de notificação, dificultando o acesso às informações. **CONCLUSÃO** Observou-se que houve redução no número de casos ao decorrer dos anos, assim como no Brasil, mas não é possível estimar se realmente houve redução dos casos ou se houve casos que não foram notificados. A subnotificação e o fato do município não ter um sistema que se tem acesso às causas das internações

por Doença Transmitida por Alimentos dificulta o acesso aos dados para o controle e para medidas preventivas mais eficazes.

Palavras-chave: Alimentação; Controle de Qualidade; Segurança alimentar;

CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E FÍSICO-ESTRUTURAIS EM UMA COZINHA HOSPITALAR PÚBLICA DE JATAÍ, GOIÁS

CAROLINE GOMES MARTINS FORTE; NATALIA DOMANN; NAYARA CARVALHO BARBOSA; HANSTTER HALLISON ALVES REZENDE; SUZIANE MARTINS SEVERINO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS _ REGIONAL JATAÍ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Durante toda a cadeia de processos que envolve os alimentos, os riscos de contaminação é inerente¹. O ambiente hospitalar não está livre de acarretar possíveis infecções decorrente da alimentação servida aos pacientes². Segundo o Ministério da Saúde, na distribuição dos surtos de doenças transmitidas por alimentos no Brasil de 2009 a 2018 dentre os 6.809 surtos ocorridos, 4,2% foram em hospitais ou unidades de Saúde, o que torna indispensável a monitorização desses ambientes³. **OBJETIVO** Avaliar se as refeições servidas aos funcionários de um hospital público de Jataí, Goiás, se adéquam ao exigido pela Resolução 216/04 da Vigilância Sanitária. **METODOLOGIA** Foi realizado um estudo observacional, utilizou-se o formulário para Avaliação das Boas Práticas de Fabricação de acordo com a Resolução 216/04, para verificar se o processo de produção da cozinha do hospital avaliado, garante a produção de alimentos seguros. O instrumento de verificação é dividido em 8 blocos: 1- Verificação das edificações e instalações; 2- Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios; 3- Produção e o transporte de alimentos; 4- Área de distribuição; 5- Manipuladores de alimentos; 6- Abastecimento de água e esgotamento sanitário; 7- Controle integrado de vetores e pragas urbanas e 8- Documentação e registro. Para cada item havia 3 respostas: conforme, não conforme e não se aplica. A rotina de trabalho é dividida em 2 plantões, sendo uma equipe escalada para os dias ímpares e outra para os dias pares, composta por 5 pessoas cada. Os formulários foram aplicados em 2 dias distintos de forma a englobar todos os membros da equipe. **RESULTADOS** Os blocos de controle integrado de vetores e pragas urbanas; área de distribuição; e edificações e instalações tiveram um percentual de não conformidade maior, sendo os valores respectivos de 66,7%; 60%; e 55,3%. O estabelecimento contrata uma empresa para fazer o controle de pragas e vetores semestralmente, no entanto, o intervalo de ação de dedetização não é suficiente e não há ações de medidas corretivas necessárias atualmente. Os equipamentos da área de distribuição necessários para manter os alimentos quentes e frios não são suficientes ou estão em bom estado de conservação, assim como não é feito controle de temperatura. A edificação não se adéqua ao que é recomendado na normativa. Quanto à verificação dos itens relacionados aos manipuladores de alimentos, houve uma pequena diferença nos percentuais de conformidade entre plantões pares e ímpares, sendo que os itens em conformidade foram respectivamente 52,6%, 47,37%, e de não conformidade 36,8% e 36,77%. Os itens relacionados ao bloco de documentação e registro estavam 100% em conformidade. **CONCLUSÃO** O instrumento utilizado é uma ferramenta importante para

o controle de qualidade de uma cozinha hospitalar, no entanto, em serviços públicos depara-se com barreiras burocráticas para resolução de alguns problemas encontrados, principalmente com relação à estrutura do local, que necessita de reforma para acompanhar a recente ampliação da área de internação.

Palavras-chave: Alimentação; Controle de Qualidade; Segurança alimentar;

ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DE CEREAL MATINAL SEM AÇÚCAR E COM ELEVADO TEOR DE ÁCIDOS GRAXOS POLI-INSATURADOS

MARIANA REIS GUEDES; RAQUEL ADJAFRE DA COSTA MATOS; LARISSA MAZOCCO.

CENTRO DE ENSINO UNIFICADO DO DISTRITO FEDERAL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A elevação no consumo de alimentos ultraprocessados apresenta-se como uma das principais condições responsáveis pelo desenvolvimento da atual pandemia de obesidade e de doenças crônicas não transmissíveis (LOUZADA, et.al., 2015). Por apresentar alto valor energético e baixo valor nutricional, quando introduzidos na infância, contribuem para alteração do crescimento e o desenvolvimento da criança (LOPES, et. al. 2020). No contexto infantil, destaca-se o consumo elevado de cereal matinal uma vez que são vendidos como benéficos à saúde apesar dos elevados níveis de açúcar em sua composição nutricional. (IGLESIAS; CALDAS; LEMOS, 2013). Portanto, o desenvolvimento de receitas modificadas saudáveis são importantes estratégias para alcançar os objetivos propostos pela OMS (WHO, 2003). **OBJETIVO** Elaborar e avaliar a composição nutricional uma receita de cereal matinal sem açúcar e com elevado teor de ácidos graxos poli-insaturados. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo do tipo experimental, na qual foi desenvolvida uma receita de cereal matinal modificado contendo em sua composição farinha de milho, maçã em substituição ao açúcar da receita original, cacau 100%, chia e linhaça para melhora do perfil lipídico do alimento. A análise sensorial foi realizada com 30 participantes, por meio do teste de aceitabilidade, utilizando escala hedônica de 1 a 7, na qual considerou-se os seguintes aspectos: cor, aroma, sabor e textura. Todos os procedimentos foram realizados após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Ao avaliar a composição nutricional do cereal matinal desenvolvido observou-se uma redução satisfatória no conteúdo de calorias da receita original para a receita modificada (384kcal/100g; 161kcal/100g, respectivamente). Em relação ao teor de macronutrientes, foi observado uma redução importante no conteúdo de carboidrato entre as receitas originais e modificadas (93,15g para 31,28g/100g) e um aumento no conteúdo de proteínas (1,85g para 3,66g/100g) e lipídeos (0,48g para 2,44g/100%), considerando a introdução de alimentos fontes de ácidos graxos poli-insaturados (PUFA), na qual contribuiu para o aporte lipídico (0,16g para 0,88g/100g de PUFA). Adicionalmente, a receita modificada apresentou-se como fonte de fibras (1,1g para 5,05g/100g da receita modificada). Na avaliação do teste de aceitabilidade, o cereal matinal apresentou uma média global de aceitação de 93%, sendo de 97% da cor, 87% do sabor, 87% do

aroma. **CONCLUSÃO** Deste modo, conclui-se que a modificação da receita promoveu melhora da qualidade nutricional do alimento, uma vez que a maçã substituiu o açúcar de adição e houve redução do teor calórico do mesmo, bem como melhora no teor de fibras, proteínas e ácidos graxos poli-insaturados, nutrientes estes essenciais para o crescimento e desenvolvimento adequado das crianças, população alvo do consumo deste produto.

Palavras-chave: Ácidos graxos poli-insaturados; Alimentação infantil; Cereal matinal; Receita modificada;

ANÁLISE DOS CARDÁPIOS DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO QUANTO À PRESENÇA DE GLÚTEN, LACTOSE E ALERGÊNICOS ALIMENTARES

ELENILMA BARROS DA SILVA; XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONÇA;
ELIZANGELA RODRIGUES DA SILVA MOTA; ERIKA CIBELLE COSTA DA SILVA;
SABRINA ISABELA DE LIMA BRAGA; THAÍS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO
SANTOS.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Referente à produção de alimentos, as indústrias precisam adequar a rotulagem para garantir o acesso às informações de substâncias potencialmente nocivas à saúde do consumidor. No Brasil, há legislações que determinam as principais informações que devem ser disponibilizadas nos rótulos dos produtos alimentícios, como as leis nº 10.674/2003 e nº 13.305/2016 que obriga informar sobre a presença de glúten e evidenciar a presença de lactose, respectivamente, bem como a resolução nº 26/2015 que dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Embora os serviços de alimentação não sejam obrigados a evidenciar no cardápio a presença de glúten, lactose e substâncias alergênicas, entende-se que tal alerta seja de suma importância para a saúde da população e o atendimento ao direito do consumidor de acesso à informação. **OBJETIVO** Analisar os cardápios não vegetarianos de um Restaurante Universitário quanto a presença de glúten, lactose e alergênicos alimentares. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal de análise documental efetuada em um Restaurante Universitário localizado na cidade de Belém-Pará no mês de março de 2020. Foi realizada a análise de todas as preparações que compunham os cardápios não vegetarianos oferecidos pelo restaurante quanto à adequação às legislações referentes a presença de glúten, lactose e alergênicos alimentares. Os cardápios avaliados foram compostos por prato principal, arroz, feijão, acompanhamento (salada, macarronada ou batata palha), farofa e sobremesa. O óleo de soja, não foi considerado como um alergênico, atendendo ao disposto na resolução nº 1.112/2017. **RESULTADOS** Foram analisados 18 cardápios a partir das suas respectivas listas de requisição. Todos os cardápios continham traços de glúten e alergênicos alimentares. Adicionalmente, 16,7% (n=3) destes cardápios também continham lactose. A proteína texturizada de soja foi incluída em apenas uma preparação e embora o restaurante não utilize o trigo, o uso frequente de ultraprocessados que contêm derivados de soja e trigo, como os caldos de carne, de galinha e de legumes; amaciante de carne, creme de cebola, creme de queijo, batata palha,

margarina, molho de soja, molho de tomate e catchup, também amplia a contaminação das preparações com alergênicos alimentares. A presença de lactose, especificamente, decorreu da utilização de creme de leite, creme de queijo e leite em pó nas preparações. **CONCLUSÃO** Os cardápios analisados apresentaram pelo menos glúten e derivados de soja, que são compostos potencialmente alergênicos. Esta característica se deve particularmente a elevada frequência de utilização de ultraprocessados que contêm estes compostos em suas composições. O uso de temperos naturais, bem como de fundos com aparas de carnes e vegetais seria uma sugestão para melhorar este cenário, na perspectiva de reduzir sobretudo, a oferta de cardápios com glúten e alimentos tipicamente alergênicos, ampliando o atendimento às pessoas com necessidades específicas. Portanto, é papel do nutricionista que atua na alimentação coletiva, buscar a adequação dos cardápios servidos, além de informar seus clientes sobre a presença de componentes potencialmente alergênicos existentes nos cardápios, como forma de educar e advertir a população com relação ao gerenciamento do risco à saúde, já que as alergias e intolerâncias alimentares tem um impacto negativo na qualidade de vida.

Palavras-chave: Glutens; Lactose; Hipersensibilidade Alimentar;

AValiação DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DA RECEITA MODIFICADA DE TORTILHA DE MILHO REDUZIDA EM SÓDIO E GORDURA SATURADA.

MARIANA REIS GUEDES; RAQUEL ADJAFRE DA COSTA MATOS; LARISSA MAZOCCO.

CENTRO DE ENSINO UNIFICADO DO DISTRITO FEDERAL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Segundo a Organização Mundial de Saúde, a doença cardiovascular é a principal causa de morte no mundo, responsável por 30% das mortes (OMS, 2011). A base fisiopatológica relacionada aos eventos cardiovasculares é a aterosclerose, associada ao consumo excessivo de gordura saturada, levando ao aumento do risco de doença cardiovascular e hipertensão arterial (SANTOS, et.al., 2013). Adicionalmente, o excesso de consumo de sódio é a principal causa do desenvolvimento da hipertensão arterial (REINALDO et.al., 2017). Portanto, a redução no consumo destes nutrientes torna-se benéfico na prevenção do desenvolvimento de tais condições clínicas. **OBJETIVO** Desenvolver uma receita de tortilha de milho modificada e avaliar a composição nutricional da preparação culinária reduzida em gordura saturada e sódio. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo do tipo experimental, na qual foi desenvolvida uma receita de tortilha de milho modificada contendo em sua composição: fubá, farinha de trigo, sal rosa, chia, páprica picante, óleo de girassol e água. A análise sensorial foi realizada com 30 escolares, participantes da pesquisa, por meio do teste de aceitabilidade. Para tal, utilizou-se escala hedônica facial de 5 pontos, na qual a maior aceitação (adorei) pontuava-se 5 pontos e a menor aceitação (odiei) pontuava 1 ponto, por meio da apresentação de expressões faciais. Todos os procedimentos foram realizados após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, pelos responsáveis das crianças. **RESULTADOS** Ao avaliar a composição nutricional da tortilha de milho modificada observou-se uma pequena redução no conteúdo de calorias da receita original para a receita modificada (471kcal/100g; 440kcal/100g,

respectivamente). Contudo, em relação ao teor de macronutrientes, foi observado uma redução importante no conteúdo de carboidrato entre as receitas originais e modificadas (56g para 30,84g/100g), no conteúdo de proteínas (5,2 para 3,79g/100g). O teor de lipídios aumentou em relação a receita original (25,2g para 33,57g/100%), contudo, houve a retirada total no conteúdo de gordura saturada da receita original para a receita modificada (10,4g para 0g/100g), bem como redução importante do teor de sódio da mesma (492mg para 9mg/100g), sendo classificada como uma receita de muito baixo conteúdo de sódio. Adicionalmente, a receita modificada apresentou um aumento no conteúdo de fibras (0g para 2,16g/100g), aumento de cálcio (1,9mg para 18,92mg/100g) e aumento de ferro (0,55mg para 1,88mg/100g). Na avaliação do teste de aceitabilidade, a tortilha de milho modificada apresentou uma aceitação de 87% CONCLUSÃO Portanto, a modificação da receita de tortilha de milho original possibilitou melhora da qualidade deste alimento que é amplamente consumido por crianças e adolescentes. A redução do conteúdo de gordura saturada e sódio contribuem de modo importante para a redução do risco de hipertensão arterial e doenças cardiovasculares, bem como o aumento no teor de fibras e cálcio. Deste modo, a receita modificada torna-se um alimento mais adequado ao consumo.

Palavras-chave: Alimentação infantil; Doença cardiovascular; Receita modificada; Tortilha de milho;

PROJETO VIVER VERDE: REVITALIZAÇÃO DA HORTA DE TEMPEROS DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

MANUELA MIKA JOMORI; AMELIA SOMENSI ZAGGIO; CAROLINE DE MELO TOMAZ;
ALINE DA SILVA PACHECO; MELINA VALERIO DOS SANTOS.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, SANTA CATARINA - SC - BRASIL.

INTRODUÇÃO As instituições de ensino superior vêm desenvolvendo o compromisso em fornecer informações e conhecimentos técnicos para a população geral para disseminar para a sociedade os princípios e as práticas de sustentabilidade, como por exemplo, as hortas urbanas (1). A dieta sustentável caracteriza-se por ser nutricionalmente adequada, culturalmente aceitável, economicamente justa e de baixo impacto ambiental, valorizando a variedade local para preservação e manutenção da saúde população e do ambiente (2,3). Nesse contexto, o Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) conduz um Projeto Viver Verde (PVV), o qual implantou, em 2017, uma horta de temperos em seu espaço físico. Os temperos são utilizados em algumas preparações no restaurante, observando-se a necessidade de sua ampliação para atendimento do volume de preparações produzidas aos estudantes universitários. **OBJETIVO** O presente trabalho objetivou resgatar e revitalizar o PVV, ampliando a horta de temperos do RU/UFSC. **METODOLOGIA** Conduziu-se um estudo exploratório e de intervenção no período de setembro a novembro de 2019 no RU do Campus Florianópolis da UFSC. Realizou-se um diagnóstico, avaliando as condições da horta existente e o andamento do PVV do RU, no que se refere aos cuidados de manutenção dos temperos cultivados e ao fornecimento de adubos e mudas.

Realizaram-se articulações com instituições para o fornecimento adubo orgânico e mudas, além de orientação para o cultivo e a manutenção de hortas de temperos. Confeccionaram-se placas com a descrição e a identificação dos gêneros presentes na horta, com o nome da espécie. Ainda, elaborou-se o manual Projeto viver verde com essas informações, além dos cuidados para sua manutenção e formas de utilização culinária das ervas ali cultivadas, disponibilizado para os funcionários e comensais do RU, por meio de um código Quick Response (QR Code) fixado na entrada da horta, o qual direciona ao link de download do manual em versão pdf. **RESULTADOS** Observou-se que a horta de temperos do RU disponibilizava manjerição e hortelã, utilizados no preparo de molhos para a salada, sendo que a sua quantidade não comportava demanda de produção desses molhos. Além disso, havia apenas um funcionário que cuidava dos temperos e do local. Verificou-se que havia espaço suficiente para a ampliação da horta, com o cultivo de mais mudas e ampliar a variedade de temperos para uso nas preparações do restaurante estudado. Conseguiu-se a doação de 200 kg de adubo orgânico originário de uma composteira de uma instituição de Florianópolis, que utiliza resíduos orgânicos do seu próprio restaurante. Cultivaram-se mudas de hortelã e manjerição, além de salsão, cebolinha e beterraba, em 30 caixas, contribuindo para ampliar o rol de opções de preparações e temperos (4). Todas as caixas foram identificadas com placas, bem como disponibilizado um manual digital que em dois dias de ativação do QR Code, 300 download foram realizados, percebendo assim o interesse dos colaboradores e comensais pela horta ampliada. O compromisso da universidade na disseminação de conhecimentos sobre práticas de sustentabilidade para a população (1) e a promoção da dieta sustentável no RU/UFSC foram atingidos (2,3). **CONCLUSÃO** A revitalização da horta do PVV possibilitou ofertar maior variedade de hortaliças e temperos para elaboração de preparações mais saborosas e saudáveis, contribuindo para promoção e disseminação da dieta sustentável dos comensais e funcionários nesse restaurante.

Palavras-chave: Dieta sustentável; Hortas; Ervas Culinárias; Universidade;

RISCOS AMBIENTAIS OCUPACIONAIS EM UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO COMERCIAL

RENATA DE SOUZA NOGUEIRA; CATIANA DE BRITO LIMA; KÁTIA ALESSANDRA MENDES DA SILVA; BRUNO TRAMONTANO RANGEL; THIAGO GOMES CYPRIANO TORRES.

CENTRO UNIVERSITÁRIO AUGUSTO MOTTA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Apesar dos avanços tecnológicos que vêm sendo incorporados aos serviços de alimentação, os locais destinados ao preparo das refeições apresentam, em geral, condições físicas inadequadas como: ruído excessivo, temperatura elevada, iluminação deficiente, arranjo físico e instalações precários. Tais riscos quando não reconhecidos, medidos e controlados têm como consequência o afastamento do funcionário por acidentes e/ou doenças do trabalho, além de danos ao estabelecimento. **OBJETIVO** Apresentar os riscos ambientais ocupacionais aos quais estão expostos os colaboradores de um restaurante comercial do município do Rio de Janeiro. **METODOLOGIA** A

pesquisa foi realizada em cinco etapas sequenciais: revisão da literatura, elaboração do Check-list baseado nas normas regulamentadoras, aplicação do Check-list in loco, avaliação qualitativa dos riscos e análise de dados. O check-list de diagnóstico foi aplicado em um serviço de alimentação comercial no município do Rio de Janeiro para evidenciar o nível de adesão às exigências das Normas Regulamentadoras (NR) com perguntas e respostas objetivas. Os riscos em relação ao ruído foram medidos através de decibelímetro modelo DEC-460, nº de série 130500994, com certificado de calibração número 031819, com coleta de dados por uma jornada de trabalho; a análise de Calor foi aferida através de conjunto de termômetros de bulbo seco, bulbo úmido e globo de irradiação modelo HT- 270, número de série 12017725, com certificado de calibração número 032819; a análise de Iluminamento ocorreu através de luxímetro modelo LD-300, número de série 999729393, com certificado de calibração número 032719, com coleta de dados por ambiente, e a Análise Ergonômica se deu através da coleta de medidas dos espaços de circulação com uso de trena comum e comparação com as medidas preconizadas pela NR 12. A aplicação do check-list e avaliação dos riscos ambientais foi realizado por um dos pesquisadores que além de estudante de Nutrição é técnico em segurança do trabalho, sob registro MTE 12727/RJ, possuindo assim atribuições legais e técnicas para esta atividade. **RESULTADOS** O check-list evidenciou os seguintes resultados: para a NR 1, o serviço de alimentação apresentou 50% de Conformidades (C) e 50% de Não-Conformidades (NC); NR 5 - apresentou 100% de NC; NR 6- apresentou 25% de C e 75% de NC; NR 7 - apresentou 40% de C e 60% de NC; NR 8 - apresentou 33% de C e 67% de NC; NR 09 apresentou 100% de C; NR 10 apresentou 20% de C e 80% de NC; NR 12 apresentou 40% de C e 60% de NC; NR 14 Fornos 100% de C; NR 15 apresentou 75% de C e 25% de NC; NR 17 apresentou 33% de C e 67% de NC; NR 23 apresentou 43% de C e 27% de NC; NR 24 apresentou 60% de C e 40% de NC; NR 25 apresentou 100% de NC; NR 26 apresentou 100% de NC. Destaca-se os resultados encontrados referentes a NR 15 (Atividades e operações insalubres) quanto ao ruído=81,5dB; média ponderada de calor = 30,15 IBUTG; iluminância na área do fogão = 60,2 Lux e nas bancadas= 74,1 Lux. **CONCLUSÃO** O estabelecimento apresentou NC na maioria dos itens estabelecidos pelas NR, demonstrando uma cultura organizacional não voltada para a segurança dos seus colaboradores. Cabe ao nutricionista que atua em serviços de alimentação elaborar relatórios técnicos de não conformidades e impeditivas da boa prática profissional, que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.

Palavras-chave: doenças ocupacionais; normas regulamentadoras; riscos ocupacionais ambientais;

DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS DE ESTUDANTES ATENDIDOS NO ALMOÇO DO RESTAURANTE DE UMA ESCOLA PRIVADA DE TEMPO INTEGRAL EM CUIABÁ, MT.

MELISSA SCHIRMER; LOURIANA DOS SANTOS SILVEIRA DE FIGUEIREDO; CLAUDIA CRISTINA GOMES; LIDIANE AUXILIADORA RODRIGUES GONCALVES; SHEILA GORETTY ZUCHELLO PIRES; ANA LUIZA TROVO MARQUES DE SOUZA CESAR.
UNIVERSIDADE DE CUIABÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Um dos fatores de desperdício de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição é o resto alimentar, quantidade de alimentos servida pelo cliente e não consumida. A falta de conscientização e capacitação dos colaboradores envolvidos no processo pode ser uma das causas do desperdício, devendo ser constantemente capacitados e monitorados para diminuir o índice de restos. Outras ações para evitar o desperdício são a avaliação dos cardápios, estudos de aceitação com os clientes e educação nutricional com a clientela. Os percentuais aceitáveis de resto alimentar estipulados pela literatura variam de 3% a 10%, mas recomenda-se que cada unidade faça o seu controle mantendo os índices o mais próximo a zero e não comparando com percentuais estipulados teoricamente. Acompanhar o índice de restos alimentares constantemente permite a redução de desperdícios comparando com índices da própria unidade (ABREU; SPINELLI; SOUZA PINTO, 2011.; PIKELAIZEN.; SPINELLI, 2013.; SILVÉRIO; OLTRAMARI, 2014; VAZ, 2011).

OBJETIVO Quantificar o resto alimentar dos estudantes atendidos no restaurante de uma escola privada de ensino em tempo integral na cidade de Cuiabá, MT.

METODOLOGIA A pesquisa foi realizada em uma escola privada de período integral localizada em Cuiabá, MT na distribuição do almoço para dois públicos de estudantes. No período das 10h30 até 11h40 o almoço é servido para estudantes do maternal até quinto ano e no período das 12h até 13h para estudantes do sexto ao nono ano. O cardápio da unidade é composto por 4 a 5 saladas, duas guarnições, dois pratos proteicos com uma carne branca e outra vermelha, arroz branco e integral, feijão e sobremesa, sendo dois dias doce e 3 dias frutas. Estudantes do primeiro período com idade entre 2 e 3 anos recebem o prato já servido por auxiliares e os demais estudantes receberam ajuda no porcionamento dos alimentos. Os estudantes do segundo período montam seu prato sem auxílio. Os dados foram coletados durante uma semana em dias consecutivos, registrando o peso dos alimentos distribuídos e do resto alimentar. Calculou-se o percentual de resto-ingestão multiplicando o resto alimentar por 100 e dividindo pelo total de alimento distribuído (VAZ, 2011).

RESULTADOS Foram servidas em média 209 refeições/dia no primeiro período e 98 refeições/dia no segundo período, totalizando a média de 307 refeições/dia. Os estudantes do primeiro período tiveram um desperdício maior, apresentando resto-ingestão de 17%, 10%, 14%, 9% e 22% por dia da semana. Os estudantes do segundo período apresentaram 6%, 2%, 6%, 7% e 8% de resto ingestão nos dias de coleta.

CONCLUSÃO Conclui-se que a quantidade de resto-ingestão na unidade foi considerada elevada principalmente com os estudantes do primeiro período, onde o porcionamento da refeição é realizado por auxiliares ou com o auxílio das mesmas. Devem ser realizadas algumas medidas para a minimização dos percentuais de resto-ingestão, como campanhas educativas direcionadas aos estudantes, capacitação dos auxiliares e adequação de utensílios de porcionamento para adequação das porções, avaliação do cardápio e adequação dos hábitos como formas de evitar o desperdício.

Palavras-chave: Alimentação escolar; Alimentos; Resto-ingestão; Unidade de Alimentação e Nutrição;

ANÁLISE DA TAXA DE ABSENTEÍSMO DE COLABORADORES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PRISCILA CARNEIRO DOS SANTOS¹; EMANUEL RIBEIRO ALVES DE SOUZA¹;
MARCELO MIRANDA DE FREITAS¹; SHIGENO DE PAIVA KURIYA²; TARCILA DA
SILVA THEODORO FERREIRA¹; AMANDA MACEDO CARDOSO².

1. FGR SILVA BUFFET E EVENTOS LTDA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO
RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O absenteísmo é definido como a ausência do colaborador no seu local de trabalho e envolve as faltas tanto decorrentes das licenças legais quanto das injustificadas. Sendo um fator crítico dentro das instituições, o absenteísmo prejudica a gestão e a excelência na prestação do serviço. Dentre as causas das faltas podemos relacionar os problemas de ordem pessoal, familiar, financeira e de saúde (OZELA, 2011). Numa Unidade de Alimentação e Nutrição é importante controlar e identificar as possíveis causas do absenteísmo, visto que essa informação é uma ferramenta de gestão importante para o nutricionista manter a qualidade e ajustar pontos que podem prejudicar o serviço, como a insatisfação por parte dos colaboradores referente à pressão sofrida, funções desempenhadas, salário e jornada de trabalho (BISCONTINI; OLIVEIRA, 2007).

OBJETIVO Analisar a taxa de absenteísmo de colaboradores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição do restaurante universitário de uma Universidade Pública do Rio de Janeiro.

METODOLOGIA Foi realizado um estudo transversal, retrospectivo e descritivo, realizado nos 12 meses de 2019. Para a obtenção de dados, foi realizado o levantamento da frequência dos colaboradores da unidade de alimentação e nutrição com auxílio do setor administrativo da mesma. O cálculo da taxa de absenteísmo foi realizado de acordo com a fórmula apresentada por Abreu et al (2009), que determina que a taxa de absenteísmo = número médio de empregados ausentes no período/número de empregados no período x 100. Foi analisado o percentual de faltas justificadas (amparadas legalmente, como as por motivo de doença) e as faltas injustificadas. Os dados foram tabulados em bases de dados do programa Excel.

RESULTADOS A média da taxa de absenteísmo do ano de 2019 foi de 1,20% e os meses que apresentaram a menor taxa foram fevereiro (0,39%) e agosto (0,82%), que são os dois períodos de férias acadêmicas dessa universidade, portanto também foram meses de concessão de férias aos colaboradores devido ao baixo movimento de comensais no RU. Em contrapartida o mês de setembro foi o mês com o maior índice de absenteísmo representando 2,01%, valor que se apresentou acima da média anual. Esse mês apresentou um maior número de faltas justificadas (72) e faltas injustificadas (28), porém não se pode verificar o motivo destas. A média mensal de faltas sem justificativas foi de 10,6, enquanto as faltas justificadas apresentaram média mensal de 39,25.

CONCLUSÃO A análise da taxa de absenteísmo de uma Unidade de Alimentação e Nutrição é importante para o trabalho do gestor, ter um controle adequado e ter o conhecimento dos motivos das faltas possibilita uma adequada análise dos problemas, visto que a ausência dos colaboradores pode estar relacionada a alguma falha interna na unidade. Um estudo aprimorado desses dados pode levar a reestruturação do serviço com mudanças para eliminar as causas, fazendo com que se tenha um melhor gerenciamento e assim uma redução na taxa de absenteísmo, possibilitando a prestação de um serviço de qualidade.

Palavras-chave: Gestor; Colaboradores; Absenteísmo; Alimentação coletiva;

UTILIZAÇÃO DA RODA DE CONVERSA COMO ESTRATÉGIA PARA PROMOÇÃO DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS NO CONTEXTO ESCOLAR

ALICE ARAÚJO DE SOUZA¹; MARIA NAZARE GUIMARAES MARCHI².

1. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA CAMPUS SEABRA, - BRASIL; 2. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CAMPUS CATU, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As metodologias ativas se apresentam como uma estratégia possível para o desenvolvimento de uma aprendizagem significativa, tornando-se uma pedagogia contrária a tradicional em que o protagonismo desloca do professor e passa para o aluno. Essa metodologia possibilita ao aluno avançar um pouco mais no conhecimento profundo e mostrar sua criatividade. Explorar de maneira mais ampla esses métodos na mediação do conhecimento é fundamental no contexto educacional e para o processo de ensino e aprendizagem. Para isso, existem várias possibilidades de se trabalhar metodologias ativas em espaços formais e não formais de ensino e a roda de conversa é uma delas. A roda de conversa é uma possibilidade metodológica para uma comunicação dinâmica e produtiva entre os sujeitos no cotidiano pedagógico no ensino médio, bem como uma ferramenta metodológica de aproximação entre tais sujeitos. **OBJETIVO** Realizar uma roda de conversa sobre as Plantas Alimentícias Não Convencionais utilizando os princípios da metodologia ativa para mediar a discussão. **METODOLOGIA** Estudo descritivo, observacional, de caráter qualitativo, desenvolvido através de roda de conversa sob a perspectiva das metodologias ativas. Participaram desse momento 49 alunos do primeiro e terceiro ano do ensino médio integrado ao técnico de meio ambiente do Instituto Federal da Bahia do campus de Seabra, Bahia, naturais de Seabra e de outras sete cidades circunvizinhas. Em um primeiro momento os discentes foram sensibilizados sobre o conceito das Plantas Alimentícias Não Convencionais e solicitados que fizessem um levantamento com seus familiares sobre o conhecimento e consumo dessas plantas. Esse trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Instituto Federal da Bahia Campus Salvador, CAAE 21737619.8.0000.5031. **RESULTADOS** A metodologia aplicada permitiu que os estudantes trouxessem o conhecimento para a roda de conversa e dividissem as experiências com as plantas alimentícias não convencionais. Eles puderam perceber que aqueles alimentos muitas vezes desprezados são de alto valor nutricional e de suma importância para a preservação da biodiversidade. Durante a roda de conversa, surgiram mais de 30 tipos diferentes de Plantas Alimentícias Não Convencionais, acredita-se que essa diversidade tenha relação com o fato dos estudantes serem de cidades diferentes com características de vegetação e hábitos alimentares próprios. Surgiram diversas dúvidas, uma delas foi com relação ao umbu (*Spondias tuberosa* L.) e a mangaba (*Hancorniaspeciosa*), se eram ou não Plantas Alimentícias Não Convencionais, por se tratarem de plantas de fácil acesso na região, porém eles entenderam que algumas plantas como essas tem expressão apenas regional e por isso não são convencionais. Assim, o diálogo na roda de conversa foi muito produtivo e os estudantes ressignificaram o valor de frutas e legumes não convencionais presentes ou não no cotidiano. **CONCLUSÃO** Constatou-se que a roda de conversa sob a perspectiva das metodologias ativas, despertou nos alunos um maior interesse pelo tema abordado. A valorização dos conhecimentos e experiências prévias, a autonomia na busca pelo conhecimento, a interação com os colegas e a construção coletiva do conhecimento podem ser fatores que contribuíram para a eficiência desta metodologia contribuindo para uma aprendizagem significativa contextualizada com

a realidade vivida pelo estudante. Assim, a experiência que cada um trouxe se somou as demais de forma que cada estudante contribuiu para o conhecimento do outro.

Palavras-chave: Aprendizagem; Biodiversidade; Estudantes; Metodologias Ativas;

SOBRA ALIMENTAR EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

VANESSA MARIA BARROS SEIXAS¹; AMANDA MACEDO CARDOSO²; EMANUEL RIBEIRO ALVES DE SOUZA¹; FERNANDA MOREIRA FERNANDES¹; MARCELO MIRANDA DE FREITAS¹; SHIGENO DE PAIVA KURIYA².

1. FGR SILVA BUFFET E EVENTOS LTDA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Na gestão de uma unidade de alimentação e nutrição, o desperdício de alimentos é um elemento importante e realizar o controle deste, engloba questões importantes no âmbito econômico, ambiental e social. A análise do índice de sobra alimentar visa avaliar as quantidades desperdiçadas, que pode ocorrer devido a vários fatores na unidade, como a baixa aceitação do cardápio, porcionamento inadequada das preparações e falhas no processo produtivo, sem a realização do escalonamento adequado. Desta forma é necessário que haja um gerenciamento eficaz, como forma de se limitar as perdas dos alimentos, que geram prejuízos econômicos às empresas e perdas dos recursos naturais. **OBJETIVO** Analisar o índice de sobra alimentar em um restaurante universitário de uma universidade pública. **METODOLOGIA** Este trabalho se tratou de um estudo de caso, transversal, descritivo e quantitativo com o cálculo do índice de sobra alimentar do mês de novembro de 2019, realizado num restaurante universitário que fornece uma média diária de 2000 refeições durante a distribuição do almoço. Previamente foram realizadas as padronizações dos recipientes e utensílios utilizados para armazenamento dos alimentos. Posteriormente, foi realizada a pesagem de todas as preparações, utilizando uma balança digital com capacidade de 20 kg, descontando-se o valor do recipiente. Os valores foram somados resultando no total de alimentos fornecidos durante a distribuição do almoço. Após o término da distribuição, foi realizada a pesagem das sobras, que estavam fora das condições de aproveitamento, observando as condições da legislação vigente. **RESULTADOS** Durante o mês do estudo, foram servidas 38.179 refeições e produzidas 31.786 kg de alimentos, durante a distribuição do almoço. O valor médio da sobra alimentar obtido, no mês, por pessoa foi de 11,04g por refeição, com percentual de 1,33%. Segundo Vaz (2011) o percentual aceitável é de até 3% ou de 7 a 25g/pessoa. Observa-se que o valor em percentual se encontra abaixo, quando comprado com a literatura e o valor em gramas por pessoas se encontra entre os valores de referência, mostrando um controle adequado, durante o mês pesquisado, sobre a margem de segurança das preparações servidas. **CONCLUSÃO** A sobra alimentar no presente estudo se encontrou dentro do recomendado pela literatura, porém ressalta-se que o desperdício afeta diretamente o custo total de uma unidade de alimentação e nutrição, sendo sempre necessário o acompanhamento constante através da promoção de capacitações dos colaboradores,

acompanhamento da flutuação da frequência dos usuários, verificação da aceitabilidade de algumas preparações, melhorar apresentação dos alimentos e implementar o escalonamento da produção dos alimentos.

Palavras-chave: Desperdício; sustentabilidade; restaurante universitário; controle; planejamento

AValiação Qualitativa do Cardápio Oferecido em uma Escola de Ensino Médio Integral do Município de Recife- PE

FLAVIANI DIOGO REIS AUGUSTO; HELYSON TOMAZ DA SILVA; FLAVIA DIOGO DA SILVA; MAISA BARBOSA DE LIMA; RUTH CAVALCANTI GUILHERME; KARINA CORREIA DA SILVEIRA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Nas últimas décadas com o crescimento exacerbado do consumo de alimentos industrializados, o aumento do percentual de sobrepeso e obesidade, especialmente entre os mais jovens foi observado (CORREA et al., 2017). Na adolescência mudanças fisiológicas e o ambiente social, podem proporcionar modificações nos padrões alimentares. Diante disso, apresentam-se como um grupo nutricionalmente vulnerável (SILVA et al., 2014). Desta forma, a escola, é um ambiente ideal para disseminar informações sobre alimentação e nutrição. (SILVEIRA et al., 2011). Assim, é importante a avaliação do cardápio ofertado, visando contribuir para a garantia de uma alimentação equilibrada e saudável, colaborando para a adoção de hábitos saudáveis e prevenção de doenças crônicas não transmissíveis. **OBJETIVO** Analisar a qualidade do cardápio pelo método Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio -Escola; Avaliar a oferta de alimentos ultra processados no cardápio. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, com dados obtidos a partir das refeições oferecidas aos alunos de uma escola estadual de ensino médio integral em Recife-PE, foram analisados os cardápios de 2 meses de 2017, sendo analisados os lanches (da manhã e da tarde) e o almoço. A direção da escola autorizou a pesquisa através da Carta de Anuência e posteriormente disponibilizou os cardápios. O método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio - Escola foi utilizado para a avaliação. Para a avaliação dos cardápios os itens foram divididos em duas categorias do ponto de vista nutricional: os alimentos recomendados, que quando consumidos regularmente trazem benefícios à saúde e os alimentos controlados, aqueles que quando consumidos regularmente podem representar risco à saúde. **RESULTADOS** No presente estudo, foi observado na análise do almoço que alimentos recomendados como as saladas e frutas, foram ofertados diariamente. No grupo dos alimentos controlados, os embutidos ou alimentos cárneos industrializados, foram ofertados em 5% e 6%. Não foi observado enlatados e conservas nos cardápios. As bebidas de baixo valor nutricional estavam presentes em 13% e 14% dos cardápios analisados. Foi observado que as preparações com açúcar adicionado e produtos com açúcar tiveram resultados elevados, assim como os cereais matinais e bolos que apareceram em mais de 65% nos cardápios. Durante os lanches a oferta de alimentos industrializados semi-prontos ou prontos para o consumo mostrou-se acima de 70%. **CONCLUSÃO** Nas condições em que o estudo foi realizado, os

cardápios estavam adequados em relação à oferta de frutas e saladas contudo, a oferta de alimentos ultra processados, bem como alimentos ricos em açúcar tiveram valores altos. É necessário replanejamento do cardápio, ampliação do monitoramento da qualidade da oferta e do consumo alimentar e desenvolvimento de ações voltadas a formação de hábitos alimentares saudáveis por esses adolescentes.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; Avaliação Nutricional; Adolescência;

AVALIAÇÃO QUALITATIVA E QUANTITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO DA FUNDAÇÃO CENTRO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO AO ADOLESCENTE (CASA) NO ESTADO DE SÃO PAULO

KÁTIA REGINA MARTINI RODRIGUES; PATRICIA BASTOS FRIGNANI; MARA BACHELLI; TAYNA APARECIDA QUEIROZ BONFIM; ANA CAROLINA BARBOSA.
PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE CAMPINAS - FACULDADE DE NUTRIÇÃO,
- BRASIL.

INTRODUÇÃO Uma alimentação saudável deve incluir preparações diversificadas priorizando o valor nutritivo, os aspectos sensoriais, sendo qualitativa e quantitativamente adequadas ao hábito alimentar promovendo uma vida saudável. Os Centros de Atendimento Socioeducativos possuem a missão de aplicar medidas socioeducativas para jovens que precisam ser privados de liberdade e devem oferecer alimentação adequada para a faixa etária atendida. **OBJETIVO** Analisar qualitativa e quantitativamente um cardápio mensal planejado para atender os menores de uma Fundação de uma cidade no interior do Estado de São Paulo. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo documental, decorrente do convênio da Universidade com o Ministério Público cujo instrumento de pesquisa foi o cardápio mensal planejado (empresa terceirizada) para o mês de maio de 2017. Avaliou-se o cardápio de 31 dias, referente ao desjejum, almoço, jantar e lanche noturno, qualitativamente, por meio do método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio e quantitativamente (6 dias) com o auxílio de software específico para o cálculo de dietas. Os resultados foram avaliados segundo as recomendações da Dietary Reference Intakes. **RESULTADOS** Os resultados qualitativos apontaram como regular o oferecimento de frutas, que ocorria em apenas 50% das refeições não atendendo as recomendações do Guia Alimentar, e a monotonia do cardápio (50,5%). Atingiram boa classificação os folhosos (85,8%), ricos em enxofre (17,6%), carne gordurosa (15,7%), fritura (11,4%) e doce + fritura (10,0%). Em contrapartida, a inadequação foi crítica em relação ao oferecimento de doces, classificado como péssimo, devido a frequência de sucos concentrados adoçados e sobremesas. Quando os dados foram trabalhados quantitativamente, o valor energético total variou de 3211 até 4066kcal mostrando que a oferta energética em todos os dias está acima do valor máximo recomendado (3152kcal) o que causa preocupação pois pode aumentar o risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. A quantidade média em gramas de proteína apresentou superávit de 142%, assim como de carboidratos que variou de 350 a 520g por dia, excedendo a recomendação de 130g; a oferta de lipídeos apresentou valores acima do máximo

recomendado em 5 dias, atingindo 44% da energia total em um deles; cálcio: em todos os dias as quantidades foram menores que a Adequate Intake (1300mg); ferro: nos 6 dias a oferta indicou uma provável adequação e segurança, assim como a média de oferta de vitamina C (104,6mg); fibras: em apenas um dia analisado obteve-se quantidade menor que a Adequate Intake; sódio: em todos os dias a quantidade foi quatro vezes maior do que o limite máximo tolerável de ingestão diária (2,3g ao dia). **CONCLUSÃO** A análise quantitativa não apontou nenhum item classificado como ótimo, embora a maior parte deles tenham sido considerados bons. Os resultados quantitativos constatarem o desequilíbrio dos cardápios analisados quanto à oferta excessiva de energia, proteína, carboidratos e lipídeos. Os valores de cálcio e sódio mostraram-se em desacordo com os parâmetros estabelecidos pelas Dietary Reference Intakes, apresentando quantidades insuficientes e elevadas, respectivamente. Os resultados da avaliação indicaram a necessidade de melhorar os aspectos nutricionais das preparações oferecidas devido ao risco de comprometimento da saúde dos indivíduos atendidos pelo programa e a necessidade da realização constante de estudos com esse escopo.

Palavras-chave: alimentação saudável; liberdade; qualidade dos alimentos; planejamento de cardápios; serviços de alimentação

AVALIAÇÃO DO BINÔMIO TEMPO/TEMPERATURA NA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

DANIELLE DO NASCIMENTO QUARESMA¹; SILVANA MAGALHÃES SALGADO¹;
CAROLINA GUILHERME DE ALBUQUERQUE²; VIVIANNE MONTARROYOS PADILHA¹;
KARINA CORREIA DA SILVEIRA¹; RUTH CAVALCANTI GUILHERME¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, - BRASIL; 2. SECRETARIA DE SAÚDE DE JABOATÃO DOS GUARARAPES, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O controle do binômio tempo/temperatura durante o processamento, manipulação e distribuição de alimentos é uma das práticas de monitoramento mais eficazes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária das preparações. **OBJETIVO** Analisar o binômio tempo/temperatura de distribuição das refeições a partir dos parâmetros estabelecidos na Resolução nº 216/2004. **METODOLOGIA** O presente estudo foi realizado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição no município de Jaboatão dos Guararapes - PE, que fornece diariamente 1.200 refeições em média. A coleta dos dados foi realizada em um período de 23 dias, em maio de 2019. Foi escolhido o horário do serviço de almoço por configurar o período de maior número de refeições e tempo de distribuição. As preparações, expostas em balcões térmicos, do tipo self-service, de aço inox em módulo aquecido e refrigerado controlado através de termostato, tiveram suas temperaturas aferidas uma vez em três tomadas de tempo, respectivamente 11h:30 minutos; 12h:30 minutos; 14h. Para as preparações quentes foram verificados o prato principal e acompanhamentos (feijão e arroz) e para os pratos frios, salada e sobremesa (fruta). Utilizou-se um termômetro digital, do tipo espeto, sendo a temperatura registrada quando estabilizada por no mínimo 60 segundos. Seguiu-se a recomendação de aferição no centro geométrico das preparações. Após cada aferição, o termômetro foi higienizado com papel

toalha não reciclado e álcool 70%, com tempo mínimo de 1 minuto entre as aferições. Os dados coletados foram comparados aos padrões determinados pela legislação. Assumindo que preparações quentes devem ser mantidas, na distribuição ou espera, por no máximo 6 horas a 60°C. E os frios, a 10°C por até 4 horas e que, se mantidos entre 10°C e 21°C, por até 2 horas. Nesse contexto, o banco de dados foi analisado de forma descritiva. **RESULTADOS** Em relação às preparações quentes, os acompanhamentos mantiveram-se dentro dos padrões recomendados pela legislação, entretanto, o prato principal apresentou temperatura inadequada em 3 dos 23 dias de coleta, em pelo menos uma das três tomadas de temperatura realizadas, o que representa 8,7% de inadequação. De modo geral, as temperaturas de distribuição das preparações quentes tiveram média de 76,3°C, significativamente superior à temperatura média encontrada em um estudo realizado em Belo Horizonte- MG, cuja média de temperatura das preparações quentes foi de 56°C. Em Uberaba - MG, em 25% dos restaurantes, a temperatura média encontrada foi de 60°C e, no Rio de Janeiro - RJ, apenas 57% das amostras analisadas apresentou temperatura adequada para o período de exposição. Nas preparações frias houve o maior percentual de inadequação, com inadequações em 50,7% das saladas e 49,3% das frutas, em média 17,4°C por tempo superior a 4 horas. Outros estudos, verificaram temperaturas médias de 13,8°C no início da distribuição e 14,1°C no final, outros relataram temperaturas ainda superiores a 21°C para o mesmo tipo de preparação. **CONCLUSÃO** Houve um melhor controle de tempo/temperatura para os alimentos servidos quentes em comparação com as preparações servidas frias. Portanto, é de suma importância estabelecer procedimentos de rotina de monitoramento e medidas preventivas e corretivas para o controle de todas as refeições, especialmente as que serão servidas frias.

Palavras-chave: controle de qualidade das refeições; distribuição de alimentos; doenças transmitidas por alimentos; manipulação de alimentos; preparações quentes

DO CAMPO À MESA: AVALIAÇÃO DA CONDIÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA DA ALFACE OFERTADA NA ALIMENTAÇÃO EM UMA ESCOLA FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

TAISA DE CARVALHO SOUZA MACHADO¹; BARBARA CRISTINA EUZEBIO PEREIRA DIAS DE OLIVEIRA²; CLEIDE CRISTINA APOLINARIO BORGES¹; FLAVIA COELHO RIBEIRO MENDONCA¹.

1. ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE JOAQUIM VENÂNCIO, - BRASIL; 2. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação escolar é um direito garantido pela legislação brasileira aos estudantes da educação básica pública. Para a garantia desse direito, foi criado pelo governo federal o Programa Nacional da Alimentação Escolar(PNAE). Um marco do programa foi a obrigatoriedade de compra de, no mínimo, 30% dos alimentos da Agricultura Familiar. Os gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar são, de forma geral, de produção rural cuja gestão e mão de obra são provenientes do núcleo familiar, os plantios são realizados manualmente e de manejo mais

sustentável. Esse tipo de cultivo, muitas vezes, pode favorecer a presença de parasitos nesses gêneros alimentícios, quando irrigada com água contaminada, uso de adubo orgânico não tratado; presença de animais na área de cultivo, armazenamento inadequado e no transporte dessas hortaliças. Diante deste contexto, faz-se necessário estudar as condições de produção e higiênico-sanitária das alfaces (*Lactuca sativa* L.) utilizadas em atendimento ao PNAE, em uma Escola Federal na cidade do Rio de Janeiro. **OBJETIVO** Estudar as condições de produção e higiênico-sanitária das alfaces utilizadas em atendimento ao PNAE, em uma Escola Federal do Rio de Janeiro. **METODOLOGIA** A metodologia deste estudo teve uma abordagem qualitativa, sendo a pesquisa dividida em duas etapas principais: de início, por meio da análise parasitológica das amostras de alface. Em seguida, visita técnica nas propriedades rurais dos agricultores familiares, fornecedores de alface para a merenda escolar, de uma cooperativa rural do município de Nova Friburgo. Para a visita técnica foi estabelecido um roteiro de entrevista, com aprovação CEP 348890. Foram avaliadas 72 amostras de alface crespa, 36 provenientes da agricultura convencional (AC-Central de Abastecimento do Estado do Rio de Janeiro), e 36 oriundas da agricultura familiar (AF-município de Nova Friburgo/RJ). As amostras foram submetidas aos métodos de sedimentação espontânea (SE) e de sedimentação por centrifugação (SC), sempre em triplicata. Para a análise dos dados das entrevistas foi utilizado o software IRAMUTEQ (acrônimo de Interface de R pour les Analyses Multidimensionnelles de Textes et de Questionnaires) é um programa para a análise do discurso. **RESULTADOS** As frequências encontradas dos parasitos foram avaliadas pelo teste do qui-quadrado. As diferenças foram consideradas significativas para $p < 0,05$. Os parasitos intestinais de importância médica detectados nas amostras não higienizadas foram: *Strongyloides stercoralis*, *Ascaris lumbricoides*, *Ancilostomídeos*, *Balantidium coli* e *Entamoeba coli*. A RDC 14/2014 da ANVISA, estabelece como aptos para o consumo o alimento com ausência de sujidades, parasitos e larvas nas hortaliças comercializadas. Após a higienização das alfaces, não foram encontrados parasitos por nenhum dos métodos empregados. O dados da análise das entrevistas foi apresentado através da "nuvem de palavras". A palavra que mais se repetiu foi gente no sentido de coletivo ou núcleo familiar. **CONCLUSÃO** É importante ressaltar a necessidade de aprimorar as condições de produção no campo, objetivando a implementação de boas práticas agrícolas, melhorando a qualidade sanitária das hortaliças. Os resultados deste estudo revelaram a importância do fortalecimento do sistema de Vigilância Sanitária e da necessidade de capacitação/orientação aos produtores de hortaliças, manipuladores de alimentos e da população em geral sobre a importância de uma boa higienização das folhas de alface antes do consumo.

Palavras-chave: Agricultura Familiar.; Merenda Escolar; Condição Higiênico-sanitária.; Programa Nacional de Alimentação Escolar;

ADEQUAÇÃO NUTRICIONAL DO CARDÁPIO DE UMA UNIDADE DE EDUCAÇÃO INFANTIL, APÓS INTRODUÇÃO DE PRODUTOS DA HORTA ESCOLAR, NO MUNICÍPIO DE PARAUAPEBAS

TAIANA SOUZA SENA FERREIRA; ELISANGELA CRISTINA MARTINS DA SILVA;
ATHER BARBOSA FIGUEIREDO; ERCÍLIA CARVALHO GOMES.
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Organização Mundial de Saúde afirma que uma das melhores formas de promover a saúde é através da escola. Isso porque entende a escola como um espaço social em que muitas pessoas convivem, aprendem e trabalham; onde os estudantes passam a maior parte do seu dia além disso, é na escola que os programas de educação e saúde podem ter maior repercussão, beneficiando os estudantes na infância e na adolescência. A horta escolar está entre umas dessas ações educativas, por meio dela pode-se orientar e desenvolver habilidades, atitudes e competências voltadas para a conservação do meio ambiente, tais como a produção de alimentos livres do uso de agrotóxico e adubos químicos na produção de culturas diversas. A importância da horta escolar como diferencial na educação ambiental é que motivou a elaboração desse artigo. Com uma pequena horta escolar, podem-se atingir vários objetivos: melhorar a educação dos escolares, mediante uma aprendizagem ativa e integrada a um plano de estudos de conhecimentos teóricos e práticos sobre diversos conteúdos e melhorar a nutrição dos escolares, complementando os programas de alimentação escolar com alimentos frescos, ricos em nutrientes e sem contaminação por agrotóxicos. **OBJETIVO** O objetivo do estudo é avaliar cardápios e compará-los, antes e após a inclusão de alimentos produzidos na horta da escola. **METODOLOGIA** O estudo é do tipo descritivo transversal, com abordagem quantitativa, sendo utilizados dados de fonte secundária. Foi feito um levantamento de todas as escolas de ensino infantil que tinham o projeto horta escolar, dentre elas foi escolhida a Escola Municipal de Ensino Infantil Mundo Infantil. A coleta de dados foi por levantamento de uma (01) semana do cardápio mensal proposto pelo Departamento de Alimentação Escolar do município, em seguida foi elaborado um cardápio igual mais o acréscimo diário dos produtos cultivados na horta, em seguida feita a análise nutricional de ambos os cardápios e posterior comparação entre eles. Foram analisados, a quantidade de energia, macro e micronutrientes presentes no cardápio e qual o percentual de adequação junto aos níveis preconizados para a faixa etária dos alunos da pré-escola, 4-5 anos. Os dados foram organizados em planilhas no programa Microsoft Excel 2010, e a análise estatística foi feita no programa BioEstat 5.4. **RESULTADOS** O resultado mostrou melhora visível no aporte nutricional do cardápio proposto pelo Departamento de Alimentação Escolar do Município, a partir do uso contínuo dos alimentos cultivados na horta escolar em todos os dias avaliados. Observamos que em determinada data o aumento mais evidente é de fibra 59% para 72% e Vitamina C que sobe de 16% para 69% de adequação. Podemos ainda destacar, que ao analisarmos a adequação da média semanal do cardápio há um importante acréscimo na adequação nutricional, principalmente nos níveis de lipídios, ferro e vitamina C e fibras, que encontravam-se abaixo do preconizado e dão um salto de significância estatística P. **Valor** **CONCLUSÃO** A horta inserida no ambiente escolar tem inúmeras vantagens, pois ficou demonstrado no presente estudo que além do ganho nutricional ao cardápio também é um agente transformador na comunidade escolar, algo que une pais, alunos e professores, além de gestores e funcionários da escola no tema da educação ambiental e alimentação saudável, incentivando o trabalho coletivo em favor do cultivo dos alimentos num conceito de interdisciplinaridade e sustentabilidade.

Palavras-chave: horta; escolar; alimentação; nutricional;

AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM BOAS PRÁTICAS EM RESTAURANTES COMERCIAIS NA CIDADE DE RECIFE/PE

LAERTE VICTOR DIAS DA SILVA; ALDA VERONICA SOUZA LIVERA; KARINA CORREIA DA SILVEIRA; RUTH CAVALCANTI GUILHERME; SABRINA GOMES FERREIRA CLARK; VIVIANE LANSKY XAVIER DE SOUZA LEÃO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Com a maior urbanização da população, modernização das formas de trabalho e crescimento econômico, importante parcela da população passa boa parte do dia trabalhando fora de suas residências, em média oito horas diárias, além do tempo relativo ao deslocamento até o trabalho, ou seja passa a maior parte do dia fora do lar. o Aumentando consideravelmente a demanda por refeições que ofereçam qualidade e segurança alimentar fora do lar, necessitando para tal de profissionais capacitados para prepará-las (IBGE, 2019). **OBJETIVO** Conhecer o perfil socioeconômico e o nível de conhecimento dos manipuladores de alimentos em relação às Boas Práticas de manipulação em restaurantes comerciais da cidade de Recife, Pernambuco. **METODOLOGIA** Para a realização da pesquisa foi elaborado e aplicado formulário específico. Após assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, 01 manipulador de cada restaurante foi entrevistado. Aleatoriamente 16 restaurantes foram escolhidos dentre os oito distritos sanitários de Recife-PE. A pesquisa foi realizada durante o período de novembro de 2018 a julho de 2019. Para a classificação do nível de conhecimento dos manipuladores foi calculado o percentual de acertos das respostas a partir da conformidade das respostas à legislação, conforme parâmetros propostos por Mello et al. (2010) e Jorge et al. (2013): conhecimento insuficiente, de 0 a 50% de acertos; conhecimento regular, de 51 a 75% de acertos; e conhecimento adequado, de 76 a 100% de acertos. Os dados foram tabulados para análise e interpretação, utilizando o Programa Microsoft Excel 2010. **RESULTADOS** Nas condições em que o presente estudo foi realizado foi observado equilíbrio entre a população de manipuladores do sexo masculino e feminino, com idade entre 30 e 39 anos e predominância do ensino médio completo. A maioria tinha de 5 a 10 anos de tempo de trabalho na profissão, sendo que 56,2% eram chefes de cozinha, cuja renda de 94% deles consistiu em 1 ou 2 salários mínimos. Além disso, 87,5% já participaram de treinamentos em Boas Práticas, mas em relação aos processos relacionados a RDC 216/2004, apesar de 69% dos entrevistados conhecerem o Manual de Boas Práticas, apenas 25% deles tinham conhecimento sobre os Procedimentos Operacionais Padronizados. O nível de conhecimento foi considerado adequado em Noções sobre Doenças Transmitidas por Alimentos (82,3%) e Higiene Pessoal (68,7%), porém foi regular para 31,25% deles. Em relação às Noções sobre Higiene do Ambiente, Utensílios e Equipamentos, houve um aproveitamento adequado (90%) e sobre as Noções específicas de Manipulação dos Alimentos, os entrevistados apresentaram aproveitamento de 58,3% para conhecimento adequado, 27,1% para regular e 14,6% para insuficiente. **CONCLUSÃO** Apesar das capacitações e treinamentos realizados durante seu tempo de experiência profissional, ainda há uma parcela desses manipuladores que apresentam conhecimentos insuficientes em sua área, evidenciando que é necessária intervenção neste assunto para que não haja comprometimento da segurança alimentar.

Palavras-chave: Higiene Pessoal; Segurança Alimentar; Treinamento;

ESTUDO SOBRE A PADRONIZAÇÃO DOS CORTES DE CARNES EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

SILVANA MAGALHÃES SALGADO; VIVIANNE MONTARROYOS PADILHA; JOSE MARCOS NASCIMENTO SILVA FILHO; RUTH CAVALCANTI GUILHERME; ALDA VERONICA SOUZA LIVERA; GIOVANA SANTOS SIMOES DUARTE.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Uma Unidade de Alimentação e Nutrição objetiva fornecer refeições equilibradas, dentro dos padrões dietéticos e higiênicos, bem como satisfazer o comensal com o serviço oferecido (ABREU et al, 2003). No entanto, torna-se importante considerar os aspectos sensoriais das preparações para uma melhor aceitação do comensal, sabendo-se que as sensações táteis, gustativas e olfativas sobre o que se come contribuem para as escolhas alimentares (CHEMIN e MARTINEZ, 2019). Consideração os itens que compõem um cardápio, o prato principal contribui com maior parte do custo, por se tratar de preparações elaboradas com carnes (COLI, 2013). Dessa forma, as Unidades devem controlar todas as etapas de pré-preparo e preparo para que haja um máximo aproveitamento, sem desperdícios. Os cortes despadronizados no pré-preparo, comprometem o aspecto visual das preparações culinárias, gerando insatisfações para o comensal e aumento do custo da refeição (MATOS et al, 2015). **OBJETIVO** Este trabalho teve como objetivo avaliar a padronização dos per capita das carnes de ave, bovina e suína em uma Unidade de Alimentação e Nutrição em Recife e observar a variação entre o valor do contrato e os valores encontrados no estudo. **METODOLOGIA** O estudo contemplou os critérios metodológicos da pesquisa do tipo descritiva através de estudo de caso conduzido em uma UAN, situada na cidade do Recife Pernambuco a pedido da nutricionista, pois até o momento não havia sido realizado nenhum estudo de avaliação de padronização dos cortes de carnes comparando o per capita líquido obtido no pré-preparo com o valor definido no contrato. Para a obtenção dos per capita líquidos dos cortes das carnes foram realizadas cinco pesagens de cada tipo de carne (ave, bovina e suína) durante o pré-preparo. Cada porção de carne foi obtida aleatoriamente e pesada individualmente, com o auxílio de uma balança de precisão. Os valores encontrados foram comparados com os estabelecidos pelo contrato da empresa (200g o per capita líquido para quaisquer tipos de carne, exceto para coxa e sobrecoxa, para qual se estabelece o peso per capita de 350g). **RESULTADOS** Foi observado que durante o pré-preparo, as carnes são fracionadas em diferentes tamanhos, não havendo uma padronização dos cortes e nem o cumprimento dos per capita estabelecidos pela empresa. Na carne bovina (acém), o peso variou de 79g a 245g, na carne suína (lombo) houve uma variação mínima de 112g e máxima de 269g; para a carne de ave (filé de peito), um peso mínimo de 78g e máximo, de 177g; e para a carne de ave (coxa e sobrecoxa) o valor variou de 258g à 351g. **CONCLUSÃO** A não-padronização dos cortes e, por conseguinte, das preparações, acarreta em dificuldades de manter um padrão de qualidade, uma vez que compromete a definição da informação nutricional da preparação e do custo, além de gerar insatisfação nos comensais pela apresentação das preparações. Assim, sugere-se treinamento do magarefe e implantação dos registros fotográficos como ferramenta de apoio para padronização do per capita no momento do pré-preparo.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; custo; cardápio;

DIAGNÓSTICO SITUACIONAL DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR EM RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

KARINA CORREIA DA SILVEIRA; MICHELE GALINDO DE OLIVEIRA; MOISES BEZERRA CARRETEIRO; RUTH CAVALCANTI GUILHERME; MARIA MARIANA CARDOSO CLEMENTE; MILENA DAMASCENO DE SOUZA COSTA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Diante da cultura do desperdício e da falta de consciência em não deixar resto nos pratos, os Restaurantes Universitários (RUs) cumprem um papel importante no suporte do ensino nas universidades. Restaurantes Universitários devem promover ações de educação nutricional, bem-estar e qualidade dos alimentos, visando à saúde dos seus estudantes usuários (HARTMANN, 2015). Considerados instrumentos de segurança alimentar e nutricional no ambiente universitário e de importância inestimável para os estudantes carentes, os Restaurantes Universitários convivem diariamente com o desafio de manter, a baixo custo, um atendimento de qualidade, devendo empenhar-se para prover uma refeição saudável que atenda às necessidades nutricionais dos usuários (MAIA, 2008; BRANDÃO, GIOVANNI, 2011). **OBJETIVO** Identificar as informações disponíveis sobre desperdício alimentar em Restaurantes Universitários entre os anos de 2008 e 2018. **METODOLOGIA** A coleta dos dados ocorreu de fevereiro a outubro de 2018. Foi utilizado como critérios de inclusão trabalhos que faziam referência explícita ao objeto deste estudo e artigos do período de 2008 a 2018. As estratégias de busca foram realizadas com base nos Descritores em Ciências da Saúde (DeCS), os quais foram cruzados na Língua Portuguesa nas bases de dados do MEDLINE (Medical Literature Analysis and Retrieval System on-line), Scielo (Scientific Electronic Library Online), Google Acadêmico além de outras revistas da área de Nutrição (RASBRAN, Revista Higiene Alimentar, Revista Disciplinarum Scientia. Foi utilizado o descritor: Desperdício de alimentos, e os termos resto-ingesta, restaurantes universitários e sobra. Foi realizada uma análise com base nos resumos dos artigos que contemplavam os critérios de inclusão, os artigos selecionados foram obtidos na íntegra. O processo de seleção e avaliação dos artigos foi realizado por pares e as informações extraídas dos artigos foram: Nome do artigo, autores, ano de publicação, local do estudo, objetivo da pesquisa, metodologia utilizada, resultados e conclusões. **RESULTADOS** Foram encontrados vinte oito estudos, dos quais dezoito atenderam aos critérios de inclusão. O período de pesquisa, desses estudos, variou de um até sessenta e um dias. Dos aspectos estudados o fator de correção dos alimentos em geral foram bem próximo ou inferiores ao recomendado na literatura; os percentuais de sobra variaram entre 5,10% e 23,75%; os valores do per capita de sobra encontrados estão acima do proposto na literatura. Quanto ao percentual de resto ingesta, 63,6% dos trabalhos foram classificados como valores inaceitáveis. Para a redução do desperdício, a maioria dos autores propõe ações semelhantes e traz à tona a importância da educação alimentar e nutricional dentro desses espaços de convivência. No entanto apenas dois estudos implementaram essas ações. **CONCLUSÃO** Conclui-se que a dificuldade de prever a quantidade de refeições, o treinamento de manipuladores e o porcionamento inadequado são os principais contribuintes para o desperdício

alimentar nestas unidades e que estudos a fim de avaliar os resultados das ações sugeridas pelos autores são necessários.

Palavras-chave: Treinamento; Produção de Alimentos; Educação Nutricional;

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: CARACTERIZAÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR SOLICITADOS NAS CHAMADAS PÚBLICAS DE MUNICÍPIOS PARAENSES

LETICIA MENDES DE ARAÚJO; ANA LUCIA DA SILVA REZENDE; JUCILENE MAGALHAES ALVES SOUSA; ESTRELA BENOLIEL BARBOSA; HELLEN CRISTINA CAMPOS DE MORAES; ISAMERILIAM ROSAULEN PEREIRA DA SILVA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação escolar tem como principal objetivo suprir, as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência na escola e, com isso, melhorar a capacidade de aprendizagem e formação de bons hábitos alimentares. O Programa Nacional de Alimentação Escolar garante, por meio da transferência de recursos financeiros, a alimentação escolar dos alunos da educação básica, sendo considerado o maior programa de alimentação no Brasil. Com a Lei nº 11.947/2009, 30% do valor repassado para cada Entidade Executora devem ser investidos na compra de produtos da agricultura familiar, estimulando o desenvolvimento econômico e sustentável das comunidades. Além de, incentivar consumo de alimentos variados, saudáveis, que respeitem a cultura e os hábitos alimentares regionais dos estudantes. **OBJETIVO** Caracterizar os alimentos oriundos da agricultura familiar registrados nas Chamadas Públicas de municípios paraenses para a alimentação escolar. **METODOLOGIA** Estudo descritivo de abordagem quantitativa, com análise de dados secundários com base em informações constantes nos Termos de Referências anexos a Editais de Chamadas Públicas, para aquisição de alimentos oriundos da agricultura familiar em atendimento à alimentação escolar, disponibilizados no Site do Tribunal de Contas dos Municípios do Pará. O projeto foi executado no ano de 2019, com monitoramento e assessoria em 26 municípios paraenses. Na busca para chegar aos resultados desejados foram utilizados os seguintes nomes: número 2019, modalidade: chamamento público Lei 11.947/2009 e objeto município. Para a sistematização dos resultados foram criadas planilhas utilizando o Programa Microsoft Excel versão 2016. **RESULTADOS** Dos 26 municípios monitorados foram encontrados apenas 16 Termos de Referências anexos a Editais de Chamadas Públicas para aquisição de alimentos da agricultura familiar. Após análise, percebeu-se que ao total foram solicitados 61 (sessenta e um) alimentos diferentes, distribuídos nos grupos dos cereais e tubérculos, feijões, legumes e verduras, frutas in natura, leite e derivados, carnes e ovos, e produtos processados. Os principais produtos licitados foram: Abóbora, Cheiro verde, Melancia, Banana, Polpa de frutas variadas, Couve, Farinha de mandioca, Macaxeira, Laranja e Batata doce. Identificou-se nos Termos de Referência 07 (sete) alimentos considerados regionais e da sociobiodiversidade do Estado do Pará, são eles: Açaí, Jambu, Chicória, Farinha de Mandioca, Feijão Regional, Cará e Corante de Urucum. Verificou-se ainda, a

solicitação de produtos que não correspondiam à produção local como batata inglesa, cenoura e cebola. **CONCLUSÃO** Constatou-se à solicitação de 61 (sessenta e um) produtos, distribuídos em diferentes grupos alimentares, incluindo 07 (sete) alimentos regionais in natura e da sociobiodiversidade do Estado do Pará.

Palavras-chave: Alimentos; Segurança alimentar; Sociobiodiversidade.;

ESTÁGIO EXTRACURRICULAR NA ÁREA DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA: RELATO DE EXPERIÊNCIA

THAIS LIMA TEIXEIRA; ELIZANGELA RODRIGUES DA SILVA MOTA; CLEDENILSON VALE DO ROSÁRIO; CAROLINE MARRY VAZ LAVAREDA; DANIELA VALENTE GUIMARAES GUTIERRES; JULIANA VIEIRA CARVALHO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Estágio caracteriza-se por atividade supervisionada que é assumida pelas Instituições de Ensino como um ato educativo, imprescindível no processo de formação profissional, uma vez que possibilita complementar e colocar em prática os conhecimentos teóricos adquiridos. Especificamente, o estágio em Unidades Produtoras de Refeições proporciona aos discentes de nutrição ampla obtenção de conhecimentos e experiências que incluem desde a avaliação de características físico-funcionais até de saúde dos clientes e colaboradores. Engloba também aspectos relacionados à tomada de decisões, comunicação, liderança, administração, gerenciamento e educação permanente. O presente resumo trata-se de um relato de experiência de estágio extracurricular em alimentação coletiva, realizado em restaurante universitário. **OBJETIVO** Relatar a experiência vivenciada por acadêmicos do curso de graduação em nutrição no estágio extracurricular em alimentação coletiva, em restaurante universitário. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo, do tipo relato de experiência, sobre a atuação de 7 discentes de graduação em nutrição cursando entre o 5º e o 7º período, no estágio extracurricular, na área de alimentação coletiva, em restaurante universitário de uma Instituição Federal de Ensino, durante o período de março de 2019 a fevereiro de 2020. A carga horária diária do estágio foi de 4 horas, totalizando 20 horas semanais. O estágio ocorreu em três turnos distintos, a saber: matutino (08h às 12h), intermediário (10h às 14h) e noturno (16h às 20h), períodos esses que os discentes acompanhavam o funcionamento da unidade e a produção das refeições, incluindo almoço e jantar. **RESULTADOS** Os discentes, ao iniciarem o estágio, passaram por capacitação prévia para serem inseridos na rotina diária do serviço, realizando rodízio entre os turnos. As atividades desenvolvidas pelos discentes foram supervisionadas diariamente pela equipe de nutricionistas da unidade. Estas atividades realizadas incluem: acompanhar o recebimento dos insumos, o pré-preparo e preparo das refeições; etiquetar, registrar a validade e quantificar os alimentos existentes no estoque; acompanhar a devolução das sobras limpas e restos; supervisionar a distribuição das refeições; aferir a temperatura dos alimentos nos diversos processos; auxiliar os nutricionistas no planejamento e análise dos custos dos cardápios; aplicar testes de aceitabilidade das preparações com os clientes; supervisionar a limpeza e higienização dos

ambientes, utensílios e equipamentos; participar de projetos de pesquisa e extensão; auxiliar a equipe de nutricionistas na capacitação dos funcionários, elaborar e produzir trabalhos para eventos científicos. Neste sentido, o estágio extracurricular em alimentação coletiva agregou não somente conhecimentos específicos na área, mas também auxiliou no desenvolvimento de habilidades relacionadas ao trabalho em equipe, gestão dos serviços de alimentação e ao desenvolvimento técnico-científico. **CONCLUSÃO** É perceptível que a vivência em estágios, curriculares ou não, é de suma importância para o graduando adquirir experiência amplamente demandada pelo o mercado de trabalho. O estágio em alimentação coletiva é um ambiente enriquecedor, uma vez que possibilita aplicar os conhecimentos teóricos, além de adquirir habilidades sobre gestão de pessoas e de processos, que somente a prática pode proporcionar.

Palavras-chave: alimentação coletiva; restaurante universitário; formação profissional.;

AValiação DA OFERTA ALIMENTAR E DAS CONdições HigIÊNICO-SANITÁRIAS DE CRECHES DO MUNICÍPIO DE OLINDA- PE

ROBERTA DE CASSIA OLIVEIRA FERRER; SABRINA GOMES FERREIRA CLARK;
VIVIANE LANSKY XAVIER DE SOUZA LEÃO; RUTH CAVALCANTI GUILHERME;
KARINA CORREIA DA SILVEIRA; VIVIANNE MONTARROYOS PADILHA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As creches e pré-escolas são instituições de caráter social e educativo que atendem a crianças com até 6 anos, visando a guarda, a complementação de cuidados familiares, a formação e o desenvolvimento infantil. A alimentação adequada é determinante no crescimento e desenvolvimento, principalmente nos primeiros anos de vida. **OBJETIVO** Avaliar os cardápios oferecidos e as condições higiênico-sanitárias de creches públicas e particulares do município de Olinda PE. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de delineamento transversal, com base em dados obtidos a partir de visitas técnicas realizadas em quatro creches do município de Olinda- PE, sendo duas públicas e duas privadas. A inspeção para avaliação das condições estruturais e higiênico-sanitárias foi realizada por meio da lista de verificação de Boas Práticas baseada na RDC nº 216/04. Para realizar a avaliação qualitativa dos cardápios foi utilizada a Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC- Escola). Para tabular os dados e construir-se gráficos e tabelas, utilizou-se o Programa Microsoft Excel 2010. **RESULTADOS** Foi observado que nenhuma das creches oferece fruta no almoço e que apenas uma das creches oferta saladas diariamente. Dados preocupantes, uma vez que um baixo consumo de frutas e hortaliças, implica na inadequação do aporte de micronutrientes na alimentação. Dos alimentos controlados, percebe-se que nenhuma das creches faz uso de bebidas de baixo valor nutricional, mas todas utilizam alimentos processados e ultraprocessados. No quesito monotonia de cores, as creches apresentaram percentuais que variaram de 25% a 45%, sendo considerado um percentual elevado. Apesar de nesse estudo não ter sido possível analisar o consumo das crianças nas creches, foi visto que para a preparação do cardápio em apenas uma das creches, existe uma preocupação maior quanto a aceitação das crianças, oferecendo

assim uma maior variedade de alimentos. Quanto as condições higiênico-sanitárias puderam-se observar que as creches públicas possuem maior percentual de não-conformidades se comparados e as creches particulares. No entanto, todas possuem risco de contaminação, as públicas com risco II (conformidades total entre 40- 60%) e as privadas com risco de contaminação I (conformidades total entre 61- 99%). As maiores não conformidades das creches públicas foram no quesito funcionários e nas creches particulares foram as relacionadas com o funcionamento. **CONCLUSÃO** As Unidades de Alimentação das instituições estudadas são adaptações de cozinhas domésticas, o que explica muitas das irregularidades encontradas em relação as condições higiênico-sanitárias. Em relação ao cardápio ofertado, recomenda-se que deveria haver mais oferta de frutas e saladas cruas, e se estimular, inclusive, a construção de hortas. Além disso, a presença do profissional de nutrição integralmente numa das creches, interferiu nos melhores resultados encontrados.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; AQPC - Escola; Boas Práticas de Manipulação de Alimento; Cardápio; Pré-escola.

AGRICULTURA FAMILIAR NO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: CHAMADA PÚBLICA?

LETICIA MENDES DE ARAÚJO; JUCILENE MAGALHAES ALVES SOUSA; HELLEN CRISTINA CAMPOS DE MORAES; ISAMERILIAM ROSAULEN PEREIRA DA SILVA; ROSA MARIA DIAS; ESTRELA BENOLIEL BARBOSA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Lei nº 11.947/2009, trouxe novos avanços para do Programa Nacional de Alimentação Escolar, como a garantia de que, no mínimo, 30% dos repasses do governo federal sejam investidos na aquisição de produtos da agricultura familiar para a alimentação escolar. E ainda, que essa aquisição possa ser realizada por dispensa licitatória, mediante à Chamada Pública dando possibilidade ao fornecedor caracterizado como agricultor familiar. O Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação em parceria com o Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar da Universidade Federal do Pará realizou ações de apoio técnico aos atores sociais envolvidos no Programa de Alimentação Escolar, visando seu aprimoramento, incluindo o cumprimento das normativas que regem a elaboração dos processos de Chamada Pública, visando principalmente a oferta de uma alimentação escolar mais saudável e regionalizada. **OBJETIVO** Analisar os processos de Chamada Pública destinada a aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar para a Alimentação Escolar, baseado nas legislações. **METODOLOGIA** O projeto foi executado no ano de 2019, com monitoramento e assessoria técnica a 26 municípios paraenses. A seleção dos municípios se deu mediante critérios que compõe a matriz estabelecida pela Coordenação de Monitoramento e Avaliação do programa, destacando entre elas a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar. Nesse sentido, analisou-se os editais de Chamada Pública dos municípios, por meio do Mural de Licitações Consulta Pública disponíveis no site do Tribunal de Contas dos Municípios do Estado do Pará. Na busca, utilizou-se o nome dos municípios selecionados, o ano de

2019 e a modalidade de compra Chamamento Público (Lei nº 11.947/2009). A análise do cumprimento dos editais destinados à aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para atendimento do Programa de Alimentação Escolar foi baseada na Lei nº 11.947/2009, Resolução CD/FNDE nº 26/2013 e Resolução CD/FNDE nº 04/2015, do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **RESULTADOS** Foi identificado que dos 26 editais dos municípios monitorados no ano de 2019, 09 não estavam disponíveis no site, 01 fazia referência ao ano de 2018. Portanto, neste trabalho foram analisados 16 editais de Chamada Pública disponibilizados no site para acesso público. Na análise, verificou-se que 93,75% (n=15) dos editais mencionaram os critérios de seleção dos fornecedores baseados nas legislações que regem a compra. Destes, 60% (n=9) realizaram o processo de compra, seguindo as legislações vigentes. Entretanto, 40% (n=6) utilizaram o critério de menor preço, denominado como pregão, descumprindo os critérios preconizados para a compra de gêneros da agricultura familiar. Ressalta-se que 1 edital não contemplou nenhum critério de compra da modalidade Chamada Pública. **CONCLUSÃO** Após análise, constatou-se que a maioria dos editais analisados contemplava a legislação. Entretanto, 1 para cada 2,5 editais não seguiam as recomendações.

Palavras-chave: Alimentação escolar; Políticas Públicas; Segurança Alimentar.;

FATOR DE CORREÇÃO DAS CARNES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

SILVANA MAGALHÃES SALGADO; GIOVANA SANTOS SIMOES DUARTE; VIVIANNE MONTARROYOS PADILHA; JOSE MARCOS NASCIMENTO SILVA FILHO; SHEILA MENDES PIMENTEL; RUTH CAVALCANTI GUILHERME.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Atualmente observa-se uma preocupação crescente em relação a utilização máxima do alimento, a fim de diminuir desperdícios. O fator de correção é um importante indicador de desperdício em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), pois avalia a quantidade do produto a ser comprado, com a prevenção média das perdas inevitáveis, que acontecem durante a fase de pré preparo. O fator de correção é uma constante determinada para cada tipo de alimento e que prevê as perdas das partes não comestíveis durante as etapas do pré-preparo. Para obter esse valor se divide o peso bruto do alimento pelo seu peso líquido. Destaca-se a utilização deste indicador para o controle do desperdício dos gêneros protéicos, uma vez que estes correspondem ao maior custo do cardápio (BELLOT, 2016), e que as etapas de pré-preparo sofrem influência do descongelamento, do tipo de corte da carne de acordo com a preparação e da manipulação, por exemplo (ORNELLAS, 2007). **OBJETIVO** Este trabalho teve como objetivo determinar e avaliar os fatores de correção de três tipos de carnes (coxão mole, coxa e peito de frango) de uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar, fazendo comparação com a literatura. **METODOLOGIA** O estudo foi realizado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de um hospital localizado em Recife - Pernambuco, nos meses de Outubro e Novembro de 2019, com quatro pesagens em dias alternados a fim de se obter o Fator de Correção

de cada carne. Os fatores de correção foram coletados a partir dos valores das pesagens das carnes antes e após a etapa do pré-preparo, e em seguida foram aplicados na fórmula do fator de correção (peso bruto/peso líquido). Os cortes de carnes avaliados foram coxão mole (cubos e isca), coxa de frango com osso (com pele e sem pele), e peito de frango (bife). Para determinação do fator de correção de cada tipo de corte, foi realizada uma média aritmética dos valores encontrados nas pesagens. Os resultados foram comparados com os fatores de correção encontrados em duas referências, Araújo (2007) determina o fator de correção para cada tipo de carne em: Coxão mole (independente do corte) 1,14; Coxa de frango com pele 1,53; Coxa de frango sem pele 1,50 e Peito de frango 1,09; e Anjos (2019) que estabelece os fatores de correção da seguinte forma, Coxão mole entre 1,10-1,13; Coxa de frango 1,50, independente da presença ou ausência de pele e Peito de frango 2,17. **RESULTADOS** Os resultados encontrados foram comparados com os fatores de correção encontrados na literatura, concluindo que houve uma oscilação dos fatores de correção e que o coxão mole em cubos e em iscas apresentou médias superiores ao desejado. No coxão mole em cubos o fator de correção encontrado variou de 1,04 a 1,50 obtendo uma média de 1,20; O coxão mole em isca teve uma variação de 1,16 a 1,50 obtendo a média de 1,33; A coxa de frango com pele obteve variação de 1,04 a 1,30, com média de 1,14; a coxa de frango sem pele teve valores de 1,08 a 1,90, tendo como média 1,44; e o peito de frango em bife de 1,02 a 1,09, com média de 1,05. **CONCLUSÃO** Pode-se concluir que a fase de pré-preparo é de suma importância para obtenção do fator de correção, sendo necessário que cada UAN estabeleça sua tabela. Ficou evidenciado também a importância do treinamento periódico com os manipuladores. A fim que se usem os utensílios adequados e em bom estado de conservação e para que haja uma padronização no serviço.

Palavras-chave: Índice de partes comestíveis; desperdício; custo;

CONDIÇÕES DE HIGIENE DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES EM UM SHOPPING CENTER DE SÃO LUÍS – MA

THAIANE IASMIN FERREIRA MONTEIRO¹; THALITA DE ALBUQUERQUE VERAS CAMARA²; JOSEANE DOS SANTOS VIANA¹; ELIZANGELA FRANCA TEIXEIRA²; JOUSY MERY RAIOL FERREIRA²; VICENTE MARQUES NETO².

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO SÃO LUÍS, - BRASIL; 2. FACULDADE SANTA TEREZINHA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação deve ser completa, saudável, adequada e segura do ponto de vista higiênicossanitário, para que não comprometa a saúde do comensal, uma vez que os alimentos influenciam diretamente na qualidade de vida. As Unidades Produtoras de Refeições (UPR), ou simplesmente designadas como restaurantes comerciais são cada vez mais importantes no sistema de alimentação do país, tendo em vista o crescimento do número de pessoas que se alimentam fora das suas residências. Portanto, a escassez no controle de falhas nas etapas de preparação dos alimentos envolvendo os manipuladores pode ser considerada potencial para transmissão de doenças. **OBJETIVO** O presente estudo teve como objetivo avaliar as condições de higiene dos manipuladores

de alimentos de Unidades Produtoras de Refeições em um Shopping Center da cidade de São Luís do estado do Maranhão. METODOLOGIA Tratou-se de um estudo do tipo observacional, transversal e de campo, com abordagem quantitativa e descritiva. A pesquisa foi desenvolvida em quatro Unidades Produtoras de Refeições, localizadas em duas praças de alimentação de um Shopping Center no bairro do Jaracaty no município de São Luís. A amostra foi composta por 38 funcionários de ambos os sexos, com idade igual ou superior a 18 anos. O instrumento de coleta de dados foi baseado no autor (SILVA, 2019), adaptado à Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 275, de 21 de outubro de 2002 e à Resolução de Diretoria Colegiada nº 216, de 15 de setembro de 2004. Sendo necessário o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), pois tratou-se de uma pesquisa com seres humanos onde todos os entrevistados preencheram o termo em sigilo atestando sua concordância em participar da pesquisa. RESULTADOS Houve prevalência para o sexo feminino em relação ao sexo masculino (55,3% - 44,7%). Do total de entrevistados 50,0% apresentaram faixa etária entre 20 30 anos, sendo que a média de idade predominante entre os indivíduos foi de 30,5 anos. No que diz respeito à escolaridade, 68,4% concluíram o Ensino Médio, 10,5% não haviam concluído o ensino médio, 5,3% contém ensino superior completo e 15,7% não concluíram o ensino superior. Sobre a promoção de cursos e treinamentos, 86,8% dos entrevistados relataram que nas unidades onde trabalham são feitos de forma regular. Com relação aos hábitos e condutas durante o preparo do alimento, 63,2% costumam falar, cantar ou assobiar durante as atividades e 42,1% fazem o uso do aparelho celular no momento da manipulação. Mais de 90% dos entrevistados tem o hábito de lavar as mãos quando voltam da rua, quando tocam em objetos sujos, depois de manusear lixo e após assoar o nariz, 68,4% após pegar em dinheiro e menores percentuais se deram para depois de usar o celular, 57,8%. A presente pesquisa obteve informações conflituosas no quesito lavagem de mãos, pois apesar de os manipuladores lavarem as mãos com frequência, observa-se que os mesmos não a realizam da maneira correta (mais de 80,0% dos manipuladores), provocando assim risco de contaminação aos alimentos. CONCLUSÃO A avaliação dos hábitos de higiene dos manipuladores de alimentos revelou condições higiênicossanitárias insatisfatórias, e, conseqüentemente, risco de contaminação aos alimentos. Esses riscos à saúde do consumidor poderiam ser diminuídos com a adoção efetiva de boas práticas durante a manipulação.

Palavras-chave: Alimentos; Higiene; Manipuladores; Segurança Alimentar;

PRESENÇA DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS NOS PRATOS PROTEICOS E SUA RELAÇÃO COM O VALOR ENERGÉTICO E TOTAL DE SÓDIO NO CARDÁPIO PLANEJADO PARA UM PRESÍDIO FEMININO DO INTERIOR DO ESTADO DE SÃO PAULO

CAIQUE LEONHARDT; MARA BACHELLI; PEDRO TONETTE; GUILHERME AMARAL;
KÁTIA REGINA MARTINI RODRIGUES; REGINA ESTEVES JORDÃO.
PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE CAMPINAS - FACULDADE DE NUTRIÇÃO,
- BRASIL.

INTRODUÇÃO Os alimentos ultraprocessados são definidos no sistema de classificação NOVA. Seu consumo inadequado tem sido associado a maior incidência de sobrepeso e obesidade em diferentes faixas etárias. **OBJETIVO** Avaliar a porcentagem de energia e sódio proveniente de alimentos ultraprocessados utilizados nos pratos proteicos, no cardápio planejado para uma unidade prisional feminina do interior do Estado de São Paulo. **METODOLOGIA** Pesquisa documental cujo instrumento foi o cardápio mensal dos meses de julho e agosto de 2016 e maio de 2019 que se teve acesso durante visita (13/06/2019) ao presídio feminino em questão. Para o cálculo do valor energético dos cardápios utilizou-se o documento Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das unidades subordinadas às Secretarias da Segurança Pública e da Administração Penitenciária que apresentava os per capita líquidos dos alimentos. Como não existia o receituário padrão de cada preparação não foi possível realizar essa avaliação de todos os cardápios, sendo selecionados 3 exemplares de cada ano. Dessa forma após a realização do cálculo do valor energético total e quantidade de sódio foram identificadas as quantidades per capita dos alimentos ultraprocessados presentes nos pratos proteicos e fez-se o cálculo da porcentagem de energia proveniente desses, assim como, do total equivalente de sódio. **RESULTADOS** O valor energético total dos 6 cardápios avaliados variou de 2184 até 2959kcal. Em dois dias, não foram oferecidos alimentos ultraprocessados nas refeições principais. A média dos ultraprocessados em relação ao valor energético total foi de 10,5% (13,9 - salsicha até 15,7% - linguiça toscana). Em relação ao sódio obteve-se o valor médio de 8,2g/dia, bem acima dos limites indicados pela Organização Mundial da Saúde de até 2 g, equivalente a 5 g de sal de cozinha. A porcentagem fornecida pelos ultraprocessados variou de 14,9 até 23,4% (média de 15,2% nos seis dias avaliados) mostrando que esse tipo de alimento contribuiu de forma importante na quantidade de sódio no cardápio. O elevado consumo de sal ocorre devido à presença de embutidos como: linguiça calabresa, toscana e salsicha. Em dois dias foi oferecida carne seca classificada como alimento processado. Se esta for incluída nos cálculos, considerando o valor pós dessalga com redução de 57% de cloretos, a média diária atinge 9,1g/dia de sódio. Diante disto o cardápio requer atenção, pois, no presídio, há presença de reclusas hipertensas e aquelas que podem vir a desenvolver esta doença, sendo assim, os alimentos e formas de preparo devem ser revistas. Esses dados corroboram com a Pesquisa Nacional de Saúde, que apontou que a maior parte dos entrevistados (58,2%) demonstrou consumo entre 8 e 12g de sal (3,2 a 4,8g de sódio) e 13,1% maior ou igual a 12g de sal/dia. O presente estudo encontrou valores muito superiores a esses. **CONCLUSÃO** Os ultraprocessados contribuíram com o valor energético total da dieta que apresentou superávit calórico médio de 29% acima de 2000kcal. O sódio exibiu resultados alarmantes, chegando a aproximadamente 9 g em três dos dias analisados. Recomenda-se fortemente a presença do nutricionista visando a elaboração de cardápios mais adequados às reeducandas o que também viria atender as determinações do Conselho Federal de Nutricionistas.

Palavras-chave: alimentos industrializados; guias alimentares; serviços de alimentação;

IDENTIFICAÇÃO DE FATORES QUE INTERFEREM NO PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO DAS BANDEJAS UTILIZADAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

THAIS LIMA TEIXEIRA; JULIANA VIEIRA CARVALHO; LAIS PINON DE CARVALHO;
THAMIRES CASTRO DA SILVA PACHECO; THAYNARA DO SOCORRO GONCALVES
SAMPAIO; FERNANDO AUGUSTO YUJI TAMASHIRO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, as boas práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados são diretrizes necessárias para atingir um determinado padrão de qualidade e segurança higiênico-sanitária nos Serviços de Alimentação e Nutrição. Os cuidados durante o armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição das refeições não se restringem somente ao alimento em si, mas também aos equipamentos e utensílios utilizados que entrarão em contato direto com ele e que podem transmitir substâncias tóxicas, odores e sabores. Com relação, mais especificamente, às bandejas de distribuição, é fundamental uma adequada higienização, visto que é o material utilizado para servir a refeição aos usuários do restaurante e quando mal higienizadas podem trazer danos e transtornos no processo produtivo, na distribuição dos alimentos e no conforto e saúde da clientela atendida. **OBJETIVO** Analisar fatores que podem interferir na qualidade da execução do processo de higienização das bandejas de distribuição em uma Unidade de Alimentação e Nutrição e elaborar um plano de ação para cada causa do problema. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo transversal qualitativo para verificar possíveis inadequações na higienização das bandejas da unidade. As análises foram realizadas em um restaurante universitário do estado do Pará durante o mês de novembro de 2019, a partir da observação da rotina de trabalho dos 73 funcionários que participam, em forma de rodízio, da tarefa de limpeza das bandejas. Foi aplicada a ferramenta Diagrama de Ishikawa, para apontar as possíveis causas da inadequada higienização das bandejas do restaurante. A partir da identificação das causas do problema, foi utilizada a ferramenta do 5W2H (what, why, when, where, who/ how, how much) para traçar um plano de ação para cada causa levando em consideração a utilização dos 6Ms (matéria-prima, máquinas, medidas, métodos, mão-de-obra e meio ambiente). **RESULTADOS** Uma das causas que prejudicaram o procedimento de higienização foi o espaço físico da área de lavagem de bandejas que se encontra incompatível com a demanda de refeições servidas. Fatores relacionados à mão de obra, como desmotivação, desgaste físico, comportamento inadequado e pressão dos colaboradores foram os que mais se destacaram, juntamente com desconforto térmico e excesso de ruídos. **CONCLUSÃO** Verificou-se que a aplicação do Diagrama de Ishikawa foi precisa para a identificação dos problemas relacionados à higienização das bandejas, e a ferramenta 5W2H foi aplicada parcialmente como base para construção dos planos de ação, devido alguns processos serem mais longos e complexos. Desta forma, torna-se importante a adequação e padronização do processo de limpeza e higienização, assim como a realização de treinamento periódico dos colaboradores para que possam executar as atividades de forma apropriada.

Palavras-chave: ferramentas da qualidade; serviços de alimentação; utensílios;

PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS COMO FERRAMENTA DE ORIENTAÇÃO DA COORDENAÇÃO DE LOGÍSTICA EM UMA UAN

SABRINA FONSECA LOPES; ADRIANNE PUREZA MACIEL; ELENILMA BARROS DA SILVA; FERNANDO AUGUSTO YUJI TAMASHIRO; THAÍS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS; MARCELO OLIVEIRA HOLANDA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os Procedimentos Operacionais Padronizados são documentos que estabelecem de forma sequencial o procedimento a ser seguido para realizar de forma eficaz operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos. Esses documentos, por seu caráter funcional, devem ser escritos de forma clara e de fácil entendimento, com conteúdo em linguagem acessível para que os colaboradores tenham compreensão sobre como o processo deverá ser realizado. Eles têm caráter legal, sendo obrigatórios segundo a legislação e portanto devem fazer parte da rotina de Unidades de Alimentação e Nutrição, auxiliando gestores e colaboradores a melhorar a atividade cotidiana. **OBJETIVO** Analisar a uniformização de Procedimentos Operacionais Padronizados da coordenação de logística de uma Unidade de Alimentação e Nutrição. **METODOLOGIA** Foi realizado um estudo transversal na coordenação de logística de um Restaurante Universitário em Belém, Pará. A pesquisa foi realizada em três etapas entre os meses de novembro e dezembro de 2019. Na primeira etapa foi realizado o levantamento do número de Procedimentos Operacionais Padronizados que já existiam no setor e quais ainda eram necessários; na segunda etapa, foi verificado a estrutura de organização de cada documento; e na terceira etapa foi realizada a padronização da estrutura de organização dos Procedimentos Operacionais Padronizados em um modelo único. **RESULTADOS** Foram identificados nove Procedimentos Operacionais Padronizados referentes ao setor de logística, são eles: procedimento para os pedidos do mês; controle de saldo de empenho; pagamento de notas fiscais; relatórios à diretoria de almoxarifado e patrimônio; processo de aquisição de gêneros; processo de licitação; lançamento de notas de entregas; solicitação de agenda de compras e atualização da tabela de preços. Todos os procedimentos existentes no setor são adicionais aos exigidos pela legislação vigente, por serem relativos à ações específicas da coordenação de logística. Foi identificada a necessidade de padronização de apenas um procedimento adicional, este referente a limpeza da câmara de lixo, que passou a complementar os demais procedimentos de higienização de instalações, equipamentos e móveis da unidade. Para a estruturação dos procedimentos foi adotada a seguinte sequência de informações: objetivo, responsável pela execução, periodicidade, material necessário à higienização da área, equipamentos de proteção individual e os responsáveis pela execução das atividades. Todos os procedimentos, mesmo os já existentes, foram uniformizados conforme a estrutura adotada. **CONCLUSÃO** A padronização documental na coordenação de logística e abastecimento da unidade permitiu a uniformização das condutas, garantindo aos profissionais nutricionistas, mesmo com rotatividade de funções preconizada pelo serviço, o seguimento das atribuições essenciais ao funcionamento da unidade, bem como a adequada supervisão daquelas cuja execução não estava sob sua responsabilidade.

Palavras-chave: Alimentação coletiva; Gestão da qualidade; Serviços de alimentação;

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES DE TRABALHO EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO: UMA ABORDAGEM CENTRADA NA ERGONOMIA

BIANCA RODRIGUES COSTA; KARLA PATRICIA DOS SANTOS SERCUNDES
VALVERDE; RUTH CAVALCANTI GUILHERME; VIVIANNE MONTARROYOS
PADILHA; VIVIANE LANSKY XAVIER DE SOUZA LEÃO; KARINA CORREIA DA
SILVEIRA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Restaurantes Universitários, exemplos Unidades de Alimentação e Nutrição, atuam no seguimento de alimentação para educação superior (FREITAS, 2013). No geral, seu o funcionamento exige grande esforço físico dos seus colaboradores (SANTOS et al, 2015). As condições físicas e ambientais de trabalho as quais os colaboradores estão submetidos, devem ser monitoradas, sendo o estudo da ergonomia responsável para que, ao desempenhar atividades, a saúde física e mental dos colaboradores não seja afetada (CFN N° 334/2004; SANTOS et al, 2015). **OBJETIVO** Caracterizar o perfil sócio demográfico, analisar e identificar os fatores que interferem e afetam o desempenho e a saúde do trabalhador e avaliar as condições de trabalho de um Restaurante Universitário. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de caráter observacional, de corte transversal realizado com colaboradores de um Restaurante Universitário em Recife, Pernambuco. Participaram da pesquisa, após assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, 36 colaboradores. Foi aplicado questionário e utilizado o Diagrama de Corpo, composto por Escala de avaliação de desconforto corporal. Os dados foram analisados no programa Microsoft Office Excel 2010 a análise foi realizada do ponto de vista descritivo. **RESULTADOS** No presente estudo, foi predominante o gênero masculino (69,4%), média de idade de 37,8 anos, segundo grau completo (61,1%), diaristas (80,6%) e que trabalham na unidade há menos de 4 anos (52, 8%). A maioria dos colaboradores (75,0%), já desenvolvia funções relacionadas à serviços de alimentação e 72,2% deslocam cargas de 60 kg ou mais diariamente, sendo que 23,1% de gênero masculino e 11,5% de sexo feminino. Quanto à posição, 91,7% dos colaboradores trabalham em pé e movimentando-se. Foram sugeridas modificações no ambiente de trabalho, sendo as mais citadas "a ampliação da área da cozinha", seguido de "ventilação apropriada". Quanto à dor ou desconforto sentido ao realizar suas tarefas diárias, 66,7% dos entrevistados mencionaram pelo menos uma área, especialmente a região das costas-inferior e os ombros e 44,4% relatam desconforto. **CONCLUSÃO** Nas condições em que a pesquisa foi realizada, o Restaurante Universitário estudado não possui condições adequadas para o desenvolvimento das atividades laborais que repercutam positivamente na saúde do trabalhador. O ambiente de trabalho contribuiu para o desenvolvimento de doenças físicas e mentais, devido a fatores como: deslocamento de carga acima do considerado saudável para o colaborador, posições inadequadas durante jornada de trabalho, recorrente sentimento de desconforto e queixas de dores em áreas do corpo.

Palavras-chave: Ambiente de Trabalho; Condições Físicas; Colaboradores; Saúde do Trabalhador; Unidade de Alimentação e Nutrição

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO: PERCEPÇÕES SOBRE A IMPLEMENTAÇÃO E UTILIZAÇÃO

INGRID CAMPOS MIGUEZ FERREIRA¹; MONICA MACEDO DOS SANTOS LAMEZA¹; ELKE STEDEFELDT²; SUELI MARIA DA SILVA²; LAÍS MARIANO ZANIN².

1. UNIVERSIDADE PAULISTA, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO A falta de padronização na produção dos alimentos em serviços de alimentação pode aumentar o risco de doenças transmitidas por alimentos. Assim, as boas práticas de manipulação é uma importante ferramenta para a produção de alimentos seguros. O manual de boas práticas é um documento que apresenta a descrição dos processos e das características gerais do serviço de alimentação e garante a padronização e a segurança dos alimentos. No âmbito das Forças Armadas Brasileiras, a Portaria nº 753/2015 regulamenta a segurança dos alimentos, assim como em nível federal civil, a RDC nº 216/2004 regulamenta as boas práticas para serviços de alimentação. **OBJETIVO** Este estudo teve como objetivo avaliar a percepção dos responsáveis e dos manipuladores de alimentos de um serviço de alimentação do exército brasileiro quanto à implementação e utilização do manual de boas práticas de manipulação. **METODOLOGIA** Estudo qualitativo realizado no serviço de alimentação do 2º Batalhão de Polícia do Exército de Osasco-SP. A amostra foi composta por três colaboradores com diferentes funções (um manipulador de alimentos, um responsável técnico e um gestor administrativo). A coleta de dados foi realizada em fevereiro de 2019, por meio de entrevista semi-estruturada. A entrevista foi gravada, transcrita e os áudios foram apagados. Os dados foram organizados no software Microsoft Excel 2007® e a análise de conteúdo do tipo temática foi utilizada para a categorização, seguindo o método descrito por Bardin: Pré-Análise; Exploração do Material; Inferência e Interpretação. As categorias não previstas emergiram do contexto das respostas dos atores da pesquisa. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética da Universidade Paulista sob Parecer nº 3.065.457 e a participação dos atores da pesquisa ocorreu mediante autorização e assinatura do Termo de Consentimento Livre Esclarecido. **RESULTADOS** Três categorias emergiram da análise de dados: 1) Conhecimento sobre a existência e importância do manual de boas práticas: documentos de apoio para padronização de higienização e manipulação; 2) Do manipulador de alimentos ao gestor: o manual de boas práticas como fonte de informações apenas para o manipulador de alimentos em contrapartida à resistência da leitura; 3) Construção coletiva e as limitações e necessidades de atualização. Notou-se por parte de toda a equipe uma percepção positiva sobre a existência e importância do manual como um documento de apoio e como fonte de informações para a realização do trabalho. Em contrapartida, segundo a percepção dos gestores, havia uma resistência frequente dos manipuladores quanto à leitura do documento. Constatou-se que os gestores atribuíram a responsabilidade de uso apenas ao manipulador de alimentos e que os mesmos apresentaram limitações frente à necessidade de atualização constante do manual. O serviço de alimentação já possuía um manual, porém não era específico e não atendia aos requisitos exigidos da Portaria nº 753/2015 e pela RDC nº 216/2004. **CONCLUSÃO** Assim, apesar da percepção positiva quanto à implementação e utilização do documento, identificou-se a necessidade da construção coletiva de um manual de boas práticas de manipulação, a fim de promover a interação dos membros, o respeito aos conhecimentos e linguagens do grupo, como forma de diminuir a resistência à leitura e gerar a utilização efetiva do documento na rotina do serviço.

Palavras-chave: Manual de Boas Práticas; Serviço de alimentação; Manipuladores de alimentos; Entrevista semi-estruturada; Análise de conteúdo

ÍNDICE DE ACEITAÇÃO DE MACRORREFEIÇÕES HOSPITALARES

TALITA ARIANE AMARO LOBATO; ADRIANA CARDOSO PASTANA; THIAGO OLIVEIRA DA SILVA; WALÉRIA DO SOCORRO DE OLIVEIRA AINETT.
PRÓ-SAÚDE ASSOCIAÇÃO BENEFICENTE DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E HOSPITALAR, -
BRASIL.

INTRODUÇÃO A dieta hospitalar é importante por garantir o aporte de nutrientes ao paciente internado e, assim, preservar seu estado nutricional, pelo seu papel coterapêutico em doenças crônicas e agudas e também por desempenhar um papel relevante na experiência de internação, uma vez que, atendendo a características psicossensoriais e simbólicas de reconhecimento individual e coletivo, pode atenuar o sofrimento gerado pela internação, além de proporcionar melhoria na sua qualidade de vida. A aceitação da dieta hospitalar é fundamental, pois essa tem como objetivo principal o fornecimento de calorias e nutrientes aos pacientes, podendo contribuir ainda com a melhora da qualidade de vida no período de hospitalização. Estas são prescritas de acordo com a necessidade patológica do paciente, o que pode acarretar modificações de consistência, chamadas dietas de progressão, e ainda podem ser alteradas com a inclusão ou exclusão de algum nutriente. Nota-se que as restrições dietéticas causam influência na aceitação das refeições por parte dos pacientes, visto que a comida do hospital é alvo de críticas por parte dos pacientes, que constantemente é vista como sem sabor, fria e de aparência ruim. Visto a relevância da alimentação em ambiente hospitalar e os fatores que contribuem para a não aceitação das dietas, devem ser desenvolvidos instrumentos para a avaliação da aceitação das refeições oferecidas, com o objetivo de desenvolver estratégias para melhorar o serviço e qualidade da assistência aos pacientes. **OBJETIVO** Avaliar a aceitação da dieta (macrorrefeições) por pacientes em um hospital público. **METODOLOGIA** Estudo transversal retrospectivo, realizado no período de 2018 a 2019, em um hospital público na região metropolitana Belém PA. Baseou-se no monitoramento do índice de aceitação de macrorrefeições (almoço e jantar) por meio da relação entre o número de pacientes com ingestão acima do percentil 50 e o número de pacientes avaliados, significando 5% do total de refeições produzidas no mês de acompanhamento. Salienta-se que quando abaixo do percentil 50 são realizadas intervenções nutricionais, favorecendo a melhora da aceitação. Ressalta-se que a meta institucional atual é 85% de aceitação das macrorrefeições. **RESULTADOS** O indicador apresentou adequação média de 89,15%, no período avaliado. Quanto aos resultados anuais, observa-se uma crescente melhora em seus resultados, onde em 2018, 88,55% de aceitação das macrorrefeições, e em 2019 temos o resultado de 89,75% de assertividade relacionada a aceitação da dieta avaliada. **CONCLUSÃO** Observa-se que os pacientes apresentaram boa aceitação da dieta oferecida. Nota-se a importância desse indicador para a qualidade da assistência nutricional aos pacientes hospitalizados, possibilitando o direcionamento de cuidado, permitindo uma intervenção nutricional mais efetiva.

Palavras-chave: dieta; Indicadores de Qualidade em Assistência; vigilância nutricional;

AÇÃO INTERATIVA SOBRE O CONSUMO DE REFRIGERANTES EM UMA PRAÇA DE BELÉM – PARÁ

RENATA SUZANE E SILVA MERCÊS; DYANARA DE ALMEIDA OLIVEIRA; GLENDA MARREIRA VIDAL DO NASCIMENTO; MARCOS VINICIUS MADEIRA VASCONCELOS; MONICA MARIA OLIVEIRA DE SOUZA.
ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A mudança no padrão alimentar da população brasileira culminou no consumo de bebidas industrializadas, como o refrigerante, que pode contribuir para a obesidade e diabetes. A Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável é um conjunto de organizações da sociedade civil que visa desenvolver e fortalecer ações coletivas que contribuam com a alimentação saudável. Uma dessas ações é a Tenda da Felicidade, que é uma ação interativa com o intuito de informar e chamar atenção para a quantidade excessiva de açúcar e aditivos contidos nos refrigerantes. **OBJETIVO** Relatar a experiência de uma ação interativa para conscientizar sobre o consumo de refrigerantes. **METODOLOGIA** O presente estudo consiste em um relato de experiência de uma ação interativa, realizada na manhã do dia 24 de outubro de 2019, em uma praça pública de Belém-Pará. Que teve como facilitadores graduandos do curso de nutrição. O público presente foi a população do entorno da praça, professores e alunos de três escolas públicas. Como material de apoio, foram utilizados: água com gás, copos descartáveis, açúcar, corante caramelo, colheres de chá, folders com a temática abordada, toalha vermelha, mesa, e uma faixa fixada descrita Você tem o direito de saber. A dinâmica iniciava ao chegar um grupo de pessoas a tenda, com questionamento o público se conheciam o sabor da felicidade e em seguida era preparada a fórmula da felicidade com os ingredientes básicos correspondente a uma lata de refrigerante, 350 ml de água com gás, 7 colheres e ½ de chá (37 gramas) de açúcar e 5 ml de corante caramelo, e oferecido para que as pessoas experimentarem. Durante toda a dinâmica os facilitadores faziam perguntas a respeito do consumo de refrigerantes do público. **RESULTADOS** A ação interativa teve uma grande participação e questionamentos do público, durante o preparo do refrigerante demonstraram reações de surpresa e espanto com a quantidade de açúcar adicionado. Após serem convidados a experimentar, alguns se recusaram e muitos experimentaram, os relatos eram muito doce, gosto ruim, refrigerante não é tão ruim. Neste momento os facilitadores, orientavam sobre a quantidade de açúcar, a presença de diversos aditivos utilizados para mascarar a quantidade de açúcar nos refrigerantes, o consumo frequente e em quantidade que pode contribuir para agravos dos problemas de saúde e sobre a importância de fazer escolhas alimentares saudáveis. **CONCLUSÃO** A ação interativa demonstrou grande relevância como evidenciado pelas reações e comentários do público presente. Diante disso, ficou evidente que a maioria desconhecia as consequências do consumo de refrigerantes, assim como a alta quantidade de açúcar contida nessa bebida. É importante a realização de ações interativa que informe que o consumo excessivo de determinado alimento pode causar à saúde.

Palavras-chave: Alimentação Saudável; Consumo de Alimentos; Educação em Saúde;

AValiação Qualitativa de Preparações Vegetarianas dos Cardápios DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

THAIS LIMA TEIXEIRA; CARLA THAYENE DOS SANTOS SOBRINHO; FERNANDO
AUGUSTO YUJI TAMASHIRO; JULIANA VIEIRA CARVALHO; LAIS PINON DE
CARVALHO; ADRIANNE PUREZA MACIEL.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A aceitação de um cardápio está relacionada à boa combinação dos aspectos sensoriais das refeições: palatabilidade, combinação de cores, aroma e texturas. Diante disso, a Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio é um método que pode ser utilizado para ajudar o nutricionista na elaboração de cardápios adequados do ponto de vista nutricional e sensorial e ajuda na identificação de possíveis falhas na sua construção, permitindo modificações. **OBJETIVO** Avaliar qualitativamente as preparações vegetarianas dos cardápios de um restaurante universitário. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo transversal, realizado em um restaurante universitário, situado em Belém-PA. A unidade atende a, em média, 7 mil clientes diariamente, distribuídas entre almoço e jantar. Foram analisados os cardápios planejados para o período de 02 a 31 de março de 2020, totalizando 44. Para avaliar os aspectos qualitativos das preparações foi utilizado o método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio que considera a oferta de folhosos, frutas, a presença de cores iguais nas preparações e a presença de duas ou mais preparações ricas em enxofre (exceto feijão) no mesmo cardápio, a oferta de carne gordurosa, de frituras, de doces, e a oferta de doces e frituras em um mesmo dia. A oferta de frutas e folhosos foi definida como aspecto positivo na classificação dos cardápios, sendo avaliados com os seguintes percentuais: ótimo, $\geq 90\%$; bom, 75 a 89%; regular, de 50 a 74%; ruim, de 25 a 49%; péssimo, 75%. **RESULTADOS** A oferta de frutas foi considerada boa atingindo 79,5% (n=35). Em relação à presença de hortaliças folhosas na forma de salada crua a avaliação atingiu 25% (n=11) sendo classificada como ruim. No aspecto monotonia de cores, 20% (n=9) cardápios obtiveram avaliação regular. Um cardápio com variedade de cores melhora o visual e consequentemente a aceitabilidade dos comensais. Quanto à presença de alimentos ricos em enxofre, 38,6% (n=17) obtiveram classificação regular. A combinação de alimentos ricos em enxofre pode causar desconforto gástrico. Já a presença de doces foi classificada como boa com 20,5% (n=9). Não há presença de frituras no cardápio, nem dessas associadas a doces, sendo classificados como ótimo. **CONCLUSÃO** Considerando aspectos positivos dos cardápios avaliados, o que mais se destacou foi a oferta de frutas. Em relação aos negativos, a presença de alimentos ricos em enxofre foi considerada regular e a presença de hortaliças cruas obteve avaliação ruim com 25% (n=11). Desse modo, o cardápio pode ser planejado para que haja uma melhora nesse ponto. É importante ressaltar que a ausência de frituras torna o cardápio mais saudável para os comensais, pois o excesso de gorduras causa danos à saúde como um todo.

Palavras-chave: aspectos sensoriais; aceitabilidade; comensais;

COMPRAS INSTITUCIONAIS EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO NORDESTE BRASILEIRO E SUA RELAÇÃO COM A SUSTENTABILIDADE

STHEPHANY RAYANNE GOMES DE SOUZA; MARIA HATJIATHANASSIADOU;
PRISCILLA MOURA ROLIM; INGRID WILZA LEAL BEZERRA; JOSIMARA PEREIRA
NOGUEIRA; LARISSA MONT'ALVERNE JUCÁ SEABRA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O processo de gestão de suprimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição é complexo e envolve parâmetros relacionados também à qualidade nutricional do alimento a ser adquirido e sua relação com as esferas da sustentabilidade, tendo em vista a complexidade envolvida no setor econômico da agropecuária atual (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2009; BRASIL, 2014). Dentro deste contexto, o nutricionista deve voltar o seu trabalho não somente à promoção da saúde, como também à ações que incentivem o desenvolvimento sustentável, o que inclui encorajar a compra e consumo de alimentos provenientes de sistemas de produção com menor impacto ambiental, social e que favoreçam a economia local e autonomia de seu povo (CFN, 2018; MARTINELLI, 2018). Frente às mudanças dos padrões de consumo e o impacto dos modelos envolvidos na produção de alimentos, a realização de estudos envolvendo compras institucionais e sustentabilidade permitem aprimorar o conhecimento e as ferramentas quanto a implementação de práticas sustentáveis no ambiente de trabalho. **OBJETIVO** Analisar a aquisição de gêneros alimentícios utilizados no Restaurante Universitário da Universidade Federal do Rio Grande do Norte de acordo com a sua importância econômica sob a perspectiva sustentável. **METODOLOGIA** Tratou-se de um estudo transversal de natureza descritiva e exploratória, realizada no Restaurante Universitário da Universidade Federal do Rio Grande do Norte, entre os meses de Março e Abril de 2018. A coleta numérica dos dados, com análise das notas fiscais de recebimento mensal, foi estruturada segundo adaptação do Método para avaliação da Aquisição de Gêneros Alimentícios, proposto por Martinelli et. al (2016). A grandeza do custo ou consumo foi analisada conforme Curva ABC, com interpretação de acordo com as proporções sugeridas por Abreu, Spinelli e Pinto (2009). **RESULTADOS** Foi observado que mais da metade dos recursos voltaram-se a apenas uma categoria das quatorze utilizadas neste estudo. Os produtos cárneos contribuíram com mais da metade (50,8%) do custo total de dois meses de avaliação. Em sequência, os cereais e os lácteos foram as categorias de maior custo (~10%) a importância econômica desses produtos também foi confirmada pela Curva ABC, visto que pequena parcela destes foi responsável por 68,9% da movimentação total, correspondendo a 12,8% da quantidade total de itens no estoque. Os outros produtos analisados, mesmo que utilizados com alta frequência no Restaurante, apresentaram, ainda, valores inferiores às categorias citadas anteriormente. **CONCLUSÃO** A pesquisa realizada demonstrou que a aquisição de gêneros no local estudado está voltada, principalmente, aos produtos cárneos, cereais e leite e seus derivados. No contexto sustentável, fortalecer a compra e consumo de produtos como esses, interferem negativamente na tríade da sustentabilidade e na segurança alimentar e nutricional, uma vez que o atual sistema alimentar está relacionado, direta ou indiretamente, com o desmatamento, redução da biodiversidade, desvalorização do produtor local e fomento da monocultura. Entretanto, estratégias

como a educação nutricional precisam ser implementadas, a fim de facilitar mudanças no serviço. Ainda, por se tratar de um campo amplo e pouco estudado na área universitária, faz-se necessário mais estudos, fortificando a temática em seus diversos universos, de maneira a aperfeiçoar, cada vez mais, seus métodos e discussões.

Palavras-chave: gêneros alimentícios; aquisição; restaurante universitário; sustentabilidade;

ALTERNATIVA PROMISSORA PARA A PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: ESTRATÉGIAS DE ARQUITETURA DE ESCOLHAS

ALINI MELO NASPOLINI; ROSANGELA ALVES PEREIRA; MARA LIMA DE CNOP.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A baixa aceitação da alimentação escolar representa um grande obstáculo para o sucesso do Programa Nacional de Alimentação Escolar e para concretizar a função da escola na formação de hábitos alimentares saudáveis. Estratégias de arquitetura de escolhas com o propósito de promover escolhas alimentares saudáveis têm sido aplicadas no ambiente escolar. O conceito de arquitetura de escolhas se refere à organização do contexto no qual as pessoas tomam decisões, empregando ações sutis, simples e de baixo custo, conhecidas como nudge, com o intuito de proporcionar mudança de comportamentos. **OBJETIVO** O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito de intervenções envolvendo nudge sobre a aceitação da alimentação escolar entre estudantes de uma instituição pública de ensino fundamental da cidade do Rio de Janeiro. **METODOLOGIA** Trata-se de ensaio comunitário não randomizado do tipo antes-e-depois. Foram incluídos 148 alunos, entre 7 e 12 anos de idade, matriculados entre o 2º e o 5º ano do ensino fundamental de uma instituição de ensino público localizada na cidade do Rio de Janeiro, representando 30% dos elegíveis para a pesquisa. O estudo compreendeu o estudo de base, a intervenção e o estudo pós-intervenção. O estudo de base contemplou a tomada de medidas antropométricas e a aplicação de questionário estruturado para a obtenção de dados sobre a frequência de consumo da alimentação escolar, preferências alimentares na escola e o conhecimento a respeito de hortaliças e frutas. A etapa de intervenção teve duração de 1 mês e contemplou ações de nudge desenvolvidas no refeitório da escola incentivando o consumo da alimentação escolar, especificamente: (a) mudança na forma de servir as frutas que passaram a ser dispostas em uma mesa das frutas; (b) exposição do cardápio de forma atrativa e das hortaliças e frutas servidas no dia; (c) renomeação das preparações servidas, utilizando nomes de personagens do universo infantil ou relacionados aos temas em estudo no currículo escolar; (d) exposição de imagens e cartazes com hortaliças e frutas; e (e) elaboração de painel informativo sobre os alimentos servidos na alimentação escolar incluindo informações e curiosidades. O impacto das intervenções sobre a frequência semanal de consumo da alimentação escolar e de hortaliças e frutas oferecidas pela escola foi avaliado pela comparação das proporções estimadas de frequência de consumo da alimentação escolar e de frutas e hortaliças servidas na escola no estudo de base e no pós-intervenção utilizando o teste de McNemar, considerando significativas as variações com nível de quando $p < 0,05$. **RESULTADOS** Após o período de pós-intervenção, foi observado aumento significativo

dos alunos que relataram consumir o almoço da escola de 1 a 4 dias na semana (28,4% vs. 40,0%; $p=0,048$). Os resultados foram mais significativos em meninas e alunos do 4º e 5º anos. **CONCLUSÃO** As estratégias de nudge utilizadas para a promoção da alimentação escolar proporcionaram incremento da frequência de consumo da alimentação escolar, podendo se constituir em uma alternativa promissora no estímulo às escolhas alimentares saudáveis entre os escolares.

Palavras-chave: arquitetura de escolhas; nudge; escolares; alimentação saudável;

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA MERENDEIRAS DA REDE PÚBLICA DE ENSINO NA CIDADE DE MANAUS-AMAZONAS

SARA HELEN ALVES GOMES; DIONISIA NAGAHAMA; SUELY DE SOUZA COSTA.
INSTITUTO NACIONAL DE PESQUISAS DA AMAZÔNIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Uma alimentação adequada e saudável no ambiente escolar contribui para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento, além de auxiliar na formação de hábitos mais saudáveis, devendo também ser considerada a produção segura sem contaminação, visando a produção de alimentos adequados ao consumo (RAPHAELLI et al., 2017). No campo escolar práticas alimentares saudáveis favorecem a construção e a consolidação de hábitos adequados, sendo a escola um local importante para a formação de hábitos saudáveis (BERNARD, 2016). **OBJETIVO** Avaliar o nível de conhecimento de merendeiras sobre nutrição, alimentação saudável e boas práticas de produção de alimentos. **METODOLOGIA** A capacitação foi realizada em 4 dias com aulas e oficina prática para 32 merendeiras. Para análise do conhecimento foi aplicado um questionário inicial e reaplicado ao final para comparação dos resultados antes e após a capacitação, os assuntos foram: noções básicas de nutrição, alimentação saudável e boas práticas de fabricação de alimentos. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisas sob o nº1396744. **RESULTADOS** A média de idade dos participantes foi de 42,2 anos. 93,10% pertencem ao sexo feminino e 6,89% ao sexo masculino. Fernandes et al., (2014), verificou em seu estudo que a profissão de merendeira é predominantemente realizada por pessoas do sexo feminino, pois antigamente as primeiras profissionais da área, eram mães dos alunos que cozinhavam em espaços improvisados nas escolas. Em relação ao questionário, o percentual de acertos inicial foi de 58,22% e no final 74,13% apresentando diferença estatística significativa (pet al., (2016), relata que popularmente é observado a indicação de beterraba em associação com o feijão, na intenção de aumentar o aporte de ferro. Sobre em quais situações deve-se higienizar as mãos, 79,31% erraram, após a capacitação este número aumentou para 89,65%, o que foi preocupante, devido a falta de informação a respeito dos momentos corretos para a higienização. No Brasil, segundo dados do Ministério da Saúde creches e escolas representam o terceiro local de maior ocorrência de surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos, levando-se em consideração a vulnerabilidade dos escolares, a capacitação para merendeiras deve ser incentivadas por parte dos gestores, pois os mesmos são os principais atores na produção de alimentos. (BRASIL, 2015) **CONCLUSÃO** Trabalhar a alimentação saudável no ambiente escolar é importante visto que as merendeiras estão em contato direto com a produção da refeição. Alguns itens deverão

ser modificados e melhorados na sua forma de repasse para não deixar dúvidas na capacitação. A educação nutricional deve ser implantada nas escolas, para todos aqueles que compõem o ambiente escolar, tornando essas pessoas multiplicadores e empoderadas sobre alimentação saudável.

Palavras-chave: Capacitação; Manipulador de Alimentos; Escola;

IMPLANTAÇÃO DE ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE MACAÉ COMO INSTRUMENTO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE E QUALIDADE DE VIDA – RJ

ANA LAURA NUNES MACHADO¹; PAULO SERGIO MARCELLINI²; RAFAELA SOARES CASAES ASSUMPCAO³; ROBERTA SOARES CASAES¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO - CAMPUS MACAÉ, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL; 3. EXÉRCITO BRASILEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é um conjunto de áreas de um serviço que tem como objetivo o fornecimento de refeições balanceadas e equilibradas nutricionalmente para os seus comensais, que estejam de acordo com os padrões dietéticos e sanitários. O consumo alimentar atual dos brasileiros é principalmente composto por alimentos industrializados, que possuem um alto valor energético e baixo valor nutricional. A maioria dos colaboradores das UANs possui um estado nutricional inadequado, necessitando de estratégias para a diminuição do sobrepeso e obesidade. Como alternativa, podem ser realizadas atividades de educação alimentar nutricional (EAN) nas empresas, como práticas auto didáticas, para a promoção da alimentação saudável. As práticas de EAN são a realização de abordagens educativas e pedagógicas. É importante que nessas práticas incorpore os conhecimentos populares, para que contextualize a realidade de cada indivíduo ou grupo, para que se tenha à troca de saberes entre teoria e prática, a fim de formar um novo conhecimento, além de ser essencial que o indivíduo crie autonomia sobre si, para que consiga fazer escolhas alimentares saudáveis, e assim poder lidar com as inúmeras possibilidades de consumo.

OBJETIVO O trabalho teve como objetivo realizar ações de EAN, para a conscientização sobre uma alimentação adequada, nutritiva e equilibrada, aplicado aos colaboradores de uma UAN localizada no município de Macaé/ RJ, a partir dos princípios propostos pelo Guia Alimentar para a População Brasileira como fator de promoção de saúde no ambiente laboral.

METODOLOGIA Estudo qualitativo, onde foi realizada atividades de EAN através de encontros presenciais, realizados mensalmente e aplicado formulário para pesquisa de opinião e feedback, após as práticas. O estudo ocorreu no período de março a junho de 2019, através de 4 encontros presenciais onde foram realizadas práticas de EAN. Todos os participantes assinaram o TCLE.

RESULTADOS Percebeu-se, que os colaboradores têm o hábito de utilizar temperos industriais, como sazon e caldo Knorr e um consumo frequente de produtos industrializados. Além disso, percebe - se que as escolhas alimentares, não são realizadas, apenas, por função de sabor, preço, composição nutricional, mas sim, o que os alimentos representam para cada um. Em uma das ações educativas, foi apresentando 10

tipos de especiarias, dentre as quais as mais utilizadas eram pimenta do reino, salsa, cominho. Muitos não conheciam todas as especiarias, mesmo trabalhando dentro de um laboratório dietético, evidenciando a importância de capacitações periódicas e treinamentos acerca da temática. Muitos relataram sentimento de culpa ao se alimentar. Não obstante, nas ações educativas, observouse uma relação fortemente entre alimento e mãe ou a pessoa que cuida, no qual na maioria das vezes é a figura da avó. Os colaboradores relataram gostar das dinâmicas, se sentiram com soberania para expressar sua alimentação. Ocorreram algumas mudanças com relação ao hábito alimentar, como, o maior consumo de legumes, verduras e frutas e diminuição do uso de temperos artificiais. É importante que as atividades de educação nutricional sejam inseridas na própria rotina de trabalho, objetivando a promoção da saúde. **CONCLUSÃO** As práticas de EAN são medidas extremamente importantes e essenciais para a promoção da saúde e modificações dos hábitos alimentares atuais, podendo ampliar sua abordagem para além da transmissão de conhecimentos e gerar soluções para os problemas encontrados.

Palavras-chave: reeducação alimentar; saúde do trabalhador; comportamento alimentar; nutrição comportamental; prevenção

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO DE RESTAURANTES POPULARES DOS ESTADOS DO PARANÁ E SANTA CATARINA

ANA LUISA BAURICH VIDOR; SUELLEN SECCHI MARTINELLI; RAFAELA KAREN FABRI; SUZI BARLETTTO CAVALLI.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os Restaurantes Populares (RPs) são equipamentos públicos que visam a promoção da segurança alimentar e nutricional por meio da oferta de refeições nutricionalmente adequadas a preços acessíveis para população em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar e nutricional (BRASIL, 2020). Considerando a escassez de estudos que busquem compreender a qualidade da alimentação servida nos restaurantes populares, optou-se pela realização da presente pesquisa. **OBJETIVO** Avaliar qualitativamente os alimentos e preparações presentes nos cardápios planejados de restaurantes populares de três municípios da região sul do Brasil. **METODOLOGIA** Foram analisados os cardápios planejados para RPs de dois municípios no estado do Paraná e um de Santa Catarina. Os municípios continham ao todo 13 RPs em funcionamento há pelo menos oito anos, seguiam o mesmo cardápio e ofertavam juntos aproximadamente 8300 refeições por dia. Foram analisados 20 dias de cardápio referentes a um mês de 2016. Realizou-se uma análise qualitativa da oferta de alimentos e preparações por meio do método Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) (VEIROS, 2002), adicionando variáveis como: presença de suco natural, em polpa ou em pó; presença de saladas e presença de alimentos da sociobiodiversidade, conforme Portaria Interministerial nº 284, de 30 de maio de 2018 (BRASIL, 2018). **RESULTADOS** A oferta de frutas in natura como sobremesa nos cardápios ocorreu em pelo menos 65% dos dias avaliados, sendo que em um RP havia presença de frutas todos os dias. Já a presença de doce como sobremesa foi observada

no máximo em 15% dos dias avaliados. Os três RPs analisados apresentaram algum tipo de salada nos cardápios e, em pelo menos 85% dos dias, a salada continha folhosos. Apenas um RP apresentou suco, sendo esse natural ou em polpa. Nenhum RP analisado apresentou ou especificou a presença de alimentos integrais. Em contrapartida, todos tiveram presença de algum tipo de leguminosa. Em apenas um RP houve presença de alimentos da sociobiodiversidade, aparecendo em 25% dos dias analisados. Todos os RPs tiveram presença de preparação proteica de corte magro e sem molhos gordurosos, sendo que um RP apresentou esse tipo de preparação todos os dias. Apenas um RP apresentou embutidos ou produtos cárneos industrializados em 15% de dias; e dois RPs apresentaram carnes de corte gordurosos ou acompanhadas de molhos gordurosos em 10% e em 25% dos dias, respectivamente. Houve ocorrência de fritura em todos os cardápios entre 5% e 15% dos dias. Em relação a presença de preparações de cores iguais nos cardápios planejados, os RPs apresentaram refeições monótonas em 25%, 45% e 50% dos dias analisados. Em relação a presença de alimentos flatulentos ou de má digestão, apenas um RP apresentou essas preparações em 5% dos dias.

CONCLUSÃO As refeições planejadas para oferta nos restaurantes populares analisados estão dentro do recomendado pelo método AQPC e são consideradas adequadas, com elevada oferta de alimentos recomendados e baixa de alimentos controlados, contribuindo assim para a promoção da alimentação adequada e saudável, reforçando a importância desses restaurantes para a promoção da segurança alimentar e nutricional. Consideram-se pontos a melhorar a baixa presença de alimentos da sociobiodiversidade e a monotonia de cores nos cardápios analisados, a qual sugere-se que seja decorrente da presença de saladas com coloração semelhante.

Palavras-chave: AQPC; Equipamentos públicos de alimentação; Sociobiodiversidade;

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DOS CARDÁPIOS PLANEJADOS E EXECUTADOS EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

ANA CAROLINA FAUSTINO MARTINS; CLÁUDIA ANTÔNIA ALCÂNTARA AMARAL;
NATÁLIA CALDEIRA DE CARVALHO; JULIANA COSTA LIBOREDO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A presença do Restaurante Universitário pode minimizar as transformações associadas ao ingresso na entidade por ser considerado um período de transição do adolescente para o jovem adulto e contribuir para a preservação da saúde do estudante, oferecendo cardápios diversificados e nutricionalmente equilibrados no planejamento alimentar baseados em estimativas dos perfis dos usuários. **OBJETIVO** Avaliar a qualidade nutricional dos cardápios de um Restaurante Universitário; analisar os macros e micronutrientes dos cardápios planejados e executados e avaliar a adequação nutricional da alimentação consumida de acordo com as Dietary Reference Intakes e I Diretriz sobre o Consumo de Gorduras e Saúde Cardiovascular (2013). **METODOLOGIA** A coleta de dados foi realizada por meio da consulta de documentos pertinentes ao acervo da unidade em estudo, utilizando os dados recolhidos nas fichas técnicas de preparo e manuais fotográficos dos cardápios. Foi criado um banco de dados para cada refeição, almoço e jantar, dos cardápios planejados

e executados, contendo todos os alimentos que compunham as preparações de um total de 51 cardápios. A composição nutricional per capita dos cardápios foi calculada utilizando tabelas de composição de alimentos. Os cardápios foram avaliados quanto ao valor energético e quantidade de proteínas, lipídios, carboidratos, fibras, cálcio, ferro, retinol, vitamina C, colesterol, magnésio, gorduras saturadas, mono, poliinsaturadas e sódio de forma total através da média simples. A qualidade nutricional dos cardápios foi avaliada comparando com valores de referência da literatura, considerando a faixa etária dos usuários de 19 a 50 anos de idade. O valor calórico e a quantidade de macros e micronutrientes entre os cardápios planejados e executados foram comparados estatisticamente por meio do teste t Student não pareado, considerando um nível de significância de 5%. Os resultados encontrados foram expressos com sua média e seu desvio padrão respectivamente. **RESULTADOS** O estudo não demonstrou diferença significativa ($p>0,05$) dos nutrientes analisados dos cardápios planejados e oferecidos nas refeições almoço e jantar. Porém, ressalta-se que, o valor calórico, proteína e lipídio dos cardápios encontraram-se acima da recomendação. No caso das fibras alimentares, as mesmas não atingiram o proposto pelas Dietary Reference Intakes. Os ácidos graxos saturados, mono e poliinsaturados, encontraram-se acima do recomendado, já o colesterol, manteve-se dentro da recomendação desejada. Os micronutrientes como o cálcio, ferro, magnésio encontraram-se muito abaixo dos valores de referência, e ultrapassando muito no jantar, ficando o sódio sobressaindo entre os demais. Os restaurantes têm por finalidade garantir o preparo e distribuição de refeições prioritariamente aos discentes, especialmente para aqueles com vulnerabilidade socioeconômica, para que os alunos desenvolvam suas atividades acadêmicas e o restaurante possa constituir em um espaço de integração na comunidade universitária. **CONCLUSÃO** O cardápio executado garantiu o valor nutricional quando comparado aquele planejado, porém ressalta-se que, mudanças constantes na execução do cardápio, pode acarretar aos seus usuários insatisfação quanto a avaliação do cardápio planejado com aquele que foi oferecido, além de causar estresse aos funcionários devido as mudanças constantes no cardápio com consequente retrocessos na execução de suas atividades diárias.

Palavras-chave: Unidade de Alimentação e Nutrição; Ficha técnica de preparo; Cardápio; Restaurante institucional;

FORMAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO: RELATO DE EXPERIÊNCIA.

CARLA THAYENE DOS SANTOS SOBRINHO; THAIS LIMA TEIXEIRA; ELIZANGELA RODRIGUES DA SILVA MOTA; THAÍS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS; XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONÇA; ELENILMA BARROS DA SILVA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO As Boas Práticas de Manipulação são indispensáveis para garantir qualidade higiênico-sanitária nos Serviços de Alimentação. Neste contexto, a capacitação dos manipuladores é uma das metas considerada essencial para prevenir contaminações, cabendo aos profissionais que

atuam na alimentação coletiva elaborar abordagens pedagógicas mais atraentes. **OBJETIVO** Relatar a experiência vivenciada durante uma formação sobre Boas Práticas de Manipulação em um Restaurante Universitário localizado na cidade de Belém, Pará. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência que apresenta a vivência de um nutricionista e acadêmicos de nutrição no contexto prático de um Restaurante Universitário. A capacitação ocorreu ao longo de 8 dias com carga horária de 5 horas. Participaram 105 colaboradores entre cozinheiros, auxiliares de cozinha, almoxarifes, auxiliares de serviços gerais e operadores de caixa, os quais foram divididos em grupos de até 18 pessoas. O planejamento pedagógico consistiu-se na elaboração de materiais didáticos, seguindo uma abordagem tradicional e dialógica. **RESULTADOS** Na abordagem tradicional, utilizaram-se recursos audiovisuais para apresentação da aula expositiva, com fotos e vídeos para dinamizar o treinamento e facilitar o entendimento dos manipuladores. Nesta primeira etapa, foram abordados os contaminantes alimentares; as doenças transmitidas por alimentos; a manipulação higiênica dos alimentos e as boas práticas, dispostos na legislação vigente. Na intervenção dialógica, foram realizadas dinâmicas de grupo de cunho integrativo, com discussão de casos que exemplificaram situações comuns vivenciadas no serviço e explanação das soluções, resultando nas falas Houve falta de comprometimento desse funcionário, ele deveria ser mais responsável, porque chegar 40 minutos atrasados desorganiza a cozinha; Ter divulgado o cardápio errado causou confusão na fila, o mínimo era o funcionário que estava na distribuição tentar contornar, sendo gentil com o aluno e dar uma porção correta. Posteriormente, foi realizada a dinâmica Teia de Envolvimento com foco nas relações interpessoais no local de trabalho, onde os participantes posicionavam-se em círculo e o facilitador pegou a ponta de um barbante e com um breve discurso foram orientados a se apresentar, falar o tempo de serviço e repassar o barbante para o colega que tinha menor aproximação. Após as apresentações, no meio do círculo havia formado uma grande teia, na qual o facilitador posicionou uma bola que representava o propósito da equipe de servir 7 mil refeições diariamente. Além de promover a interação entre os participantes e melhorar a comunicação interna, a dinâmica abordou que o trabalho em equipe é necessário para alcançar êxito, pois todos trabalhavam num mesmo propósito apesar de ocuparem funções diferentes. Na última etapa foi realizada a avaliação do treinamento, cujas perguntas envolveram a correta higienização das mãos, a contaminação cruzada, o uso de adornos na área de manipulação, os equipamentos de proteção individual, entre outros. Nesta fase os manipuladores foram divididos em 2 grupos e tiveram participação efetiva. **CONCLUSÃO** A capacitação dos manipuladores deve sempre ocorrer de forma contínua nos Serviços de Alimentação, como forma de aperfeiçoar os novos colaboradores e qualificá-los. Cabe ao nutricionista refletir em abordagens pedagógicas mais atrativas e práticas, sensibilizando os manipuladores para gerar conscientização e mudança de comportamento.

Palavras-chave: Aprendizagem; Boas práticas; Capacitação em serviço; Serviço de alimentação;

CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS EM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO DE UNIDADE PRISIONAL FEMININA

CLARICE MARIA ARAÚJO CHAGAS VERGARA; PAULO FABRICIO DOS SANTOS LIMA.
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, CEARÁ - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os encarcerados têm direito à alimentação independente da sua condição, neste caso sua liberdade privativa de direito. A realidade é bem diferente do que consta na carta magna, visto a precariedade existente nas penitenciárias de todo território Brasileiro são fontes eminentes de risco a saúde dos sentenciados (MENDONÇA, 2015; SILVA, 2017). Em grande parte dos presídios no país, a alimentação não é bem aceita tanto aquelas que têm serviço de alimentação no local como as que são transportadas, sendo umas das principais reclamações as condições higiênicas sanitárias (CPI, 2009). **OBJETIVO** O presente estudo objetivou avaliar as condições higiênico-sanitárias em unidade prisional feminina do Ceará. **METODOLOGIA** Foi realizado um estudo descritivo com abordagem quantitativa em uma UAN terceirizada instalada nas dependências de uma unidade prisional feminina na cidade de Aquiraz-CE no período de outubro a novembro de 2018. Para coleta de dados foi utilizada a lista de avaliação de boas práticas em serviços de alimentação proposta por Saccol et al (2006), baseada na RDC 216 de 15 de setembro de 2004, composta de 182 itens divididos em 12 blocos. Os blocos foram analisados isoladamente e de forma conjunta. A soma destes doze blocos forneceu a pontuação do estabelecimento. Dentro desta pontuação, o serviço de alimentação foi classificado em um dos três grupos: grupo 1 se atingir de 76 a 100% de atendimento dos itens, grupo de 51 a 75% e grupo 3 de 0 a 50%. A presente pesquisa foi delineada de acordo com a Resolução 466/2012 (BRASIL, 2012) e faz parte de projeto maior aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Estadual do Ceará sob o parecer número 3.285.724. **RESULTADOS** Os resultados indicaram 88% de adequação geral e classificação do grupo 1 (76 a 100%). Dos doze blocos existentes, seis atenderam todos os itens de seus respectivos grupos alcançando 100% de adequação, dois enquadraram-se na avaliação em não se aplica (NC), desta forma não foram avaliados percentualmente pois a unidade não exercia tais funções. Pode-se constatar que quatro dos doze blocos apresentaram inadequações com diferentes percentuais, sendo o bloco 1: edificações, equipamentos moveis e utensílios, bloco 2: higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, bloco 4: abastecimento de água, e bloco 11: documentação e registro. **CONCLUSÃO** Conclui-se que as condições higiênico-sanitárias da unidade prisional feminina foram classificadas no grupo 1, entretanto fica claro a necessidade de ajustar as inadequações constatadas segundo os parâmetros da legislação sanitária, a necessidade de ampliação de estudos relacionados a boas práticas em unidades prisionais, maior rigor da fiscalização sanitária nestes estabelecimentos e criação de legislação específica para serviços de alimentação de unidades prisionais.

Palavras-chave: Boas práticas de manipulação; Sistema penitenciário; Alimentação Coletiva; Unidade de Alimentação e Nutrição;

FRUTAS E HORTALIÇAS NOS CARDÁPIOS DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE MUNICÍPIOS DA REGIÃO SUL DO BRASIL: UMA ANÁLISE COMPARATIVA ANTES E DEPOIS DA MODIFICAÇÃO REGULAMENTAR

HANNA WOLF KLEIN; SUELLEN SECCHI MARTINELLI; PANMELA SOARES; SUZI BARLETTA CAVALLI.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é uma política pública adotada no Brasil desde 1954, que visa promover uma alimentação saudável e segura no ambiente escolar, atendendo aproximadamente 50 milhões de alunos diariamente (BRASIL, 2019). O programa vem passando por modificações regulamentares, com destaque no ano de 2009 onde se tornou obrigatória a oferta de no mínimo, três porções de frutas e hortaliças por semana (BRASIL, 2009). O objetivo desse trabalho foi analisar as modificações na presença de frutas e hortaliças na alimentação escolar após a implementação da lei referida. **OBJETIVO** Analisar a presença de frutas e hortaliças nos cardápios da alimentação escolar de municípios da região Sul em ano anterior e posterior a implementação da Lei nº 11947. **METODOLOGIA** Realizou-se um estudo transversal, descritivo com abordagem quali-quantitativa. Foram analisados cardápios mensais do ensino fundamental de 19 municípios da região Sul do país. Para cada município foram estudados cardápios anteriores e posteriores a implementação da Lei nº 11947. Para a seleção dos municípios foi realizada uma amostra intencional não probabilística. Para avaliação foi utilizado o Método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio - AQPC Escola, proposto por Veiros e Martinelli (2012). Para cada município foi contabilizada a frequência de oferta mensal de frutas, saladas e vegetais não amiláceos. Para identificar diferenças na oferta de alimentos, para cada município foi realizado um contraste de proporções, comparando a frequência de oferta do ano de 2009 com a de 2015. A análise foi realizada com auxílio do Software Stata 11.0, sendo considerado significativo $p < 0,05$. **RESULTADOS** Foi possível identificar que a presença média de frutas aumentou de 17,5% para 32,4%. Dos 19 municípios avaliados, 14 apresentaram aumento na oferta de frutas, sendo que em cinco o aumento foi significativo. Em seis municípios a presença de frutas foi maior que 50% dos dias e em um município foi observada presença diária. A oferta de saladas aumentou de 38,2% para 41,4%. Dos 19 municípios, 10 apresentaram aumento, sendo significativo em um dos municípios estudados. Em sete municípios a oferta foi maior que 50% dos dias. No caso dos vegetais não amiláceos, a oferta aumentou de 16% para 18,4%. Em um município foi observada oferta desse grupo em mais que 50% dos dias, e em quatro municípios não foi observada oferta. **CONCLUSÃO** O aumento observado na oferta de frutas e hortaliças sugere um impacto positivo da legislação na qualidade nutricional dos cardápios do programa de alimentação escolar.

Palavras-chave: AQPC Escola; Legislação; PNAE;

FATORES PROMOTORES DA COMPRA INSTITUCIONAL DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR NO BRASIL

PANMELA SOARES¹; SUELLEN SECCHI MARTINELLI¹; VICENTE CLEMENTE-GOMEZ²; MARI CARMEN DAVO-BLANES²; SUZI BARLETTTO CAVALLI¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE ALICANTE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Como parte das políticas destinadas a fortalecer a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), a compra institucional de alimentos da agricultura familiar começou a ter um amplo desenvolvimento estatal no Brasil a partir de 2003 com a implementação do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA). Após a experiência do PAA, em 2009, o governo federal tornou extensiva e obrigatória a compra pública de alimentos da agricultura familiar para todas as escolas públicas do país (BRASIL, 2009). A exemplo da alimentação escolar, anos mais tarde instaurou-se a modalidade PAA compra institucional, que possibilitou que todos os equipamentos públicos de SAN comprassem alimentos diretamente de agricultores/as familiares e em 2016 essa compra se tornou obrigatória (BRASIL, 2015). No entanto, observa-se que a aquisição ainda acontece de maneira incipiente.

OBJETIVO Caracterizar os fatores promotores da compra de alimentos da agricultura familiar em instituições públicas do Brasil.

METODOLOGIA Estudo transversal com abordagem quantitativa, realizado por meio de um questionário on-line dirigido por e-mail a gestores de restaurantes institucionais. O questionário incluía perguntas sobre a instituição e o processo de compra de alimentos. A coleta de dados foi realizada durante os meses de abril de 2019 e janeiro de 2020, com auxílio de um gestor de envio massivo de e-mail. Para identificar fatores promotores da compra de alimentos da agricultura familiar, os resultados foram estratificados em dois grupos, segundo a compra ou não de alimentos da agricultura familiar, e foi aplicado o teste qui quadrado utilizando o programa SPSS.

RESULTADOS Participaram do estudo 541 gestores de restaurantes institucionais das diferentes regiões do país, 70% afirmaram comprar alimentos da agricultura familiar. A compra foi mais frequente entre aqueles que atuavam em restaurantes institucionais de abrangência municipal (81%); em municípios com menos de 50 mil habitantes (88%), em instituições escolares (88%); autogestionadas (82,5%); que servem mais de 3.000 refeições/dia (77%); com custo da refeição inferior a 3 reais (84%). Além disso, aqueles que compram da agricultura familiar desenvolviam mais ações para promoção de alimentação saudável (74%) e de alimentação sustentável (78%). Não foram encontradas diferenças significativas por região do país e pela presença de cozinha na instituição.

CONCLUSÃO A área de abrangência da instituição, o tamanho do município e da instituição, o tipo de instituição e sua forma de gestão são fatores que parecem influir para a implementação da compra de alimentos da agricultura familiar. Fomentar a incorporação da compra de alimentos da agricultura familiar pode potencializar as atividades de promoção de alimentação saudável e sustentável.

Palavras-chave: Agricultura familiar; Alimentação escolar; Políticas públicas; Promoção da saúde;

OCORRÊNCIA DE TREINAMENTOS EM UM RESTAURANTE INSTITUCIONAL E CONHECIMENTO DOS SEUS MANIPULADORES DE ALIMENTOS SOBRE AS BOAS PRÁTICAS

IARA BANK SETTI; NATÁLIA CALDEIRA DE CARVALHO; JULIANA COSTA LIBOREDO.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Para garantir a qualidade higiênico-sanitária das refeições servidas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição é fundamental implementar as Boas Práticas de Fabricação. Apesar da existência dessas normas, tem sido observado que o manipulador de alimentos é o principal veículo de contaminação dos alimentos devido aos erros cometidos durante a execução das atividades. Além disso, estudos recentes têm demonstrado que a realização de treinamentos com os manipuladores não é suficiente para garantir a produção de refeições de maneira segura. **OBJETIVO** O presente estudo teve como objetivo verificar a ocorrência de treinamentos em um restaurante institucional e o conhecimento de seus manipuladores de alimentos em relação às Boas Práticas. **METODOLOGIA** O estudo foi realizado no restaurante de uma instituição de ensino pública localizada no município de Ouro Preto (Minas Gerais). Todos os funcionários da unidade foram convidados para participar do estudo, exceto os colaboradores que não trabalhavam diretamente na produção das refeições, como nutricionistas, técnicos em Nutrição, estoquistas e motoristas. A coleta de dados ocorreu em novembro de 2019 por meio da aplicação de um questionário composto por duas partes. A primeira continha perguntas fechadas sobre sexo, escolaridade, faixa salarial, tempo de trabalho na unidade, tempo de trabalho na área, realização de curso para manipuladores de alimentos, frequência de recebimento de treinamentos e temas abordados. Já a segunda parte do questionário era composta por doze afirmativas relacionadas à manipulação de alimentos para avaliar o conhecimento sobre Boas Práticas, com opções de resposta sim, não e não sei. O conhecimento dos manipuladores foi classificado como excelente, bom, regular ruim ou péssimo quando o percentual de respostas certas variou de: 90 a 100%; 70 a 89%; 50 a 69%; 30 a 49% e abaixo de 30%, respectivamente. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa (CAAE 15042819.7.0000.5150; parecer 3.560.636). **RESULTADOS** Participaram do estudo 38 funcionários (86%), sendo 2 açougueiros, 3 auxiliares de serviços gerais, 8 cozinheiros e 25 auxiliares de cozinha. Os funcionários tinham média de idade de 41 ± 9 anos, 47,4% tinha ensino médio completo, 86,8% eram do sexo feminino e a maioria recebia 1 salário mínimo (55,3%). O tempo de trabalho na empresa variou entre menos de 1 até 21 anos e o tempo de trabalho na área de alimentação variou entre menos de 1 e 33 anos. A maior parte dos funcionários afirmou não ter participado de nenhum curso extra, fora do restaurante, para manipuladores de alimentos (57,9%). Todos os funcionários afirmaram que os treinamentos ocorriam mensalmente no restaurante, sendo que 89,4% tinham recebido treinamento sobre higiene pessoal, 97,4% sobre limpeza e higienização do ambiente, 92,1% sobre saúde e segurança do manipulador e 65,8% sobre controle de temperatura. Em relação aos conhecimentos dos manipuladores sobre Boas Práticas, 31,6% acertaram todas as perguntas do questionário. O conhecimento foi classificado como excelente em 84,2%, como bom em 13,1% e regular em 2,6% dos manipuladores. **CONCLUSÃO** Diante do exposto, pôde-se concluir que todos os manipuladores recebiam treinamentos mensalmente no restaurante, sendo que a maioria recebeu treinamento sobre higiene pessoal, limpeza e higienização do ambiente, saúde e segurança do manipulador e controle de temperatura. Além disso, a maior parte dos funcionários teve o conhecimento sobre boas práticas classificado como excelente.

Palavras-chave: Segurança dos alimentos; Contaminação de alimentos; Unidade de Alimentação e Nutrição;

O QUE É ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL? PERCEPÇÃO DE INDIVÍDUOS ADULTOS DE UMA CAPITAL BRASILEIRA SOBRE ASPECTOS SIMBÓLICOS E SUSTENTÁVEIS DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL.

RAFAELA KAREN FABRI¹; SUELLEN SECCHI MARTINELLI¹; ANDREA FANTINI²; ANA CLÁUDIA MAZZONETTO¹; SUZI BARLETTA CAVALLI¹; MARIA ANGELA PERITO².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, - BRASIL; 2. UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TERAMO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO É crescente a preocupação da população com a saúde e alimentação saudável e o interesse por alimentos saudáveis ou com apelo de saudável se constitui em uma importante influência nas escolhas alimentares. A relação entre o que os indivíduos compreendem e incorporam como uma alimentação saudável e os seus reais comportamentos e atitudes ainda é ambígua e pouco esclarecida. No entanto, é reconhecida a necessidade de compreender como as pessoas interpretam os alimentos e o ato de comer em suas vidas cotidianas para proposição de intervenções viáveis. **OBJETIVO** Avaliar a percepção sobre alimentação saudável de indivíduos adultos de uma cidade no sul do Brasil e como questões simbólicas e sustentáveis são percebidas como parte da alimentação saudável. **METODOLOGIA** Foi empregada abordagem qualitativa com uso da técnica de foto-elicitação. A seleção e caracterização dos participantes foi feita por meio de questionário online. Foram incluídos indivíduos adultos, residentes em uma capital do sul do Brasil, responsáveis pelas compras de alimento e que consideravam ter/buscar uma alimentação saudável. A amostragem se deu por saturação de conteúdo, sendo alcançada com 15 participantes. As entrevistas foram gravadas e transcritas. Análise temática foi utilizada para identificar padrões emergentes dos dados com auxílio do Software NVivo. A coleta de dados ocorreu em um município da região sul do Brasil. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética sob protocolo número 2730243, os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Participaram do estudo indivíduos de ambos os sexos, idade entre 24 e 52 anos. A análise temática resultou em 6 categorias substanciais: (1) O que é alimentação saudável ou não saudável, (2) Motivações para alimentação saudável, (3) Caminhos para alimentação saudável, (4) Barreiras e impeditivos para alimentação saudável, (5) Confrontos, divergências e conflitos e (6) Resultado das mudanças na alimentação. A abordagem nutricional foi predominante na compreensão sobre alimentação saudável e contribuiu para que as motivações para alimentação saudável fossem enfocadas nos benefícios ou malefícios dos alimentos para o organismo, mesmo que indiretamente refletissem em questões relacionadas a sustentabilidade, a exemplo do uso de agrotóxicos. Estudos de revisão sobre percepção de uma alimentação saudável também identificaram concepções sobre alimentação saudável relacionadas, principalmente, com a presença de frutas e legumes; alimentos naturais e integrais; restrição de gordura; açúcar e sal e dieta com poucas calorias. Questões sustentáveis foram pontuadas como caminho para busca de alimentação saudável, porém ainda não estavam incorporadas na rotina dos indivíduos, ficando mais restrita ao campo das reflexões e desejos. As ações realizadas para a busca da alimentação saudável foram sobretudo relacionadas a substituição das preparações, principalmente de carboidratos. Mesmo que o preparo de alimentos em casa fosse fortemente relacionado a uma alimentação saudável, aspectos simbólicos não foram reconhecidos no ato de cozinhar. O saudável foi mais relacionado a seleção dos ingredientes, principalmente redução no consumo de industrializados. **CONCLUSÃO** Apesar de a dicotomia da alimentação em saudável e não saudável ser flexível a depender do contexto, principalmente ao compartilhar refeições, conflitos individuais ficaram evidentes, resultando em

culpas e privações. O saudável não tinha uma abordagem holística na percepção dos indivíduos investigados.

Palavras-chave: Nutriente; Sustentabilidade; Cultura; Pesquisa Qualitativa; Foto elicitação

ADEQUAÇÃO CALÓRICA E DE PROTEÍNAS DE PREPARAÇÕES VEGETARIANAS DESENVOLVIDAS PARA CRIANÇAS

LOISE NASCIMENTO DOS SANTOS; OSCAR GEOVANNY ENRIQUEZ MARTINEZ;
LIVIA BOLLIS CAMPAGNARO; MICHELLY DE ARAUJO MARQUES; JOAO FELIPE DE
ALMEIDA FONSECA; DANIELA ALVES SILVA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação saudável compreende a oferta completa, variada e equilibrada de alimentos, proporcionando energia e nutrientes necessários aos indivíduos e coletividades (PINHO et al., 2016). A alimentação vegetariana é capaz de suprir as necessidades de nutrientes que o organismo demanda, porém, deve ser planejada adequadamente (BRASIL, 2005). No ambiente escolar, é crescente a preocupação com a oferta de refeições saudáveis e sustentáveis no cardápio, como as preparações vegetarianas (MONTEIRO et al., 2019). Assim, a inclusão de opções destas preparações no cardápio escolar é fundamental para o atendimento das crianças, contribuindo para o crescimento e desenvolvimento infantil (SVB, 2013). **OBJETIVO** Testar e padronizar preparações vegetarianas para crianças, comparando o valor calórico e de proteínas com as recomendações e com a opção vegetariana ofertada em centro de educação infantil. **METODOLOGIA** O presente trabalho envolveu a seleção, teste e padronização de 6 preparações vegetarianas destinadas ao público infantil. A seleção de receitas ocorreu a partir de consulta às bases de dados do Google, utilizando a palavra-chave receitas vegetarianas. O teste e a padronização dos receituários foram realizados no Laboratório de Técnica Dietética da Universidade Federal do Espírito Santo. Utilizou-se como procedimento, a pesagem de todos os ingredientes separadamente, antes e depois da cocção, em balança digital da marca/modelo Even-CT-6200AS-BI®, com capacidade máxima de 6200g e precisão de 0,01g. Foram elaboradas as Fichas Técnicas de Preparo, com cálculo do valor calórico e proteico da porção de cada preparação, com base em duas tabelas brasileiras de composição de alimentos. Os dados obtidos foram comparados com a informação nutricional de uma opção vegetariana (Ovo Cozido) oferecida em um centro de educação infantil localizado em Vitória, Espírito Santo. As preparações desenvolvidas foram comparadas com o Guia Alimentar Infantil (BRASIL, 2005) e as recomendações do Programa Nacional da Alimentação Escolar para educação infantil (BRASIL, 2012). **RESULTADOS** As 6 receitas desenvolvidas foram: almôndegas de proteína texturizada de soja, nuggets de grão de bico e legumes, almôndegas de feijão branco, almôndegas de lentilha, estrogonofe de proteína texturizada de soja e petiscos de grão de bico. A preparação Petisco de grão de bico apresentou, respectivamente, maior quantidade de proteína e de calorias por porção (5,1 g e 124,8 kcal em 30,45 g), enquanto menores valores foram identificados no Estrogonofe de proteína texturizada de soja (1,9 g e 25,1 kcal em 30,4 g). A média±desvio-padrão de calorias e proteínas por

porção nos pratos desenvolvidos foi de $69,4 \pm 36,9$ kcal e $3,3 \pm 1,1$ g. Em comparação ao aporte calórico e de proteína por porção do prato de referência ofertado no centro de educação infantil (30,6 kcal e 2,7 g em 21 g), foi possível padronizar pratos com valores calóricos mais próximos do recomendado para pré-escolares, e de proteínas que atendeu de 26 a 70% da recomendação por refeição segundo o Programa Nacional da Alimentação Escolar. **CONCLUSÃO** Os pratos desenvolvidos apresentaram valor calórico e de proteína próximos às recomendações para crianças e do encontrado para o prato de referência. Entretanto, destaca-se que a ingestão satisfatória de energia e nutrientes será decorrente do padrão de dieta adotado pelas crianças ao longo do dia.

Palavras-chave: alimentação escolar; vegetarianismo; infância; ficha técnica de preparo;

HABILIDADES CULINÁRIAS E SUA RELAÇÃO COM ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL EM ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE BRASILEIRA

MANUELA MIKA JOMORI¹; VIVIAN RODRIGUES FERREIRA²; MAUREM RAMOS²; DREICIANE LESNIK LOPES³.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, SANTA CATARINA - SC - BRASIL;
2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, RIO GRANDE DO SUL - RS - BRASIL;
3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, RIO GRANDE DO SUL - MS - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Guia Alimentar para a População Brasileira incentiva as habilidades culinárias, visando o maior consumo de alimentos in natura e menor de ultraprocessados para promoção da alimentação saudável (1,2). Estudantes universitários quando apresentam menores habilidades culinárias, tendem a consumir elevadas quantidades de alimentos ultraprocessados e menores de frutas, legumes e verduras, em comparação com aqueles com maiores habilidades (3,4). Embora espera-se que estudantes de cursos de nutrição apresentem maiores conhecimentos sobre alimentação saudável, pouco se sabe sobre suas habilidades culinárias e a relação com alimentação saudável. **OBJETIVO** Analisar as habilidades culinárias e alimentação saudável de estudantes do curso de Nutrição de uma universidade brasileira. **METODOLOGIA** Estudo transversal, selecionou-se estudantes matriculados no curso de Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, no período de julho a outubro de 2019. Excluíram-se estudantes com matrículas trancadas ou canceladas. Utilizou-se o Questionário de Avaliação das Habilidades Culinárias e Alimentação Saudável aplicado on-line, que envolve 64 questões distribuídas em 8 escalas (Índice de Disponibilidade de frutas, verduras e legumes; Atitude Culinária, Comportamento Culinário; Autoeficácia no consumo de frutas, verduras e legumes; Autoeficácia Culinária; Autoeficácia no uso de técnicas culinárias; Autoeficácia no uso de frutas, verduras e legumes; Avaliação do Conhecimento Culinário). Aplicaram-se os testes T de Student, Análise de Variância e Qui-quadrado, por meio do programa Statistical Package for the Social Sciences, versão 21. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética e pesquisa, sob protocolo: 09427219.5.0000.5347. **RESULTADOS** Dos 132 participantes que completaram o questionário on-line, 85,6% eram mulheres e 52,3% com quatro ou mais anos de

curso. A maioria (92,4%) alegou saber cozinhar e 49,2% realizavam as refeições fora de casa. A disponibilidade e acessibilidade de frutas, verduras e legumes foi maior entre os estudantes que realizavam a refeição principal em casa ($0,84 \pm 0,13$) e moravam com os pais ($0,83 \pm 0,15$; $p < 0,05$). Os estudantes apresentaram confiança para diferentes tarefas culinárias (uso de frutas, legumes e verduras, planejar refeições, cozinhar com ingredientes básicos, utilizar técnicas culinárias), principalmente entre os que alegaram saber cozinhar. Realizar as refeições em casa parece ser um preditor importante para disponibilidade e acessibilidade de frutas, verduras e legumes, atitude e autoeficácia culinárias.

Palavras-chave: Preparo das refeições; Comportamento alimentar; Universidade; Autoeficácia culinária;

IMPORTÂNCIA DA EDUCAÇÃO NUTRICIONAL PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM UMA UNIDADE SESC NO MUNICÍPIO DE CASTANHAL – PA.

HELEN BETÂNIA LOBATO RODRIGUES¹; CARLA DANIELE GOULART RAIOL²;
ALANA COSTA E COSTA¹.

1. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE
FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Na alimentação coletiva, a segurança refere-se à responsabilidade em relação à saúde do cliente, tomando cuidado sempre com higiene, armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos, bem como com a contratação, o treinamento e a manutenção das pessoas que participam de todas as etapas em que o alimento percorre até chegar ao consumidor. Em virtude disso, a RDC N° 216 da ANVISA, estabelece normas e planejamentos, de higienização de setores físicos gerais e das técnicas adequadas de manipulação dos alimentos, do controle da saúde dos funcionários, do controle da água utilizada e dos cuidados com os vetores e pragas, indispensáveis a alimentação e nutrição humana. (Machado 2019). **OBJETIVO** Diante do exposto, o presente trabalho teve como objetivo avaliar a importância da educação nutricional para os manipuladores de alimentos em uma Unidade de alimentação e nutrição UAN, situada em Castanhal PA. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo longitudinal realizado em três momentos contendo questionário, treinamento e avaliação final em uma UAN do Serviço Social do Comércio (SESC) no município de Castanhal- PA, no ano de 2019. O departamento referente a UAN é formado por uma equipe de 10 funcionários atuantes e gerenciada por uma Nutricionista chefe. Todos os colaboradores concordaram e assinaram o TCLE (Termo de Consentimento Livre e Esclarecido). **RESULTADOS** Quando analisado o contexto envolvendo a higienização de utensílios no ambiente de trabalho, os indivíduos que demonstraram dificuldades a respeito do tema, relataram as seguintes práticas sendo adequadas... É necessário higienizar com vinagre [...], É preciso utilizar água e sabão ou se necessário detergente e esponja escovando bastante, e as vezes também lavar com água e vinagre [...], Tem que usar água abundante [...] Quando questionada a importância de uma boa higienização pessoal, examinou-se brechas a respeito do assunto, visto que alguns alegaram que sua importância está atrelada a uma boa aparência,

outros por apenas fazer parte da manutenção da saúde, e apenas a minoria afirmou que sua importância está relacionada a impedir a contaminação dos alimentos, por ser veículo direto

CONCLUSÃO Por esses motivos, é imprescindível que os manipuladores de alimentos sejam capacitados por nutricionistas da área, através da educação nutricional envolvendo as boas práticas de manuseio de alimentos em UANs, uma vez que este estudo mostrou que apesar de o tema ser bastante popular, ainda existe escassez de conhecimento a respeito de técnicas e medidas adequadas no manejo de alimentos, e sua relação com práticas higiênicas sanitárias, tanto coletivas quanto individuais, podendo gerar o comprometimento da segurança final, e riscos na saúde de comensais.

Palavras-chave: Alimentos; Manipuladores; UAN'S;

CONSTITUIÇÃO E ADEQUABILIDADE DE CARDÁPIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE UM MUNICÍPIO DA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM

DAÍSE REIS DA CUNHA; FRANCISCO DAS CHAGAS ALVES DO NASCIMENTO; REIA SILVIA LEMOS DA COSTA E SILVA GOMES; DINELMA DE JESUS MARTINS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação escolar, política de saúde coletiva, contribui para a promoção de desenvolvimento com saúde intelectual e física, reduzindo o aparecimento de distúrbios e deficiências nutricionais. Os autores buscam saber como os cardápios da alimentação escolar são elaborados, se pautando em referências nutricionais da alimentação saudável e adequada, respeitando hábitos alimentares e a cultura alimentar da localidade (BRASIL, 2009). **OBJETIVO** Avaliar a constituição e a adequabilidade dos cardápios elaborados por uma entidade executora do Programa Nacional da Alimentação Escolar, na Região Metropolitana de Belém do Pará, no período de 2008 a 2012. **METODOLOGIA** Estudo transversal, analítico-descritivo da documentação de cardápios da alimentação escolar de escolas municipais. O referencial teórico da constituição (art. 17, inciso II) e adequabilidade (art. 19, inciso I) foi a Lei nº 11.947/2009. A amostra foi composta por 257 cardápios: 2008: 42; 2009: 63 e 2010: 63; 2011: 46 e 2012: 43. Os dados foram tabulados, analisados e os resultados apresentados por meio de estatística descritiva. **RESULTADOS** A análise dos tipos de preparações evidenciou mais de 50% de preparações salgadas, de 2008 a 2010; em 2011 foi introduzida a sobremesa, com frutas in natura: a banana e, raramente, mamão e melancia. Os princípios básicos da alimentação saudável não foram observados quanto à restrição para os alimentos enlatados, compostos, embutidos, doces, preparações semiprontas ou prontas para o consumo ou alimentos concentrados e alguns destes alimentos estavam presentes em todos os anos analisados, pois são usuais os sucos concentrados industrializados nos sabores acerola, caju, goiaba e abacaxi. Pesquisa nacional com alunos de escolas públicas e privadas das capitais brasileiras, com idade entre 13 e 15 anos, revelou o pior resultado no consumo de frutas (25,3%) na região Norte em 2009, daí a importância de se resgatar cardápios elaborados com uma participação maior de frutas, legumes e verduras para a promoção da saúde no ambiente escolar. A análise da regionalização da alimentação escolar expressa a escassez de produtos locais. A Resolução nº 465/2010 do Conselho Federal de

Nutricionistas, estabelece que o nutricionista deve interagir com agricultores familiares, empreendedores familiares rurais e suas organizações para conhecer a produção local, inserindo seus produtos na alimentação escolar. **CONCLUSÃO** O nutricionista deve zelar pela promoção, proteção e recuperação da saúde humana, tornando ativas nas escolas práticas de educação alimentar e nutricional, incentivando os professores na promoção de atividades que mostrem a importância do alimento adequado à comunidade escolar. Inovando com receitas regionalizadas, usando integralmente os alimentos da safra e materiais lúdicos que envolvam mais os estudantes com a temática da alimentação saudável, regional e equilibrada.

Palavras-chave: Alimentação escolar; Constituição; Adequabilidade;

CARDÁPIOS ESCOLARES DE MUNICÍPIOS DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO E A PROMOÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

ANA BEATRIZ AZEVEDO; MICHEL CARLOS MOCELLIN; ALESSANDRA DA SILVA PEREIRA; VANESSA TINTEL MARTINS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é a mais antiga política de alimentação e nutrição no Brasil, tendo origem na década de 1940 e marco legal no ano de 2009, se destacando como um dos maiores programas de alimentação escolar do mundo (Brasil, 2018; WFP, 2013). Seu objetivo é contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos de toda a educação básica pública, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo (Art. 4º) (Brasil, 2009). Nessa perspectiva, os cardápios são ferramentas que possibilitam o acesso dos estudantes a alimentos adequados e saudáveis, de acordo com seu perfil epidemiológico e ciclo de vida, contribuindo para o suprimento das necessidades nutricionais e formação de hábitos alimentares saudáveis, assim como para a promoção da saúde e preservação da cultura alimentar. Portanto o adequado planejamento e o acompanhamento da execução dos cardápios são essenciais para o alcance dos objetivos do programa (Brasil, 2018; Gabriel e col, 2012). Sendo assim, os instrumentos de análise de cardápio são de grande importância para verificar a qualidade dos planos alimentares elaborados. Para uma avaliação adequada, faz-se necessária a utilização de indicadores quanti e/ou qualitativos que possibilitem a análise da qualidade global das refeições planejadas (Brasil, 2018). Diante do panorama apresentado, o presente estudo espera contribuir para tal lacuna de conhecimento, através da avaliação dos cardápios da alimentação escolar do Rio de Janeiro com a utilização da ferramenta disponibilizada pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), o Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional, sob a ótica da Segurança Alimentar e Nutricional (Brasil, 2018). **OBJETIVO** O objetivo do presente estudo foi analisar os cardápios escolares do ano de 2019 de dois municípios do estado do Rio de Janeiro, sob a ótica da qualidade, da biodiversidade e da presença de alimentos regionais, elementos importantes no tocante

a Segurança Alimentar e Nutricional no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). METODOLOGIA METODOLOGIA Trata-se de um estudo transversal, descritivo e analítico. Foram utilizados os cardápios obtidos pelas agentes do Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (CECANE-UNIRIO), o que dispensa aprovação pelo comitê de ética. Foram analisados os cardápios de 2 municípios pertencentes às regiões Metropolitana VI e Serrana I de acordo com as regionais estabelecidas pela Secretaria de Educação do Estado do Rio de Janeiro. Os cardápios foram avaliados utilizando-se a ferramenta IQCOSAN (Brasil, 2018). O IQ COSAN tem como princípio que a ocorrência de alimentos por grupos pode se configurar em um sensível marcador de qualidade de cardápio. Ele avalia a presença diária de seis grupos de alimentos (cereais e tubérculos, feijões, legumes e verduras, frutas in natura, leites e derivados, carnes e ovos), além de avaliar alimentos classificados como restritos e proibidos pela resolução vigente, alimentos e preparações doces, alimentos regionais e da sociobiodiversidade, além da diversidade/variedade de alimentos no cardápio (Brasil, 2018). A pontuação pela ferramenta IQ COSAN funciona com a atribuição de pontos para aspectos positivos e a perda de pontos para aspectos negativos no valor final da análise semanal do cardápio, podendo-se fazer a análise de até 5 semanas. Os cardápios semanais são classificados como inadequado (0-45,9 pontos), precisa de melhoras (46-75,9 pontos) e adequado (76-95 pontos). Ao final, a ferramenta faz a média de pontuação das semanas avaliadas. Os resultados encontrados na análise foram avaliados com o auxílio do software Excel, versão 2016. RESULTADOS O município A apresentou cardápios para creche, ensino infantil e ensino fundamental, já o município B apresentou cardápios para berçário, creche, ensino fundamental e educação para jovens e adultos. Todos os cardápios do Município A, para creche, ensino infantil e fundamental foram considerados adequados, com 90,2, 82 e 89,8 pontos respectivamente, apenas uma semana do cardápio para o ensino infantil foi classificada como precisa de melhoras com 75,5 pontos. Já no município B os cardápios para berçário e creche foram considerados adequados, com 76 e 79,8 pontos respectivamente, enquanto os cardápios da modalidade ensino fundamental e educação de jovens e adultos foram classificados como precisa de melhoras com 66,6 e 75,7 pontos respectivamente. Vale ressaltar que em uma semana o cardápio para o berçário foi considerado como precisa de melhoras. O cardápio para o ensino fundamental foi considerado como precisando de melhoras em todas as semanas avaliadas, enquanto o cardápio para educação para jovens e adultos em apenas duas semanas. Em ambos os cardápios houve a presença de farinhas mingaus, achocolatado, batata palha, que são classificados como alimentos restritos. Além da presença de alimentos e preparações doces como mel, geléia de mocotó, gelatina e bolo de cenoura com cobertura de chocolate, também considerados alimentos restritos. Os alimentos regionais presentes foram repolho, couve, inhame, espinafre, agrião e laranja e o único alimento da sociobiodiversidade presente foi a mandioca. Não estava presente nos cardápios nenhum alimento proibido, entretanto apesar de não serem restritos os biscoitos, alimentos ultraprocessados, apareceram muitas vezes na maioria dos cardápios. Além disso houve a ausência de alguns grupos alimentares em dias da semana. CONCLUSÃO A maioria dos cardápios foi classificado como adequado, porém de acordo com o a RDC 26 de 2013, todos os cardápios deveriam apresentar melhorias, além disso mesmo quando adequados foi observada a presença de alimentos restritos, a repetição dos alimentos regionais ofertados e apenas um alimento da sociobiodiversidade foi ofertado. Uma limitação da ferramenta é a legislação ser anterior a publicação do Guia Alimentar para População Brasileira de 2014, logo não é avaliada a presença de alimentos ultraprocessados.

Palavras-chave: alimentação escolar; cardápio; PNAE;

O USO DE ALIMENTOS IN NATURA, PROCESSADOS, ULTRAPROCESSADOS E INGREDIENTES CULINÁRIOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: SUA INFLUÊNCIA NO VALOR ENERGÉTICO, FIBRAS E SÓDIO DO CARDÁPIO

MARINA MADIA¹; VITORIA STECK²; KÁTIA REGINA MARTINI RODRIGUES¹; MARA BACHELLI¹.

1. PONTIFICA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE CAMPINAS, - BRASIL; 2. NUTRICIONISTA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os hábitos alimentares ao longo do tempo têm sofrido mudanças devido a alterações na qualidade e quantidade dos alimentos escolhidos, ocorrendo a substituição de alimentos in natura ou minimamente processados por produtos industrializados prontos para consumo, que, em conjunto com o sedentarismo, podem propiciar o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. **OBJETIVO** Analisar a presença de alimentos in natura, processados, ultraprocessados e dos ingredientes culinários utilizados em uma unidade de alimentação e nutrição, e avaliar qual a contribuição desses alimentos para o valor energético, fibra e sódio do cardápio. **METODOLOGIA** A Unidade de Alimentação e Nutrição, era terceirizada e fornecia em torno de 110 refeições por dia no almoço, distribuídas através do sistema self-service. O cardápio era composto por: dois pratos principais, uma guarnição, dois tipos de arroz (branco e integral), feijão carioca, uma opção de sopa, cinco tipos de salada, três sobremesas (fruta, doce e gelatina) e dois sabores de suco. A coleta de dados foi realizada durante cinco semanas consecutivas em 2019. Foram anotados todos os ingredientes utilizados diariamente seguindo a proposta do Guia Alimentar da População Brasileira. Realizou-se o cálculo da composição nutricional (valor energético, sódio e fibra) de dois cardápios. **RESULTADOS** Nas cinco semanas analisadas, a porcentagem de alimentos in natura e minimamente processados variou de 59,5 a 73,3%. Já os alimentos processados alcançaram de 5,3 a 16,5%. Foram utilizados em todas as semanas analisadas: molho de tomate, extrato de tomate, queijo muçarela. Já os ultraprocessados apresentaram uma pequena variação entre 4 das 5 semanas analisadas: 14,08 a 14,49% - 10 a 11 alimentos e em apenas uma semana e 17,72% (14 alimentos): a gelatina esteve presente em todas as semanas pois é uma preparação fixa do cardápio, assim como o shoyu; dentre os outros alimentos importante registrar: linguiça, principalmente a calabresa, pudim de baunilha, salsicha, apressuntado, doritos, chocolate em pó, batata palha, cocada, bacon, maionese, almondegas, mostarda, maria mole e bolacha maisena. Os ingredientes culinários mais utilizados foram: sal, azeite, óleo, açúcar e manteiga. Para completar a análise foi feito o cálculo per capita do valor energético, sódio e fibras de dois cardápios e a porcentagem em relação aos alimentos ultraprocessados presentes. Verificou-se que nos dois dias analisados, estes contribuíram com mais de 47% da quantidade de sódio do cardápio, e de 30% das calorias e não apresentaram nenhum valor de fibra, colaborando de forma negativa para os valores de macro e micronutrientes do cardápio. **CONCLUSÃO** Deve ser destacado que a Unidade de Alimentação e Nutrição usa para o preparo do seu cardápio, em sua maioria, alimentos in natura e minimamente processados, fator muito positivo. Notou-se também a não utilização de temperos prontos. Os alimentos ultraprocessados foram os responsáveis por grande parte do valor calórico e de sódio dos dois cardápios avaliados. Sugere-se a curto prazo a diminuição de alimentos ultraprocessados nas sobremesas e maior frequência de guarnições elaboradas com

legumes e verduras, além da sensibilização do usuário para que não utilize o shoyu diariamente e reduza o sal para o tempero das saladas.

Palavras-chave: serviços de alimentação; alimentos industrializados; guias alimentares.;

AValiação DE DESEMPENHO FUNCIONAL PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO: UM RELATO DE EXPERIENCIA

RÉGIA MARIA CORDEIRO BRITO REBOUÇAS; JULIANA PEREIRA QUEIROS; ANA
PATRICIA OLIVEIRA MOURA LIMA; FERNANDA EUNICE ARAUJO CÂMARA.
UNIVERSIDADE DE FORTALEZA, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO A avaliação de desempenho pode ser definida como um acompanhamento ordenado do desempenho do trabalhador no cargo que ele exerce e de sua capacidade de aprimoramento e de adquirir novos conhecimentos (SOUZA, 2018). Dentre os objetivos de se aplicar a avaliação de desempenho em uma empresa podemos citar o reconhecimento do que pode ser melhorado tanto pelo gestor quanto pelos funcionários, o ajuste das pessoas as funções, a visualização de divergências ou da falta de capacitação, bem como possibilitar programas de treinamento a fim diminuir ou sanar essas carências, dentre outros (SILVA e NEVES, 2019). **OBJETIVO** Relatar a experiência das autoras durante a elaboração da proposta de uma avaliação de desempenho para os funcionários de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência, realizado a partir do estágio das autoras em uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar. O desenvolvimento do material para análise de desempenho da referida unidade foi feito em etapas: diagnóstico; caracterização das atividades desenvolvidas; definição das competências necessárias para execução do trabalho; desenho do sistema de avaliação; execução de avaliação de desempenho. Foram avaliadas competências divididas em três blocos: capacidade de trabalho em equipe; características comportamentais e, por último, preparo e qualificação. **RESULTADOS** O bloco de desempenho com melhor desempenho na unidade foi o de características comportamentais, seguido pelo bloco de preparo e qualificação. O bloco que necessita maior atenção do gestor foi o de capacidade de trabalho em equipe. Considerando os setores da unidade o de melhor desempenho foi a cocção e o de pior desempenho foi a copa. Com a avaliação de desempenho foi possível acompanhar cada colaborador individualmente, bem como uma comparação entre os setores, permitindo ao gestor tomar as decisões de intervenção necessárias a partir da análise dos dados obtida. Assim, pode intervir de forma específica para desenvolvimento de competências, assim como, de reestruturação de setores. Nesse sentido, o gestor deve estar qualificado e preparado para essa função, sendo criterioso no processo de avaliação e assertivo no feedback dado aos colaboradores, com a finalidade de promover um desenvolvimento constante de seu quadro funcional e da organização com o todo (CAVAGLIERI; MOREIRA, 2017). **CONCLUSÃO** Pelo exposto acima, a implementação de uma avaliação de desempenho foi uma importante ferramenta auxiliar na gestão da empresa. A partir dela foi possível visualizar a necessidade de desenvolvimento dos colaboradores, possibilitando um melhor

alinhamento com as metas e objetivos da empresa. Funcionando como um instrumento para a adoção, pela gestora, de ações corretivas sobre os problemas verificados.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Unidade de Alimentação; Administração de Recursos Humanos;

GERENCIANDO UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR: DESENVOLVIMENTO E IMPLANTAÇÃO DA PADRONIZAÇÃO DE PORCIONAMENTO PARA DIETAS DE CONSISTÊNCIA MODIFICADA

INGRIDE MIRELY DA SILVA¹; MARIA EMÍLIA FERNANDES DA SILVA AMARO²; THAYSE HANNE CAMARA RIBEIRO DO NASCIMENTO¹; AMANDA DE CONCEICAO LEAO MENDES².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE/ FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DO TRAIRÍ, - BRASIL; 2. EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES/ HOSPITAL UNIVERSITÁRIO ONOFRE LOPES, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Em uma equipe de saúde, comunicar-se com eficácia é decisivo para que se alcance os objetivos em relação à saúde do paciente. A sistematização do cuidado por meio de instruções e manuais favorece a adequada comunicação interprofissional (FIDELIX, 2014). Para facilitar a comunicação acerca da descrição da quantidade de alimentos, recursos visuais têm sido utilizados por nutricionistas, como os registros fotográficos de porções (MIYAMURA; AQUINO, 2015). Nessa perspectiva, o presente estudo se propôs a desenvolver e implantar de forma sistematizada porções padronizadas de dietas hospitalares, utilizando como recurso visual um registro fotográfico para estreitar a comunicação entre os setores de nutrição clínica e de produção de refeições em um hospital. **OBJETIVO** Desenvolver e implantar a padronização de tamanhos diferentes de porções de preparações que compõem as dietas de consistência modificada em uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar com uso de registro fotográfico. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de caráter transversal, realizado em 2019 em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, em um hospital Universitário na cidade de Natal/RN. Inicialmente, usando as fichas técnicas do local e o software AVANUTRI foi realizada a análise da composição nutricional das principais preparações produzidas na refeição almoço, incluindo os seguintes tipos de consistência de dieta: pastosa, branda 1, branda 2 e livre. Posteriormente, acompanhou-se a elaboração das preparações, registrando-se a medida caseira usual e a respectiva gramatura da porção pronta. A porção usual foi padronizada como porção M. A determinação do porcionamento P e G utilizou o protocolo do serviço, considerando a variação de $\pm 20\%$ da gramatura da porção média padrão, similar a Miyamura e Aquino (2015). Após os cálculos, os valores encontrados para a gramatura das novas porções (P e G) foram convertidos em medidas caseiras, considerando os utensílios disponíveis na unidade. O registro fotográfico foi realizado para cada preparação separada e bandejas prontas, respeitando-se a nova padronização. **RESULTADOS** Foram selecionadas as preparações ofertadas com maior frequência, totalizando onze. Após a análise do valor nutritivo e a realização do registro fotográfico, as imagens selecionadas foram organizadas

em conjunto de 3 fotos para cada alimento com as suas respectivas medidas (P, M e G), gramatura, foto dos utensílios utilizados e valor nutricional. O manual Álbum Fotográfico de Porções para Dietas de Consistência Modificada foi implementado tanto na rotina do serviço de produção como na rotina da equipe de nutrição clínica. Para que a nova medida fosse efetivada os colaboradores envolvidos receberam treinamentos e foram acompanhados pela equipe de nutrição na fase inicial de implantação. **CONCLUSÃO** A implementação de distintos tamanhos de porções para dietas de consistência modificadas foi imprescindível tanto para a equipe de nutricionistas da gestão em alimentação coletiva, como para a equipe de nutrição clínica, facilitando a comunicação entre ambas. Além de favorecer o aperfeiçoamento da padronização do porcionamento, o presente estudo tende a influenciar positivamente na redução de desperdício, na otimização do uso de recursos com gêneros alimentícios e, na intervenção dietoterápica, proporciona melhor ajuste às necessidades nutricionais dos pacientes hospitalizados, contribuindo com a melhoria dos indicadores da qualidade em assistência de nutrição.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Alimentação Hospitalar; Porções; Dieta; Registro fotográfico

ANÁLISE DOS FATORES DE CORREÇÃO DE FRUTAS E HORTALIÇAS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO MUNICÍPIO DE CUIABÁ, MT.

ANA LUIZA TROVO MARQUES DE SOUZA CESAR; LOURIANA DOS SANTOS SILVEIRA DE FIGUEIREDO; SHEILA GORETTY ZUCHELLO PIRES; MELISSA SCHIRMER; JESSIKA MARIA CARVALHO NEVES; CINDY KAROLINE SILVA.
UNIVERSIDADE DE CUIABÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Teixeira (2000) fez um resumo das funções administrativas na UAN, que incluem cinco pilares - planejamento, organização, direção, coordenação e controle. O Fator de correção é uma importante ferramenta de controle utilizada em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, pois pode evitar imprevisto, imprevistos e desperdício das preparações, adequando às quantidades corretas de gêneros alimentícios a serem adquiridos, pois prevê perdas, como: cascas, aparas, ossos, etc. (MOECKEL T., MUZY T., 2016). O fator de correção é encontrado por meio de cálculos efetuados utilizando-se a seguinte fórmula: peso bruto dividido pelo peso líquido e, é sempre igual ou maior que um. Permite a estimativa do custo real do alimento, por ser um indicador de qualidade eficaz utilizado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, permitindo ações corretivas com o intuito de evitar o desperdício. (OLIVEIRA, 2018; FONSECA, 2012) **OBJETIVO** Verificar o fator de correção de frutas e hortaliças de uma unidade de alimentação e nutrição escolar privada e comparar com a literatura. **METODOLOGIA** A pesquisa foi realizada no período de outubro a dezembro de 2019 em uma escola privada de período integral localizada em Cuiabá, MT, com serviço de autogestão. Foram selecionados alimentos ofertados regularmente no cardápio, considerando a pesagem em três dias diferentes para cada alimento e usando a média dos pesos para o cálculo de fator de correção. Foram coletados o peso bruto e posteriormente o peso líquido dos seguintes alimentos: abacaxi, alface

creSPA, cebola branca, cenoura, pepino, tomate. Para formula do fator de correção foi utilizada a média de peso bruto e dividido pela média do peso líquido. Após encontrar o fator de correção de cada alimento, estes foram comparados com o fator de correção de referência (BEZERRA, A.N et al, 2017; CANUTO, I.G et al, 2019; OLIVEIRA; OLIVEIRA; PEREIRA, 2017; RICARTE, M.P.R et al 2008). RESULTADOS A média dos fatores de correção dos alimentos foi de 1,8 para abacaxi, 1,1 para alface creSPA, 1,2 da cebola branca, 1,1 da cenoura, 1,1 para o pepino e 1,2 do tomate. Os fatores de correção de todos os alimentos tiveram seus valores iguais ou menores que os valores de referência. CONCLUSÃO Diante dos resultados conclui-se que os fatores de correção encontrados na unidade de alimentação e nutrição escolar estão adequados quando comparados com os valores de referências, demonstrando eficiência na gestão. Esses resultados podem ter relação com o dimensionamento de compras eficiente, fornecedores de qualidade e equipe treinada, fatores que influenciam diretamente nos resultados obtidos.

Palavras-chave: Alimentos; Desperdício; Fator de Correção; Unidade de Alimentação e Nutrição;

AValiação DO PERFIL DE CLIENTES VEGETARIANOS DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

MICHELLY DE ARAUJO MARQUES; OSCAR GEOVANNY ENRIQUEZ MARTINEZ;
LOISE NASCIMENTO DOS SANTOS; LIVIA BOLLIS CAMPAGNARO; JOAO FELIPE DE
ALMEIDA FONSECA; DANIELA ALVES SILVA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O vegetarianismo é um padrão de dieta no qual o consumo de produtos de origem animal é parcialmente ou totalmente restrito (SVB, 2017). Tal prática tem crescido nas diferentes populações e se apresenta como importante demanda para os diferentes serviços de alimentação como nos restaurantes universitários (OLIVEIRA et al., 2009; IBOPE, 2018). Nestes locais, o cardápio elaborado e executado deve respeitar os hábitos e suprir as necessidades pessoais e nutricionais de um grupo heterogêneo de estudantes (OLIVEIRA et al., 2009; BRASIL, 2018). Na fase universitária, o ambiente de estudo exerce influência no início ou na concretização de um estilo de alimentação que pode perpetuar até a vida adulta (COSTA et. al., 2018). OBJETIVO Avaliar o perfil de clientes vegetarianos de um restaurante universitário. METODOLOGIA Estudo transversal, realizado em um restaurante universitário situado no campus da área da saúde de uma instituição pública do município de Vitória-ES. Os dados foram coletados em outubro de 2019, no período de oito dias. Os usuários que escolheram a opção vegetariana receberam um mini-informativo sobre o projeto, contendo uma pergunta se o mesmo se considerava vegetariano. Na saída do restaurante, o mini-informativo foi entregue para os pesquisadores e aqueles que voluntariamente se disponibilizaram em participar, assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Todos os voluntários vegetarianos responderam um questionário de caracterização sociodemográfica, do hábito alimentar e sobre a prática do vegetarianismo. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da UFES (parecer nº3. 445.226/2019). A análise de dados foi feita no SPSS versão 21.0,

aplicando-se o teste de qui-quadrado, com significância p RESULTADOS Participaram da pesquisa 53 voluntários, com idade média $\pm$ desvio-padrão de 22,4 $\pm$ 4,5 anos e tempo médio $\pm$ desvio-padrão de prática do vegetarianismo de 42 $\pm$ 59 meses, sem correlação entre ambos ($p=0,19$). A maioria (77,4%, $n=41$) era do sexo feminino e estudante (96,2%, $n=51$). Os principais motivos para a adoção do vegetarianismo foram o ético (15,1%, $n=8$) e o ambiental (11,3%, $n=6$), além de 15,1% ($n=8$) reportarem ambos simultaneamente. Quanto ao hábito alimentar, 90,6% ($n=48$) realizavam apenas o almoço e 9,4% ($n=5$), o almoço e jantar, além de 43,4% ($n=23$) e 24,5% ($n=13$) relataram que a frequência de consumo do prato vegetariano ofertado no restaurante era de cinco e três vezes na semana, respectivamente. A maioria buscava orientação profissional devido ao vegetarianismo (60,4%, $n=32$) e o nutricionista foi o mais mencionado (39,6%, $n=21$). Não houve associação entre o sexo e a busca por orientação profissional ($p=0,50$), porém o tempo de prática vegetariana foi superior entre os que procuravam suporte profissional (p CONCLUSÃO O perfil de vegetarianos identificado neste estudo foi de jovens, do sexo feminino, que realizavam pelo menos uma grande refeição no restaurante e que foram motivados por questões éticas e ambientais para adoção desta prática alimentar. O tempo de adesão a dieta foi maior entre aqueles que procuravam orientação nutricional, especialmente do nutricionista, porém não diferiu entre os sexos.

Palavras-chave: Vegetarianismo; Estudantes; Unidade de Alimentação e Nutrição;

ANÁLISE BROMATOLOGICA DO ALHO (ALLIUM SATIVUM) E SEUS BENEFÍCIOS PARA SAÚDE

JENNIFFER DOS SANTOS MAYA¹; SILVANA DE FATIMA OLIVEIRA DE ALMEIDA²;
PAULA RAYSSA LOBATO DA SILVA²; LEILANE CERES MEDEIROS DOS SANTOS¹;
KARINA MONIQUE DA SILVA LIRA¹; LARISSA PILAR LIMA CAMPOS¹.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO FIBRA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO De acordo com Fonseca (2014), o alho cujo nome científico é *Allium sativum* é considerado uma especiaria que pertence à família Liliaceae, é uma planta herbácea e seu bulbo (cabeça) possui formato redondo ou ovalado, dividido em bulbilhos (dentes), é rico em alicina que possui ação antiviral, antifúngica e antibiótica. OBJETIVO Este trabalho tem como objetivo apresentar as propriedades bromatológica do *ALLIUM SATIVUM* L. METODOLOGIA A coleta da amostra foi efetivada no período de setembro de 2019, em uma loja de produtos naturais chamada Moinho Central, localizada em Belém do Pará. As análises do presente trabalho foram realizadas em triplicata no laboratório de análises físico-químicas do Centro Universitário FIBRA, em Belém-PA, de acordo com as normas do Instituto Adolfo Lutz 2008. Foi utilizado os métodos de análise bromatológica para umidade, cinzas, sólidos totais e pH. RESULTADOS O referente trabalho tem como resultado a média de umidade 67,53% representando mais da metade de sua composição total. Na análise de cinzas obteve-se um valor médio de 1,11% alcançado a partir da fórmula de cinzas. Os resultados da média de sólidos totais observados foram de 32,84%, considerado abaixo do esperado

comparado a pesquisa de (BESSA, 2017) em que obtiveram valor médio de 35,28%. No resultado de pH obteve-se 6,72, caracterizando um alimento neutro, com valor dentro da média em comparação ao estudo relatado por (MOTA, 2003) que obteve pequenas variações de 7,06 e 6,60 entre as cultivares. CONCLUSÃO Constatou-se que no alimento estudado, possui em sua composição maior porcentagem de umidade, tornando esse alimento propenso a proliferação microbiana e perdas das características sensoriais e estruturais, além das reações bioquímicas que podem ocorrer. A hortaliça apresentou uma grande quantidade de sólidos totais, apesar de ser um alimento úmido em sua maior porcentagem, apresenta significativa densidade, sendo de extrema importância pois a matéria orgânica e inorgânica constitui boa parte do alimento, e é nela que pode-se encontrar os componentes que agem no tratamento de doenças como a hipertensão e no combate de alguns microorganismos. O alimento apresentou pH neutro, semelhante aos valores encontrados na literatura, auxiliando no equilíbrio do pH do sangue quando associado a uma alimentação balanceada. Seu percentual de cinzas também foi satisfatório apresentando o menor valor de composição, portanto a matéria orgânica presente no alho está em maior quantidade tornando este alimento rico em macro e micronutrientes.

Palavras-chave: Alimento; Hortaliça; pH;

AVALIAÇÃO DO ÍNDICE DE ADEÇÃO E CARDÁPIO DE ESCOLAS PÚBLICAS

GIOVANNA MAURELLI; ROBERTA MARIA MIRANDA RIBEIRO.
FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO -
SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO A escola é um espaço multicultural que permite à comunidade escolar aprender sobre práticas saudáveis de alimentação. O Programa Nacional de Alimentação Escolar mostra-se uma política pública eficiente para fomentar discussões sobre a alimentação com a oferta de refeições, mas enfrenta dificuldades como a baixa adesão e aceitação dos escolares. Considerando a abrangência do programa, que perpassa por culturas e preferências alimentares, muitos esforços estão envolvidos até que a comida chegue ao prato do educando. Em vista disso, conhecer a adesão e aceitação da alimentação escolar permite adequação dos cardápios às expectativas dos usuários, reduz o desperdício de alimentos, otimiza recursos públicos que podem ser direcionados a outras demandas do próprio programa. **OBJETIVO** Entender a oscilação no índice de adesão na alimentação escolar de duas escolas públicas junto à análise de cardápio. **METODOLOGIA** O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo. O estudo desenvolveu-se em duas escolas públicas municipais de ensino fundamental dirigidas pela Diretoria Regional de Educação do Butantã, do município de São Paulo, com sistema de gestão da alimentação escolar misto, ou seja, a prefeitura compra e distribui os gêneros alimentícios, enquanto a empresa contratada responsabiliza-se pela mão de obra para o preparo e distribuição das refeições. Em cada unidade, durante cinco dias consecutivos foram analisados os cardápios semanais e os índices de adesão da alimentação escolar, seguindo o Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar. Além disso, informações como frases, comportamentos

e atitudes dos escolares e funcionários, estrutura física da escola e distribuição da refeição foram registradas durante a observação participante em um diário de campo e analisadas posteriormente por meio do método análise de conteúdo. **RESULTADOS** Observou-se que o índice de adesão oscila ao longo da semana e o principal fator associado é o cardápio, que segue um padrão composto por arroz e feijão ou macarrão, prato principal, salada/guarnição de legumes ou verdura e sobremesa (fruta). Embora seja variado, notou-se que devido à falta de indicação da preparação que deve ser realizada e a indisponibilidade de alguns equipamentos da cozinha, há monotonia na escolha das preparações feita pelas cozinheiras escolares, além da restrição de gêneros alimentares disponíveis. Dentre os dias analisados apenas obtiveram um índice alto, acima de 70%, quando o prato principal servido foi carne bovina ou ovo mexido. Índices médios, 50 a 70%, e baixos, 30 a 50%, ocorreram quando havia peixe ou soja, respectivamente. No relato dos escolares, educadores e cozinheiras, existia menor procura pela refeição quando se oferecia esses mesmos alimentos, portanto, a preferência alimentar somada as preparações pouco elaboradas e/ou monótonas contribuem para a baixa adesão da alimentação escolar. **CONCLUSÃO** A variação do índice de adesão acontece devido à monotonia do cardápio e ao tipo de preparação oferecida na refeição. Portanto, é importante refletir sobre a composição do cardápio, variedade dos alimentos e o preparo das refeições, e fomentar debates e ações de educação alimentar e nutricional que estimulem aumentar a adesão dos escolares à alimentação escolar.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; Preferências Alimentares; Educação Alimentar e Nutricional;

UTILIZAÇÃO DE ULTRAPROCESSADOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

ISABELA SILVEIRA; MARA BACHELLI; KÁTIA REGINA MARTINI RODRIGUES.
PONTIFICA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE CAMPINAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Guia alimentar para a população brasileira, criado como estratégia de promoção da alimentação adequada e saudável, traz informações sobre o processamento dos alimentos definidos pela NOVA, inclusive dos ultraprocessados. **OBJETIVO** Identificar e quantificar o uso de alimentos ultraprocessados em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. **METODOLOGIA** Foi realizada uma análise diária do cardápio oferecido no almoço de uma unidade de alimentação e nutrição localizada no município de Campinas no período de 24 de outubro a 14 de novembro de 2019 (16 dias) com o registro de todos os alimentos (inclusive temperos) utilizados. Estes foram classificados em: in natura, minimamente processados, processados, ultraprocessados e ingredientes culinários. **RESULTADOS** A unidade em questão é terceirizada (taxa de administração) e serve aproximadamente 400 refeições/dia. O cardápio era composto por: um prato principal, uma guarnição, dois tipos de arroz (branco e integral), feijão, 1 prato proteico com opções de: ovo ou filé de frango, dois tipos de salada e vinagrete, duas sobremesas (fruta/doce) e um sabor de suco (polpa), com e sem açúcar. A porcentagem média de alimentos in natura e minimamente processados atingiu 69,4%. Já os alimentos processados 4,3%, os ultraprocessados 13,6% e os ingredientes culinários 12,6%. Analisando separadamente os diferentes grupos observou-se que: nos pratos proteicos foram utilizados 55,6%

(30) dos alimentos ultraprocessados, nas sobremesas 42,6% (23) e apenas 1 na salada (maionese). Alguns desses alimentos integram as receitas culinárias: creme de leite, conhaque e margarina no strogonoff, bacon e linguiça calabresa no chuchu mineiro, molho de alho e mostarda no frango assado, presunto e queijo no hambúrguer, enquanto que outros compõem a preparação propriamente dita como conchiglione 4 queijos, almondega, salsicha e linguiça calabresa, com menor frequência. No caso das sobremesas, os ultraprocessados mais utilizados também incorporam preparações: xarope de groselha no creme de papaya e no sagu, leite condensado no mousse de limão e de chocolate, mas, grande parte desses são pós para pudim, mousse, pó de churros, gelatina, preparações de fácil preparo, entre outros. Deve ser destacado que os usuários das unidades solicitam variações nas preparações oferecidas, pratos tradicionais incorporam alimentos ultraprocessados e os nutricionistas precisam adequar o seu cardápio em função do índice de produtividade e da qualificação do seu quadro de pessoal, assim como, com as limitações determinadas pelo custo das refeições, sendo conveniente o seu uso. CONCLUSÃO Destaca-se que a maioria dos alimentos utilizados na unidade estão no grupo de in natura e minimamente processados, inclusive a opção diária de fruta como sobremesa. Embora, os alimentos ultraprocessados em muitos casos integrem as preparações, portanto são utilizados em pequenas quantidades (normalmente apresentam alta quantidade de sódio e gordura), novas receitas devem ser testadas para verificar a viabilidade de sua implantação visando reduzir o uso desse tipo de alimento (pós para pudim e mousse entre outros). Associado a essa mudança, estratégias de divulgação de informações nutricionais que permitam modificar a percepção do consumidor e seus conhecimentos sobre o processamento dos alimentos e nutrição, podem vir a reduzir, por exemplo, o consumo de sobremesas doces.

Palavras-chave: serviços de alimentação; alimentos industrializados; guias alimentares;

DESENVOLVIMENTO E ADEQUAÇÃO NUTRICIONAL DE PREPARAÇÕES VEGETARIANAS PARA UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

LIVIA BOLLIS CAMPAGNARO; OSCAR GEOVANNY ENRIQUEZ MARTINEZ; JOAO FELIPE DE ALMEIDA FONSECA; DANIELA ALVES SILVA; LOISE NASCIMENTO DOS SANTOS; MICHELLY DE ARAUJO MARQUES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O vegetarianismo caracteriza-se como prática em que se exclui da alimentação todos os tipos de carnes (SVB, 2017). Em consulta pública realizada pelo Instituto Brasileiro de Opinião Pública Estatística, no ano de 2018, 14% da população brasileira se autodeclarou vegetariana (IBOPE, 2018). Com a globalização e as mudanças no padrão alimentar da população, aumentou-se a demanda pela alimentação fora do domicílio, como nas universidades (DIEZ GARCIA, 2003). Diante da grande diversidade cultural e de hábitos alimentares entre os estudantes, o vegetarianismo se apresenta como uma tendência importante para os serviços e alimentação (PAZETO, 2002). Assim, a inclusão e diversificação de opções sem carne no cardápio é fundamental para o atendimento dessa população. **OBJETIVO** Testar e padronizar preparações vegetarianas, comparando o valor calórico e

de proteínas com as recomendações e com uma opção vegetariana ofertada em um Restaurante Universitário. **METODOLOGIA** O presente trabalho envolveu a seleção, teste e padronização de 4 preparações vegetarianas destinadas ao público universitário. A seleção de receitas ocorreu a partir de consulta aos materiais das bases de dados do Google, utilizando a palavra-chave receitas vegetarianas. O teste e a padronização dos receituários foram realizados no Laboratório de Técnica Dietética da Universidade Federal do Espírito Santo. Nesta etapa, utilizou-se a balança digital da marca/modelo Even-CT- 6200AS-BI, com capacidade máxima de 6200g, e precisão de 0,01g, para pesar cada ingrediente separadamente no pré-preparo e após cocção. Posteriormente, foram elaboradas as Fichas Técnicas de Preparo, com cálculo do valor calórico e proteico da porção de cada preparação, com base em duas tabelas brasileiras de composição de alimentos. Os dados obtidos foram comparados com a informação nutricional de uma opção vegetariana (Falafel) oferecida em um restaurante universitário localizado em Vitória - Espírito Santo. As preparações desenvolvidas foram comparadas com o Guia Alimentar de Dietas Vegetarianas para Adultos (SLYWITCH, 2012). **RESULTADOS** As 4 preparações elaboradas foram o hambúrguer de feijão, kafta de soja, estrogonofe de grão de bico e hambúrguer de ervilha. O hambúrguer de feijão apresentou maior quantidade de proteína e calorias (14,4 g e 306,04 Kcal, respectivamente, em 150g), e menores valores foram encontrados para o hambúrguer de ervilha (10,08g de proteína e 242,47 Kcal em 174g). A média±desvio padrão de calorias e proteínas por porção dos pratos desenvolvidos foi de 265,3±28,2 kcal e 11,5±2,0 g. Comparando-se as preparações vegetarianas com o prato de referência (275 kcal e 11,31g em 194g), observou-se que foi possível padronizar pratos com valor calórico e de proteína aproximados, porém em menor peso por porção. O guia proposto pela Sociedade Vegetariana Brasileira (2012) recomenda a oferta de 190 kcal por porção para o grupo das leguminosas quando substituto das carnes. Ressalta-se ainda que apesar da porção vegetariana apresentar quantidade de proteínas inferior a de carnes, a alimentação do brasileiro atende ou até excede as recomendações para este nutriente. **CONCLUSÃO** As preparações desenvolvidas atingiram o valor calórico e proteico do prato ofertado em um Restaurante Universitário com menor peso por porção. A maior quantidade calórica encontrada para os pratos testados não representa um fator limitante, visto que a adequação da ingestão dietética levará em conta o padrão de dieta adotado pelos indivíduos.

Palavras-chave: Unidades Produtoras de Refeição; vegetarianismo; Proteínas; Universitários;

PESQUISA DE SATISFAÇÃO DE CARDÁPIOS EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE COMPLEXO TURÍSTICO

ANA CARLA MATOS PIRES; CLARICE MARIA ARAÚJO CHAGAS VERGARA; LUCIANA ADRIANO PEREIRA FIGUEIREDO; MONALISA MESQUITA SOUSA; MACIELLA FREIRE SANTOS GAMA.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Unidade de alimentação de Nutrição é um conjunto de áreas com o objetivo de operacionalizar o provimento nutricional de uma coletividade (ABREU et al., 2019). A alimentação

é um fator primordial na rotina das pessoas e as refeições realizadas fora de casa estão crescendo significativamente e contribuindo para o aumento dos estabelecimentos que produzem refeições. Através da pesquisa de satisfação dos clientes é possível oferecer ao restaurante, informações que detectam insatisfações e através disso é possível buscar a melhoria contínua das preparações e serviços oferecidos

OBJETIVO O objetivo do presente trabalho foi avaliar os resultados de pesquisa de satisfação de cardápios em unidade de alimentação e nutrição de complexo turístico na cidade de Aquiraz, CE. **METODOLOGIA** Trata-se de estudo descritivo com abordagem quantitativa realizado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de médio porte com gerenciamento de auto-gestão e sistema de distribuição centralizado localizada na cidade de Aquiraz. A pesquisa foi realizada diariamente durante os meses de agosto, setembro e outubro de 2019. A coleta de dados foi realizada através dos resultados da pesquisa de satisfação das principais refeições (almoço e jantar) mensurados através aparelho eletrônico do refeitório dos colaboradores do complexo turístico. Os resultados são apresentados em quatro escalas de satisfação, sendo eles: ótimo, bom, regular e ruim. Para a realização dos cálculos percentuais, foi utilizado o número de clientes atendidos, cujos dados foram obtidos através do sistema de leitura de crachás associado a catraca. Os dados foram tabulados em planilha Microsoft Office Excel®. **RESULTADOS** A partir dos dados coletados, pode-se constatar que a média do percentual de participação da clientela na pesquisa durante o mês de agosto foi de 43% para o almoço e 53% para o jantar; em setembro de 59% no almoço e 52% no jantar e no mês de outubro 58% no almoço e 54% no jantar. Quanto a pesquisa de satisfação dos cardápios ofertados no mês de agosto no turno do almoço, foi obtido percentual de 91% como ótimo e bom e 9% como regular e ruim, no turno do jantar o resultado apresentou o mesmo percentual. No mês de setembro no almoço o índice foi de 90% como ótimo e bom e 10% regular e ruim e, para o jantar, o percentual foi de 91% de satisfação. No mês de outubro no turno do almoço o percentual obtido foi de 91% de satisfação e no turno do jantar 88% satisfeitos. A pesquisa de satisfação realizada permite a obtenção de uma concepção atualizada do serviço de alimentação, favorecendo a adequação do cardápio e serviço oferecido, com o intuito de garantir a fidelidade de seus clientes (RAMOS, 2013). **CONCLUSÃO** Os resultados da pesquisa de satisfação de cardápios em unidade de alimentação e nutrição de complexo turístico permitem concluir que a avaliação geral dos cardápios oferecidos foi muito boa tendo em visto o elevado percentual de classificações ótimas, entretanto a participação dos clientes precisa ser estimulada para possibilitar uma avaliação mais fidedigna da qualidade dos serviços ofertados. Através da análise do estudo sugere-se a elaboração de estratégias que incentivem os comensais a participarem da pesquisa de satisfação, com o propósito de conhecer as necessidades dos clientes, assim oferecendo um melhor serviço e realizando a fidelização dos clientes.

Palavras-chave: Qualidade; satisfação do cliente; Unidades de alimentação e nutrição;

ELABORAÇÃO DE RECEITAS COM ALIMENTOS REGIONAIS PARA UTILIZAÇÃO NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM UMA ESCOLA DO SUL DE SANTA CATARINA

TAIANE DE MATOS MARTINS; MARIA CRISTINA GONCALVES SOUZA; ALESSANDRA ZANETTE GHISI FRASSETTO; THAIS FERNANDES LUCIANO.
UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Com as transformações dos hábitos alimentares e no modo de vida da população brasileira nos últimos anos, o país tem passado por uma redução da desnutrição em crianças, porém as deficiências de micronutrientes e a desnutrição crônica ainda são prevalentes em alguns grupos. Junto a isso, o país vem enfrentando aumento de sobrepeso e da obesidade em todas as faixas etárias e as doenças crônicas passaram a ser as principais causas de morte entre adultos. Tendo a faixa etária de pré-escolares e escolares um papel fundamental na formação dos hábitos alimentares na vida adulta, observou-se a necessidade de incentivar e implantar alimentos mais saudáveis e que resgatassem a cultura regional na alimentação escolar. **OBJETIVO** O presente trabalho teve como objetivo avaliar a aceitabilidade de três preparações com alimentos regionais por pré-escolares e escolares em uma escola no município de Santa Rosa do Sul-SC. **METODOLOGIA** Estudo do tipo descritivo, transversal e quantitativo. Participaram pré-escolares e escolares do ensino fundamental matriculados de uma escola pública do município com amostragem por voluntariado. Foram confeccionadas três preparações: bolo de banana com biomassa de banana verde e aveia; bolinho de aipim com frango e um escondidinho de aipim com carne moída, utilizando-se como alimento regional a banana e o aipim. Considerou-se para a seleção das receitas fatores como custo benefício, praticidade de preparo e aspectos sensoriais como cor, aroma, textura e sabor. A avaliação de aceitabilidade foi realizada a partir de uma escala hedônica, de acordo com o Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade do Programa Nacional de Alimentação Escolar (2017). Os alimentos utilizados foram pesados com o auxílio de uma balança digital própria para uso culinário da marca BESTFER, com peso máximo de 10kg/1g. Para composição centesimal das preparações, foi utilizada a TACO Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. Projeto aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNESC sob parecer nº 3.481.529. **RESULTADOS** Na preparação Bolo de banana com biomassa de banana verde e aveia cujo alimento regional foi a banana, utilizada em sua forma verde sendo considerado um alimento prebiótico, a aceitabilidade geral foi de 67,19%. Na preparação Bolinho de aipim com frango cujo alimento regional foi o aipim, a aceitabilidade geral foi de 70,49%. E na preparação Escondidinho de aipim com carne moída cujo alimento regional também foi o aipim a aceitabilidade geral foi de 84%. Como visto, o resultado foi considerado satisfatório, sendo que as três preparações obtiveram aceitabilidade igual ou acima de 67%. Porém, nenhuma das preparações atingiu o valor mínimo de aceitabilidade estabelecido pelo PNAE, que é de 85%. Como os ingredientes utilizados são encontrados na região, as receitas foram consideradas de baixo custo, bem como obtiveram boas características nutricionais. **CONCLUSÃO** Conclui-se que novas adaptações e pesquisas devem ser feitas, afim de melhorar a aceitação dos escolares a estes alimentos. Sendo assim, nota-se a importância do profissional nutricionista diante da alimentação e da segurança alimentar no ambiente escolar, utilizando a técnica e dietética e buscando sempre incentivar os alunos e os envolvidos no recebimento, distribuição e preparo dos alimentos a escolherem e preferirem alimentos mais naturais, visando uma vida mais saudável da infância à fase adulta.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; Segurança Alimentar e Nutricional; Hábitos alimentares Regionais;

AValiação DA QUALIDADE DE CARDÁPIOS DE UMA INSTITUIÇÃO PRIVADA DE EDUCAÇÃO INFANTIL DE VITÓRIA-ES

EVELIN DA SILVA ROCHA; LETICIA RANGEL PEREIRA; LUCIANA ALMEIDA COSTA;
DANIELA ALVES SILVA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO, VITÓRIA - ES - BRASIL.

INTRODUÇÃO A avaliação da qualidade de cardápios é fundamental para o planejamento e oferta de refeições equilibradas e saudáveis em Unidades de Alimentação e Nutrição. Além disso, quando satisfatória, a qualidade das preparações favorecerá a aceitação do cardápio por parte do público. No que se refere às crianças, o aspecto sensorial é ainda mais relevante por se tratar de uma fase de aprendizado e formação de hábitos alimentares. Um dos métodos que permite classificar e analisar as preparações oferecidas no cardápio é o conhecido como Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio, o qual fornece parâmetros para avaliação global do cardápio, considerando aspectos nutricionais e sensoriais (VEIROS, MB; Martinelli, SS, 2012). **OBJETIVO** O trabalho se propõe a avaliar a qualidade de cardápios ofertados em uma instituição de educação infantil. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, realizado em uma instituição de ensino privada localizada no município de Vitória - ES. Os dados foram coletados no período de dez dias, durante o turno do almoço, no setor de produção que atende crianças de 0 a 3 anos de idade (berçário: até 1 ano; grupo 1: de 1 a 2 anos; grupo 2: de 2 a 3 anos). Os cardápios foram disponibilizados pela nutricionista do local e submetidos ao método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio adaptado para o ambiente escolar, calculando-se o percentual de ocorrência de cada um dos componentes avaliados (1. Recomendados: frutas in natura; folhosos; saladas; vegetais não amiláceos; cereais; massas e vegetais amiláceos; carnes e ovos; leguminosas; 2. Controlados: alimentos industrializados semiprontos ou prontos; enlatados e conservas; preparação com cor similar na mesma refeição; alimentos flatulentos e de difícil digestão e doces). Os dados foram armazenados e analisados de forma descritiva no Microsoft Excel®. **RESULTADOS** Em relação aos alimentos recomendados nos dez dias de cardápios (100%), observou-se a oferta diária de frutas in natura como sobremesa para o grupo 1 e em 90% dos dias no grupo 2, porém não houve oferta destes alimentos para as crianças do berçário. O componente salada foi contemplado em 60% dos cardápios do grupo 2, apenas. Em contrapartida, vegetais não amiláceos foram incluídos em todos os cardápios do berçário e do grupo 1 e em 60% dos cardápios do grupo 2. Os componentes cereais, massas e vegetais e carnes e ovos foram ofertados todos os dias para os três grupos. Outro componente frequente nos cardápios foi o de leguminosas (100% para o berçário e 90% para os grupos 1 e 2). Quanto à categoria controlados, a presença de alimentos industrializados e enlatados e conservas foi identificada em 20% dos cardápios do grupo 2, apenas. A monotonia de cores das preparações foi outro componente pouco frequente (10% no berçário, 20% no grupo 1 e 30% no grupo 2), bem como a presença de alimentos flatulentos e de difícil digestão (0% no berçário, 30% no grupo 1 e 20% no grupo 2) e a oferta de doces (0% no berçário e no grupo 1 e 10% no grupo 2). **CONCLUSÃO** De uma forma geral, os cardápios ofertados atendiam a grande parte dos componentes do método avaliação qualitativa de preparações do cardápio, adaptado ao ambiente escolar, o que pode ser reflexo da presença do nutricionista neste local. Entretanto, propostas de adequações ainda poderão ser implementadas para atender a todos os critérios de qualidade de cardápios e contribuir para a formação de hábitos alimentares saudáveis.

Palavras-chave: Cardápios; Qualidade; Creche;

A AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PELO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR COMO ESTRATÉGIA DE PROMOÇÃO A ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

AMANDA KELLY DE BARROS BRITO; IVANIRA AMARAL DIAS; ANDREA DAS GRAÇAS FERREIRA FRAZÃO; CLEICE DA LUZ VIDAL.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A agricultura familiar está relacionada diretamente às questões culturais, à segurança alimentar, à diversidade na produção, à valorização do ambiente em que está inserida e, conseqüentemente, ao desenvolvimento local. Uma alternativa de aproximar a produção de base familiar ao consumo nasce juntamente com possibilidade de acessar os mercados institucionais. O Programa Nacional de Alimentação Escolar, ao estabelecer a obrigatoriedade de aquisição de no mínimo 30% de alimentos oriundos da agricultura familiar a partir da Lei n. 11.947, de 2009 representa um grande avanço, com o fim de incentivar e fortalecer a agricultura familiar, garantindo acesso ao alimento saudável nas escolas (PAULA et al, 2017). **OBJETIVO** Avaliar a compra de alimentos da Agricultura Familiar pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar como uma estratégia de promoção de uma alimentação saudável em municípios do Pará. **METODOLOGIA** O estudo caracteriza-se como transversal e descritivo. A análise se deu a partir de dados dos editais de Chamada Públicas (CP) de 12 municípios mensurando o grau de processamento dos alimentos demandados, além de dados fornecidos através de questionários estruturados. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará, sob o parecer 1.921.484. **RESULTADOS** Ao avaliar todas as (CP) dos municípios, foram contabilizados 190 itens no total. Esses itens foram subdivididos em categorias correspondentes ao seu grau de processamento, tal como o estabelecido pelo Guia Alimentar para a População Brasileira (2014). Dentro desse conceito os chamados alimentos in natura ou minimamente processados, em grande variedade e predominantemente de origem vegetal, são a base para uma alimentação nutricionalmente balanceada, saborosa, culturalmente apropriada e promotora de um sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável. Esses alimentos constituíram 97% (n= 185) dos alimentos demandados nas Chamadas Públicas analisadas, sendo destes 75% (n= 143) alimentos in natura e 22% (n= 42) minimamente processados. Apenas 3% (n= 5) tratavam-se de alimentos processados e não foi verificado nenhum alimento ultraprocessado, os quais de acordo com o Guia devem ser evitados na alimentação. Outro dado importante de ser enfatizado é a realização de ações de educação alimentar e nutricional pelas Nutricionistas Responsáveis Técnicas dos municípios junto à comunidade escolar. Totalizando doze respostas ao questionário, 83,3% destas afirmaram realizar essas ações de maneira semestral, anual ou mensal. **CONCLUSÃO** Houve maior percentual de alimentos in natura e minimamente processados representados nas demandas das Chamadas Públicas, além da ausência de produtos ultraprocessados. O dado apresentado não significa que essa categoria não é mais ofertada no cardápio, apenas exalta a importância da inserção da agricultura familiar na alimentação escolar como promoção à hábitos alimentares mais saudáveis, evidenciando avanços na qualidade das refeições ofertadas. Além do mais foi verificada a realização de ações em educação

alimentar e nutricional, método essencial para a promoção de saúde dentre os envolvidos com a política. Além de ser primordial para a contínua evolução desses hábitos reforçando sempre a importância da agricultura familiar local, ainda mais frente a uma indústria alimentos ultraprocessados tão competitiva e tão prejudicial à construção hábitos alimentares saudáveis.

Palavras-chave: Agricultura Familiar; Política Pública; Segurança Alimentar e Nutricional;

AValiação DO CONTROLE DE TEMPERATURA DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO

JULIANA VIEIRA CARVALHO; ADRIANNE PUREZA MACIEL; SAULO VINÍCIUS VIANA
SANTOS SILVA; THAIS LIMA TEIXEIRA; MARCELO OLIVEIRA HOLANDA; CARLA
THAYENE DOS SANTOS SOBRINHO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A refeição transportada, caracteriza-se pela produção em um local e a distribuição em outro, permitindo deste modo o fornecimento de refeições onde não há estrutura apropriada para sua produção. Essa modalidade de refeições envolve maiores riscos a Segurança Alimentar, tendo em vista um maior tempo envolvido entre a produção e o consumo das refeições. Dessa forma, o monitoramento do binômio tempo/temperatura é uma conduta indispensável para garantir a inocuidade do alimento, devendo ser adotado como forma de prevenir a multiplicação microbiana. **OBJETIVO** Avaliar a adequação das temperaturas de refeições transportadas em uma unidade de alimentação. **METODOLOGIA** Tratou-se de uma pesquisa documental com abordagem qualitativa, com característica de estudo de caso, realizada em uma unidade de alimentação e nutrição em Belém do Pará no período de novembro a dezembro de 2019, no horário de produção do almoço, totalizando 12 dias, os quais incluíam: um prato principal, arroz, feijão e salada. Para avaliação da temperatura foi realizada a aferição em três momentos: antes de sair para a unidade de distribuição, no momento em que a refeição entra na rampa de distribuição e quando o alimento atinge a metade da quantidade inicial nas gastrônoms. Os dados obtidos foram expressos através de média aritmética das triplicatas, seguido de desvio padrão entre tempos observados, utilizando-se o programa estatístico Libre Office, versão 2010. **RESULTADOS** Para as preparações quentes como arroz, feijão e pratos principais, observaram-se que as temperaturas estavam adequadas em relação à legislação vigente 65°C. Todavia, somente as saladas cozidas apresentaram a média abaixo do valor de referência. As médias de temperatura das preparações no momento em que saíam para unidade distribuidora foram as seguintes: arroz= 81,20°C ($\pm 6,26^\circ\text{C}$), feijão= 70,13°C ($\pm 6,73^\circ\text{C}$), pratos principais= 70,91°C ($\pm 6,08^\circ\text{C}$) e as saladas cozidas= 62,10°C ($\pm 12,59^\circ\text{C}$). Após o transporte, ao serem expostas para a distribuição, as temperaturas aferidas foram: arroz= 68,64°C ($\pm 2,44$), feijão = 74,54°C ($\pm 3,70$), prato principal= 66,40°C ($\pm 4,12$) e saladas cozidas= 57,05°C ($\pm 8,05$). Após atingir o consumo de metade da quantidade inicial da gastrônomo, foram aferidas as seguintes temperaturas: arroz= 68,28°C ($\pm 3,56^\circ\text{C}$), feijão= 70,13°C ($\pm 6,73^\circ\text{C}$), prato principal= 65,51°C ($\pm 4,18^\circ\text{C}$) e saladas cozidas= 54,60°C ($\pm 8,47^\circ\text{C}$). Na análise dos dados das saladas servidas frias, foram verificadas

inadequações nas temperaturas em 100,0% (n=4) das aferições, ou seja, constavam temperaturas acima de 10°C, valor de referência da legislação vigente. A média geral da preparação foi de 23,74°C ($\pm 2,9^\circ\text{C}$) logo após o preparo; após o transporte, ao ser exposta para distribuição, a temperatura aferida foi de 21,70°C ($\pm 3,2$); e após atingir o consumo de metade da quantidade inicial de salada foi de 21,4°C ($\pm 3,4^\circ\text{C}$). **CONCLUSÃO** A avaliação constatou que as preparações arroz, feijão e pratos principais estão de acordo com a legislação vigente, prevenindo assim, a multiplicação microbiana. Todavia, ao analisar as saladas frias e cozidas constatou-se que as temperaturas estavam inadequadas, sendo necessária a adequação de ambas para garantir a inocuidade do alimento. Portanto a análise proporcionou a sinalização das inadequações para a equipe, e assim, balizar medidas de intervenção para a correção dos problemas encontrados

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Higiene; Nutrição; Segurança Alimentar;

TREINAMENTO DE EQUIPES COMO UMA FERRAMENTA PARA A REDUÇÃO DE ÍNDICE DE ERROS DE DIETAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

LUCAS AZEVEDO MEIRA DE SOUZA¹; QUEZIA FONSECA DE MENDONÇA²; THAYSE HANNE CAMARA RIBEIRO DO NASCIMENTO¹; MARIA EMÍLIA FERNANDES DA SILVA AMARO²; AMANDA DE CONCEICAO LEAO MENDES²; PRYSCILA ARAUJO DE GOES¹.
1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DO TRAIRÍ, - BRASIL; 2. EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O êxito de uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar relaciona-se a distribuição de refeições sanitariamente seguras associada à efetivação das prescrições dietéticas, englobando desde a aplicação de técnicas de preparo até o porcionamento e distribuição de refeições (LOBATO et al, 2019). A padronização de dietas proporciona a confiabilidade da regularidade da oferta de alimentos/preparações e suas porções, contribuindo para a eficácia do serviço prestado, reduzindo desperdício, controlando custos e auxiliando na oferta de refeições nutricionalmente equilibradas (MOLINARI et al, 2017; VIENCZ et. al, 2016). No entanto, falhas podem acontecer no processo e comprometer a qualidade do serviço e a saúde dos pacientes (TEIXEIRA et al, 2013). A efetivação do cuidado prestado requer ações articuladas e coesas entre os setores de atendimento clínico-nutricional e de produção de refeições, cooperando para as atividades-fins das unidades de alimentação e colaborando com o objetivo final do hospital. **OBJETIVO** Comparar o percentual e índice de erros de dietas cometidos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar antes e após treinamento de colaboradores, visando aprimorar a assertividade na distribuição de dietas hospitalares. **METODOLOGIA** Estudo prospectivo e de intervenção realizado em um hospital universitário, entre agosto e setembro de 2019. Foram avaliados o conteúdo das bandejas porcionadas por cozinheiros e copeiros, as etiquetas de identificação elaboradas por técnicos de nutrição clínica, comparando-se às dietas prescritas por médicos e orientações de nutricionistas.

Após a primeira avaliação para diagnóstico situacional, realizou-se um treinamento com os colaboradores a fim de esclarecer e orientar sobre as principais dúvidas apresentadas. Posteriormente, uma nova avaliação foi realizada para comparação, gerando dados acerca do percentual de erros, índice de erros e a categoria profissional que mais contribuiu para o erro. **RESULTADOS** Na primeira etapa foram analisadas 251 bandejas, obtendo-se um erro total de 19,92% (50), correspondendo a um índice de erros de 0,19. O cargo de trabalhadores que mais contribuiu para o percentual de erros apresentados foi o de técnico de nutrição clínica com 38%, seguido de copeiro hospitalar com 30 %, além de erros identificados por mais de 1 profissional ao mesmo tempo 22% e o menor percentual apresentado foi de cozinheiro hospitalar com 10% dos erros identificados. Os resultados indicam um percentual elevado de erros, caracterizados como quase falhas, pois os mesmos foram identificados e corrigidos imediatamente, evitando que o paciente recebesse qualquer tipo de refeição divergente da prescrição. Após o treinamento, o índice de erros reduziu para 0,05, com percentual de 5,12% (13) de um total de 254 bandejas avaliadas. Assim como, houve uma redução significativa no percentual de erros cometidos pelos técnicos em nutrição clínica e copeiro hospitalar em 80% e 70%, respectivamente. Observa-se que depois do treinamento a assertividade geral no porcionamento de dietas melhorou em 74%. **CONCLUSÃO** Diante da melhora no índice de erros e redução do percentual de erros comprova-se que o treinamento de equipes é uma importante estratégia para proporcionar práticas adequadas, contribuindo para o desenvolvimento de competências dos funcionários envolvidos no processo de trabalho, eficácia do serviço e, conseqüente, melhoria do quadro clínico do paciente e satisfação do usuário.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Gestão; Segurança Alimentar e Nutricional; Serviço Hospitalar de Nutrição;

BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO EM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO DE UM COMPLEXO TURÍSTICO EM AQUIRAZ-CEARÁ

MACIELLA FREIRE SANTOS GAMA; VICTOR NOBRE VIDAL; CLARICE MARIA ARAÚJO CHAGAS VERGARA; LUCIANA ADRIANO PEREIRA FIGUEIREDO; ANA CARLA MATOS PIRES; VITOR WAGNER DE SOUSA LACERDA.
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO No ano de 2019, estima-se que o segmento de refeições coletivas produziu, aproximadamente, 14,2 milhões de refeições por dia por empresas prestadores de serviços, implicando na importância das adequações higiênico-sanitárias para a produção do alimento seguro (ABERC, 2019). Boas Práticas de Manipulação são normas de procedimentos que visam garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos caracterizada por ações sistemáticas que devem ser seguidas durante a cadeia de preparo do alimento (BRASIL, 2004; SILVA JÚNIOR, 2016). **OBJETIVO** Avaliar as boas práticas de manipulação de alimentos em um Serviço de Alimentação de um complexo turístico localizado em Aquiraz, Ceará **METODOLOGIA** O estudo caracteriza-se como descritivo, transversal e quantitativo. Para coleta de dados foi utilizada a lista de avaliação de boas

práticas em serviços de alimentação proposta por Saccol et al. (2006), baseada na RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, composta de 182 itens divididos em 12 blocos com as seguintes opções de respostas para o preenchimento: Adequado (AD) quando atende ao item observado, Inadequado (IN) quando não atende ao item observado e Não se Aplica (NA) quando o item for considerado não pertinente ao local pesquisado. O instrumento foi aplicado por nutricionista, a partir da observação direta e in loco, durante o mês de setembro de 2019. A soma dos doze blocos forneceu a pontuação do estabelecimento. Dentro desta pontuação, o serviço de alimentação foi classificado em um dos três grupos: grupo 1 se atingir de 76 a 100% de atendimento dos itens, grupo 2 de 51 a 75% e grupo 3 de 0 a 50%. **RESULTADOS** Com a aplicação da lista de verificação foi possível avaliar 173 itens, dentre os quais 159 foram assinalados como adequados e 14 como inadequados, conferindo uma porcentagem geral de 92% de adequação e classificação no grupo 1. Nesse contexto, o de bloco de edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios apresentou 8 itens inadequados e 85,45% (47 itens) adequação. Ao passo que os blocos de manipuladores e preparação de alimentos obtiveram 2 itens inadequados, estabelecendo 84,61% e 91,66% de adequação, respectivamente. Enquanto, os blocos de exposição ao consumo do alimento preparado e de controle integrado de vetores e pragas urbanas demonstraram apenas uma inadequação, conferindo 90,00% e 83,33% de adequação, respectivamente. Dessa forma, todos os outros blocos avaliados foram classificados com 100% de conformidade. Com relação à totalidade de inconformidades 57% foram encontradas no de bloco de edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios. É fundamental a orientação e informação sobre as práticas de segurança alimentar fora do lar, com o principal objetivo na prevenção de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) (MAGNONI et al., 2016). **CONCLUSÃO** As Boas Práticas de Manipulação em serviço de alimentação do complexo turístico avaliado foram classificadas no grupo 1, considerado o mais satisfatório entre os três grupos descritos na lista de verificação baseada na RDC Nº 216/2004 da ANVISA, demonstrando que a maior parte dos procedimentos descritos são efetivamente cumpridos e evidenciando que os colaboradores detêm conhecimento básico para manipulação dos alimentos e procedimentos descritos no manual de boas práticas.

Palavras-chave: Doenças Transmitidas por Alimentos; Higiene dos Alimentos; Alimentação Coletiva Boas Práticas de Ma; Serviços de Alimentação;

**COMPARAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL DO CARDÁPIO DO
FUNDAMENTAL (6-10 ANOS) APÓS A INTERVENÇÃO DA EQUIPE DE NUTRIÇÃO
DO DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE
PARAUPEBAS-PA**

**ATHER BARBOSA FIGUEIREDO; TAIANA SOUZA SENA FERREIRA; ERCÍLIA
CARVALHO GOMES; ELISANGELA CRISTINA MARTINS DA SILVA; LAYLLA MARIA
SOUZA CAVALCANTE; ANA CLEA BEZERRA SANTOS.
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUPEBAS, - BRASIL.**

INTRODUÇÃO Durante toda a vida os hábitos alimentares são moldados a partir de práticas alimentares adquiridas. Durante o crescimento e desenvolvimento das crianças são necessários alimentos nutritivos em proporções que atendam suas necessidades nutricionais. A constante avaliação da qualidade dos cardápios ofertados deve ser uma obrigatoriedade padrão das Secretarias de Educação Municipais no âmbito do PNAE. **OBJETIVO** Comparar a qualidade nutricional dos cardápios produzidos pelo Departamento de Alimentação Escolar antes e após a intervenção da Equipe de Nutricionistas, tomando como base os valores de referência preconizados pelo PNAE para o fundamental 1, que corresponde a 300 Kcal, 48,8g de carboidratos, 9,4g de proteínas e 7,5g de lipídios. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal de análise quantitativa que foi realizado em Parauapebas-PA. Durante o período de maio a junho de 2020 foram levantados dados documentais da Secretaria de Educação Municipal, na figura do Departamento de Alimentação Escolar. Para avaliação nutricional, foram selecionados os cardápios do ensino fundamental do mês de novembro de 2018 e do mês de março de 2020 dos quais foram selecionados uma única semana de cada um deles para análise onde obtinha-se um valor total o qual era dividido pelo número de dias letivos daquela semana, criando-se assim, uma média diária de calorias totais, além dos seguintes nutrientes: carboidratos, lipídios e proteínas. Após encontrar os valores diários, os mesmos foram comparados com os valores de referência para a faixa etária avaliada produzindo-se assim um percentual de adequação. Adotou-se como valores de referência a tabela da Resolução nº 26/2013 FNDE na faixa etária de 6 10 anos. Após a análise de ambos os cardápios ofertados, foi feita a comparação entre os mesmos, verificando-se possíveis mudanças na qualidade nutricional após a mudança no cardápio, onde padronizou-se a oferta de 2 preparações doces e 3 salgadas na composição semanal. Foi feita também o cálculo dos custos. Para análise nutricional utilizou-se o programa Plan-PNAE do FNDE. **RESULTADOS** Ao analisarmos a quantidade de Kcal do cardápio 1 (11/2018) obteve-se 238 Kcal, o que corresponde a 79,4%, já no cardápio 2 (03/2020) chegou-se ao valor de 324 Kcal, o que corresponde a 108% do preconizado pelo FNDE. Ao analisarmos a quantidade PTN no cardápio 1, obteve-se a média diária de 7,6g, o que corresponde a 80,8% e no cardápio 2 chegamos a 14,6g, que corresponde a 155% do preconizado. Ao analisarmos a quantidade de LIP do cardápio 1, chegamos a 7,3g, o que corresponde a 97,3% , e no cardápio 2, obteve-se o valor de 8,8g, que corresponde a 117% do preconizado. Por fim, ao analisarmos a quantidade de CHO do cardápio 1, chegamos ao valor de 36,4g, que corresponde a 74% e no cardápio 2, obteve-se o valor de 47,5g, que corresponde a 97,3% do preconizado. Ao avaliarmos o custo de ambos os cardápios, chegamos a uma média de custo diário de R\$0,95 para o cardápio 1 e R\$1,43 para o cardápio 2. **CONCLUSÃO** Neste contexto, observamos que houve uma melhora na qualidade nutricional dos cardápios ofertados, isso se deve principalmente aos nutrientes ofertados, onde passou-se a utilizar uma quantidade maior de produtos naturais e minimamente processados e houve diminuição na oferta de produtos industrializados. Porém o desafio para o profissional nutricionista é demonstrar aos gestores municipais a importância dessa qualidade nutricional, uma vez que, o cardápio proposto teve um oneroso aumento na sua média diária de cerca de R\$0,48.

Palavras-chave: PNAE; Cardápio Misto; Restrição De Doces; Merenda Escolar; Macronutrientes;

ACESSO DE TRABALHADORES À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

ITALO DE PAULA CASEMIRO; FLAVIA MILAGRES CAMPOS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Políticas públicas de alimentação voltadas ao trabalhador parecem perder espaço ao longo dos anos. Exemplo disso é o Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PLANSAN); comparando-se as versões de 2011-2015 e 2016-2019 (CAISAN, 2011; 2017), percebe-se que a alimentação e o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) (BRASIL, 1991), que estavam no primeiro documento, não são mais mencionados no segundo. No atual cenário de mudanças no mundo do trabalho e aumento de trabalhadores informais, cresce a importância do debate sobre formas de garantir segurança alimentar e nutricional da classe trabalhadora. **OBJETIVO** Identificar como a relação entre o PAT e o acesso de trabalhadores à alimentação adequada vem sendo tratada na literatura científica. **METODOLOGIA** Optamos por uma revisão integrativa da literatura (MENDES et al, 2008; KUABARA et al, 2014). A pergunta norteadora foi: O PAT pode ser considerado como uma estratégia para a promoção do acesso à alimentação, bem como para a promoção de alimentação saudável? Os artigos científicos consultados correspondem a estudos desenvolvidos no Brasil e publicados até o ano de 2018, em inglês e português, em periódicos científicos das bases Scientific Electronic Library Online Scielo, Literatura LatinoAmericana e do Caribe em Ciências da Saúde - LILACS, Web of Science e Scopus. As palavras-chave foram: Programa de Alimentação do Trabalhador OR Worker Food Program. A seleção foi desenvolvida com base na leitura dos títulos e resumos dos artigos que atendiam aos critérios de inclusão: artigos publicados na forma completa, até dezembro de 2018. Foram encontrados 99 trabalhos sobre o tema (31 no Scielo, 37 no LILACS, 9 no Web of Science e 22 no Scopus), sendo selecionados 22 trabalhos referentes ao tema em estudo. **RESULTADOS** A relação entre o PAT e o acesso dos trabalhadores a uma alimentação adequada não vem sendo problematizada nos estudos. A maioria tratou da questão nutricional, tanto em relação à avaliação dos cardápios (15 estudos), quanto em relação ao estado nutricional dos beneficiários (07 estudos). As pesquisas têm demonstrado que as empresas cadastradas no PAT têm ofertado uma quantidade excessiva de macronutrientes e energia nas refeições, assim como uma alta quantidade de sódio. Paralelamente às inadequações dos cardápios, observa-se que o estado nutricional dos beneficiários não está adequado, visto que muitos trabalhadores atendidos pelo programa apresentaram sobrepeso/obesidade, hipertensão arterial e diabetes. Ainda assim, é importante avaliar outros aspectos, como por exemplo a prática de atividade física, antes de atribuir ao PAT os problemas nutricionais dos trabalhadores. Outras lacunas sobre o PAT, tais como a alimentação do trabalhador terceirizado e o uso da modalidade vale-refeição e seus impactos também foram constatadas. **CONCLUSÃO** Pode-se afirmar que a relação entre o PAT e o direito humano à alimentação adequada tem sido pouco explorada na literatura científica. Não somente garantir o cumprimento dos parâmetros nutricionais é um desafio no PAT, mas também participar efetivamente na realização do direito de trabalhadores ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, por meio de práticas alimentares que respeitem a diversidade cultural e que promovam uma alimentação saudável.

Palavras-chave: Alimentação; Direito Humano à Alimentação Adequada; Trabalho; Segurança Alimentar e Nutricional;

AÇÃO DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO: REDUÇÃO DO CONSUMO DE COPOS DESCARTÁVEIS.

VANESSA MARIA BARROS SEIXAS¹; KELLY CRISTINA MOREIRA GOMES²; SHIGENO DE PAIVA KURIYA²; ERICA FRAGA MAGDALENO³; VERA CRISTINA MAGALHAES³; AMANDA MACEDO CARDOSO².

1. FGR SILVA BUFFET E EVENTOS LTDA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO, - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - INSTITUTO DE NUTRIÇÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Nas unidades de alimentação e nutrição a gestão ambiental deve ser consolidada desde o planejamento até as etapas de funcionamento, sendo importante promover ações e elaborar programas que visam a reduzir os impactos negativos sobre o meio ambiente. A quantidade de copos plásticos utilizadas no mundo é extremamente elevada, sendo o ramo da alimentação o maior consumidor. Embora estes copos plásticos sejam um produto 100% reciclável, eles provem de uma fonte não renovável e a sua reciclagem consome o mesmo volume de água que o volume de copo. Além desses fatores estima-se que o tempo de decomposição de um copo de plástico seja entre 250 a 400 anos. **OBJETIVO** Discutir, conscientizar e verificar a possibilidade de uma mudança de hábitos em relação ao consumo de copos descartáveis dentro de um restaurante universitário. **METODOLOGIA** No RU foi diagnosticado o excesso de uso de copos descartáveis de 200 ml. Com isso, foi realizado o levantamento do consumo destes durante dois meses (abril e maio 2018). Posteriormente, deu-se início a campanha de conscientização no período de junho a dezembro de 2018, que consistia na exposição de cartazes informativos fixados em pontos estratégicos do restaurante universitário e na presença de uma bolsista graduanda em nutrição, ambos informavam sobre o tempo de decomposição dos copos descartáveis no meio ambiente, a quantidade de água consumida com a reciclagem do copo e a orientação para o comensal levar o copo reutilizável durante as suas refeições. Em novembro, foi disponibilizada uma copeira distribuindo os copos descartáveis unitariamente e apenas quando solicitado durante a distribuição das refeições, procedimento diferente da livre demanda self service que ocorria anteriormente à campanha. A contabilização dos copos perdurou por mais 4 meses (janeiro a abril 2019) após o término da campanha como forma de avaliar se a conscientização do consumo foi alterada. Esses dados foram correlacionados com o número de refeições fornecidas. **RESULTADOS** O RU do estudo serviu em média 44989 refeições durante o levantamento dos dados (abril 2018 a abril 2019). Nos meses anteriores à campanha de conscientização, a relação de copos descartáveis e usuários do RU foi de 0,98 e 1,08. Através da análise dos dados referente aos 12 meses levantados, foi observado que somente durante três meses da ação (junho, outubro e novembro 2018), a relação de copos e usuários foi igual ou menor (1,00, 0,93 e 0,68, respectivamente), sendo um mês o início da campanha e um mês caracterizado pela presença da copeira distribuindo os copos unitariamente. Nos 4 meses subsequentes, a relação de copos e usuários variou de 0,99 a 1,62 e a observação direta mostrou que muitos usavam mais de um copo por refeição. Em contra partida, pode-se visualizar, um número elevado de comensais começando a utilizar os próprios copos reutilizáveis. Com isso, os resultados apontaram as evidentes dificuldades enfrentadas para impor no ambiente universitário uma mudança de hábito sem impactos

financeiros para cada comensal, mas com grande vantagem ambiental. **CONCLUSÃO** Conclui-se que o tema sustentabilidade deve ser inserido cada vez mais nas unidades de alimentação e nutrição de restaurantes universitários, por ter papel importante em disseminar conceitos fundamentais de consumo consciente para o fortalecimento da compreensão ambiental da comunidade acadêmica. A campanha deve ser continuada até seja possível o interrompido o fornecimento de copos de material descartável no restaurante universitário.

Palavras-chave: Sustentabilidade; Restaurante universitário; Descartáveis; Redução consumo; Meio ambiente

AVALIAÇÃO DO CUSTO E DA QUALIDADE DE REFEIÇÕES EM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO APÓS IMPLANTAÇÃO DE COMPRA DA AGRICULTURA FAMILIAR

RITA DE CASSIA OLIVEIRA SANT'ANA¹; JUNIOR APARECIDO ASSANDRE¹; ANA PAULA BELLOTTI¹; TATIANA COURA OLIVEIRA²; FERNANDO HENRIQUE DONIZETE PAGANELLI¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO CARLOS, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA – CAMPUS DE RIO PARANAÍBA, MINAS GERAIS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Criado pelo artigo 19 da Lei nº 10.696, de 02/07/2003 o Programa de Aquisição de Alimentos tem como finalidade fomentar o acesso à alimentação em quantidade, qualidade e regularidade para populações em situação de insegurança alimentar e nutricional, além da inclusão econômica e social, fortalecendo à produção sustentável, comercialização e consumo, por meio da agricultura familiar. **OBJETIVO** Relatar o impacto da aquisição de hortifrutigranjeiros via Programa de Aquisição de Alimentos, considerando as dimensões custo alimentar, consumo per capita e qualidade em um Restaurante Universitário localizado no interior de São Paulo. **METODOLOGIA** Os dados foram coletados das planilhas de controle de refeições servidas, bem como de Notas fiscais, considerando o valor, em reais, destinado à aquisição dos produtos e volume médio (kg) consumido entre os meses abril a setembro dos anos de 2016 (compras realizadas por licitação) e 2017 (implantação do Programa de Aquisição de Alimentos). A dimensão qualidade foi avaliada a partir dos relatos de agricultores, nutricionistas e usuários do restaurante universitário disponibilizados no vídeo institucional disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=Y7nCZ_YYu2U. O vídeo foi transcrito e analisado. **RESULTADOS** Nos seis primeiros meses da aquisição via Programa de Aquisição de Alimentos (abril-setembro 2017) foram servidas 483.868 refeições, enquanto no mesmo intervalo de tempo no ano de 2016 foram servidas 408.319 refeições. A média e consumo da agricultura familiar em 2017 foi de 25.819 Kg, gastando um valor de R\$56.208,81, ou seja, um gasto de R\$2,18 por Kg de hortaliça adquiridos neste período. No mesmo período do ano anterior o consumo de hortaliças, adquiridas de fornecedor vencedor de licitação, foi de 23,2 Kg com um gasto de R\$56.974,56, indicando um gasto de R\$ 2,46/Kg de hortaliças no ano de 2016. A partir destes dados é possível verificar que o consumo médio de hortaliças por pessoa no ano de 2017 foi de 0,32

kg e em 2016 0,34 Kg, aproximadamente. Com relação ao custo médio dos gêneros hortifrutigranjeiros por refeição servida, em 2017 utilizando a agricultura familiar foi de R\$0,70 enquanto em 2016, utilizando hortaliças adquiridas via licitação, foi de R\$0,84. Em relação à aceitação dos produtos pode-se perceber por meio da análise das falas dos estudantes usuários do restaurante que as dimensões aparência, sabor, qualidade e saúde apareceram com maior frequência. Na produção, a nutricionista aponta a importância do processo de seleção, no momento da entrega, porque o produtor está junto e atento àquilo que não está no padrão aceitável. É interessante notar, a partir do vídeo o quanto o Programa de Aquisição de Alimentos foi importante para as famílias dos agricultores também se beneficiaram uma vez que a produção é adquirida. De modo geral a redução do custo veio acompanhada pela melhoria da qualidade dos gêneros provenientes da agricultura familiar, o que corrobora a diminuição do per capita uma vez que a perda no pré-preparo foi menor. **CONCLUSÃO** Os gêneros provenientes da agricultura familiar levaram à uma diminuição de custo, quando comparado às hortaliças adquiridas via licitação, sendo observada uma melhoria na qualidade dos produtos adquiridos. A proximidade do local de produção em relação à unidade em questão garantiu a entrega de produtos frescos, com impacto direto na diminuição do desperdício no pré-preparo das refeições e aumento na qualidade da refeição servida.

Palavras-chave: Agricultura Familiar; Qualidade; Segurança Alimentar;

ABORDAGEM SIMBÓLICA E SUSTENTÁVEL EM GUIAS ALIMENTARES INTERNACIONAIS

RAFAELA KAREN FABRI¹; SUELLEN SECCHI MARTINELLI¹; ANDREA FANTINI²;
MARIA ANGELA PERITO²; SUZI BARLETTA CAVALLI¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, - BRASIL; 2. UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TERAMO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O modelo atual de produção de alimentos não é saudável e nem sustentável e traz impactos negativos para a tradição e cultura alimentar. As escolhas alimentares tem importante impacto na saúde e ambiente. Mudanças individuais na dieta podem ter grande potencial para influenciar a demanda por determinados alimentos e reduzir a pressão sobre o sistema alimentar global. Portanto, estratégias para promover alimentação saudável e sustentável são urgentes e devem envolver todos os setores da sociedade e o sistema alimentar. Os Guias alimentares são instrumentos criados para auxiliar as populações em suas escolhas alimentares, sendo desenvolvidos por diversos países de acordo com a realidade e especificidades dos mesmos. **OBJETIVO** Analisar a presença e a abordagem de aspectos simbólicos e sustentáveis nas mensagens de guias alimentares de 90 países, disponibilizadas pela Food and drug administration (FAO). **METODOLOGIA** A coleta de dados foi realizada em 2019 e as mensagens foram analisadas por meio de análise de conteúdo com auxílio do software Nvivo 11.0. Para a extração dos dados, todas as mensagens foram exportadas para o software Nvivo e categorizadas em categorias pré-definidas com base na literatura conforme as dimensões nutricionais, simbólicas e sustentáveis. Mensagens que não se enquadravam nessas três categorias

foram classificadas como Outras. Ressalta-se que as mensagens classificadas como Nutricionais e Outras não foram analisadas em profundidade. **RESULTADOS** Das 1981 mensagens codificadas, observou-se que 3,23% e 3,13% eram recomendações simbólicas e sustentáveis, respectivamente, e estiveram presentes em menos de um terço dos guias alimentares. As mensagens nutricionais corresponderam a 73,9% das mensagens analisadas. A maioria das questões sustentáveis estava relacionada a recomendações sobre alimentos naturais ou frescos (24 recomendações, 17 guias). Enquanto questões simbólicas estavam relacionadas principalmente com a valorização da cultura e do ato de cozinhar (24 recomendações, 11 guias). As orientações eram expostas em sua maioria de maneira propositiva, como estímulo ao consumo. Em menor proporção foram observadas orientações explicativas, onde o texto mencionava a importância e a justificativa da realização da ação incentivada. **CONCLUSÃO** Este trabalho demonstra que é preciso avançar na promoção de uma alimentação saudável, inicialmente nos guias alimentares, que são documentos oficiais e ferramenta importante para comunicação com a população, sendo um dos documentos base para realização de ações de Educação Alimentar e Nutricional. Para avançar na garantia de uma alimentação considerada saudável em todas as suas dimensões com uma abordagem holística, os guias alimentares precisam inserir aspectos simbólicos e sustentáveis em suas recomendações. Ainda, deve-se priorizar formas explicativas que situem o leitor nos motivos para mudanças da alimentação que ultrapassem a perspectiva nutricional.

Palavras-chave: Diretrizes dietéticas; Promoção alimentação saudável; Sustentabilidade; Simbolismo;

PRÁTICAS ALIMENTARES E ESTADO NUTRICIONAL DE UNIVERSITÁRIOS: ANÁLISE DO ESTUDO PILOTO

**PAULA VOIGT ESPINOLA; PAOLA RUBIÊ GEWEHR CARGNIN; CLAUDIA AMBROSI;
MARCELA VEIROS; ELISA MILANO PEIXOTO CARVALHO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, - BRASIL.**

INTRODUÇÃO Dentre os fatores determinantes do estado nutricional, destacam-se as práticas alimentares, que têm papel preditor na saúde e qualidade de vida da população. Organizações internacionais têm sugerido que ações e políticas públicas com foco no ambiente onde indivíduos vivem ou passem a maior parte do tempo são promissoras. O ambiente universitário exerce papel fundamental nas práticas alimentares de estudantes, a depender da oferta, disponibilidade e acesso aos alimentos. Nesse sentido, a universidade possui potencial como promotora de saúde e, por isso, a vigilância dessa população e ambiente é fundamental. **OBJETIVO** Caracterizar as práticas alimentares e o estado nutricional dos estudantes universitários do campus principal de uma universidade pública do sul do país. **METODOLOGIA** Estudo quantitativo transversal, realizado com 62 estudantes em 2019, com auxílio do Instrumento de Avaliação das Práticas Alimentares de Estudantes Universitários (IPRAE). O questionário faz uma análise retrospectiva das práticas alimentares dos universitários e é composto por 68 questões, estruturado em quatro seções:

alimentação na universidade; características da alimentação; estado nutricional e dados sociodemográficos. O projeto foi aprovado sob o nº100204/2017 e os estudantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Os dados foram tabulados no Excel® e análise descritiva avaliadas no software Stata®. **RESULTADOS** 72,6% dos participantes eram do sexo feminino, com idade entre 20 e 24 anos (51,6%), cursando os dois primeiros anos da faculdade (58,1%). A avaliação das práticas alimentares demonstrou baixo consumo de frutas (34%), legumes e verduras foram consumidos por mais da metade dos estudantes (54,8%), em frequência maior do que cinco dias na semana. Pontos positivo foram o baixo consumo de alimentos industrializados e preparações prontas congeladas, além da retirada da gordura aparente da carne e da pele do frango. Outra prática evidenciada foi a substituição do almoço (45%) e do jantar (71%) por lanches, com frequência entre 1 a 4 vezes na semana. Quanto ao estado nutricional 73,2% dos estudantes foram classificados dentro da normalidade. **CONCLUSÃO** Práticas alimentares inadequadas foram observadas com frequência entre universitários, embora apresentassem fatores positivos como a ingestão de legumes e verduras acima de cinco dias na semana. As constantes alterações no peso corporal demonstram instabilidade e uma certa vulnerabilidade, característica do ciclo de vida e do ingresso na universidade. Os resultados permitem refletir sobre a importância da vigilância de saúde, alimentar e educacional nessa população, a fim de trazer informações que possam auxiliar na construção de políticas públicas voltadas a promoção da saúde e intervenções no ambiente alimentar universitário.

Palavras-chave: Ambiente alimentar; Análise do estudo; Comportamento alimentar; Estudantes universitários; Peso corporal

INTENÇÃO DE COMPRA DE LANCHES MAIS SAUDÁVEIS PELA COMUNIDADE UNIVERSITÁRIA DO CAMPUS SEDE DE UMA UNIVERSIDADE DO SUL DO BRASIL

ELISA MILANO PEIXOTO CARVALHO; MARCELA VEIROS; CLAUDIA AMBROSI;
PAOLA RUBIÊ GEWEHR CARGNIN.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Devido ao tempo que estudantes e servidores passam na universidade, grande parte de suas refeições são realizadas nesse ambiente. A maior disponibilidade de certos alimentos no ambiente universitário pode encorajar o consumo diário, influenciando na qualidade da alimentação da comunidade universitária. Disponibilizar opções mais saudáveis nas lanchonetes pode estimular escolhas melhores por esta população. Para isso, é essencial avaliar a percepção da comunidade universitária sobre lanches mais saudáveis, determinando a intenção de compra caso sejam disponibilizados pelas lanchonetes para venda. **OBJETIVO** Avaliar a intenção de compra de lanches mais saudáveis para utilização em intervenções nas lanchonetes da Universidade estudada. **METODOLOGIA** A coleta de dados ocorreu em 2019, no Laboratório de Metabólica e Dietética do Programa de Pós-Graduação em Nutrição de uma universidade pública localizada em Florianópolis/SC. 100 voluntários da comunidade universitária avaliaram 8 lanches mais saudáveis

do que os oferecidos nas lanchonetes. Foi utilizado um questionário misto de 7 pontos, contendo sessões de análise dos atributos e da intenção de compra. Aos voluntários foi explicado o objetivo da pesquisa e entregue um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os participantes receberam quatro amostras de lanches em tamanho reduzido identificados por números e um questionário correspondente por amostra. Foi oferecido água para a limpeza do palato. Foram disponibilizados produtos no tamanho real para a avaliação da sugestão de preço e intenção de compra. Os voluntários foram deixados sozinhos para que a presença da pesquisadora não influenciasse na avaliação. A pesquisa foi aprovada previamente pelo Comitê de Ética da universidade (CAAE 11537319.6.00000121). **RESULTADOS** Os 8 produtos receberam a maior parte de avaliações certamente compraria e provavelmente compraria, assim considerados aceitos pela comunidade universitária. Três produtos salgados obtiveram um índice de intenção de compra de 92%. Dois produtos obtiveram o índice mínimo de 70%, sendo que um deles recebeu duas avaliações de certamente não compraria. Os voluntários afirmaram que não comprariam estas preparações porque normalmente não as consomem, mas avaliaram a amostra positivamente. **CONCLUSÃO** O teste de aceitabilidade mostrou que os produtos mais saudáveis têm uma boa aceitação pela comunidade universitária. Segundo a avaliação da intenção de compra, esta população está disposta a comprar e consumir lanches com melhor qualidade nutricional do que os disponibilizados atualmente.

Palavras-chave: Ambiente Alimentar; Comportamento Alimentar; Promoção de Saúde; Qualidade Nutricional; Práticas Alimentares

FATORES ASSOCIADOS A ALTERAÇÕES DE PESO CORPORAL EM ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS

PAULA VOIGT ESPINOLA; CLAUDIA AMBROSI; ELISA MILANO PEIXOTO
CARVALHO; PAOLA RUBIÊ GEWEHR CARGNIN; MARCELA VEIROS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O ambiente alimentar universitário exerce influência nas práticas alimentares dos estudantes. Esta fase reflete um período crítico para o desenvolvimento de comportamentos alimentares, que podem se prolongar na vida adulta, sendo um período de risco para o ganho de peso e propensão à obesidade. **OBJETIVOS** Avaliar a associação entre as práticas alimentares e alteração de peso de estudantes de uma universidade pública do sul do Brasil. **METODOLOGIA** Estudo piloto, quantitativo transversal, realizado com 62 estudantes em 2019, com auxílio do “Instrumento de Avaliação das Práticas Alimentares de Estudantes Universitários (IPRAE)”. O questionário é composto por 68 questões e estruturado em quatro seções: alimentação na universidade; características da alimentação; estado nutricional e dados sociodemográficos. O projeto foi aprovado sob o nº100204/2017 e os estudantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Dados coletados foram tabulados em planilhas Excel® e análise descritiva das variáveis avaliadas no software Stata®. Para correlações entre as variáveis alteração de peso e práticas alimentares, utilizou-se o teste de Qui-quadrado (χ^2) de Pearson. **RESULTADOS:** A maioria dos

participantes do sexo feminino (72,6%), com idade entre 20 e 24 anos (51,6%), cursando os dois primeiros anos da graduação (58,1%). Em relação a avaliação antropométrica, o peso corporal médio encontrado foi de 61,0 Kg para o sexo feminino e 64,0 Kg para o masculino. O índice de massa corporal (IMC) médio foi 23,4 kg/m², estando 26,8% dos estudantes com excesso de peso, enquanto 73,2% foram classificados como eutróficos (IMC<25 kg/m²). Em relação às alterações no peso corpóreo, 62% apresentaram aumento a partir do seu ingresso na universidade, sendo que destes, 7% retornaram ao seu peso usual; e apenas 11,7% dos estudantes não apresentaram alteração de peso desde o ingresso na universidade. Do total da amostra, 25% referiram ter reduzido de peso, sendo que destes, 8% retornaram ao seu peso anterior. A maioria dos estudantes (58,6%) que relataram alteração de peso, estavam cursando primeiro ou segundo ano de faculdade. Avaliando os fatores associados, sete variáveis foram estaticamente significativas em relação ao grupo que alterou peso após o ingresso na universidade: 71,7% apresentaram “estresse e ansiedade”(p=0,000); 60,4% “pouco tempo disponível para praticar atividade física”(p<0,003); 49,1% “pular refeições” (p<0,014); 49% “pouco tempo disponível para preparar alimentos em casa” (p<0,014); 43,4% “consumo de lanches e fast foods”(p<0,026); 43,3% “consumo de doces”, que também estava associado com estresse entre as mulheres (p<0,039) e 39,6% “alimentação fora de casa”(p<0,039). **CONCLUSÕES:** O ambiente universitário apresenta influência nas práticas alimentares de estudantes universitários e estão associados a alteração de peso corporal, principalmente após o ingresso na universidade. Avaliar as práticas alimentares e conhecer o ambiente universitário, pode auxiliar a definir intervenções, auxiliando os estudantes a fazerem melhores escolhas alimentares. Além disso, permite a construção de políticas públicas voltadas aos estudantes, para a melhoria do seu ambiente alimentar, visando reduzir o risco de excesso de peso e doenças relacionadas nesta população, como também contribuir para a qualidade de vida desta população.

Palavras chaves: peso corporal; estudantes universitários; ambiente alimentar; práticas alimentares.

O RESGATE DA UMBUZADA: INCENTIVO AO USO DE FRUTAS DA SOCIOBIODIVERSIDADE NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO RIO GRANDE DO NORTE

LARISSA MONT'ALVERNE JUCÁ SEABRA¹; VIRGILIO JOSE STRASBURG²; DEBORAH MARIA SANTOS MARINHO¹; LIANA GALVAO BACURAU PINHEIRO¹; LUCIANA DIAS DE OLIVEIRA²; VANUSKA LIMA DA SILVA².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O uso de alimentos variados e que respeitem a cultura e tradições locais é preconizado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar e a oferta de preparações regionais e produtos da sociobiodiversidade devem ser incentivadas. O umbu (*S. tuberosa*) faz parte dos alimentos pertencentes à sociobiodiversidade do Rio Grande do Norte e a “umbuzada”, uma das formas tradicionais de seu uso, vem perdendo espaço para bebidas lácteas ultraprocessadas. Assim, objetivou-se verificar a aceitabilidade da umbuzada entre escolares. **OBJETIVOS** Verificar a aceitabilidade da umbuzada em escolas estaduais do Rio Grande no Norte. **METODOLOGIA**

Pesquisa-ação realizada em parceria pelos Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição do Escolar da UFRN e UFRGS. Primeiramente foi realizada uma oficina no município de João Câmara/RN com intuito de resgatar receitas tradicionais utilizadas pela comunidade. As receitas foram padronizadas no Laboratório de Técnica Dietética da Universidade Federal do Rio Grande do Norte. A umbuzada, preparação típica da região composta por leite, umbu e açúcar, foi uma das escolhidas para os testes de aceitabilidade. Os testes seguiram padrões recomendados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento Escolar e ocorreram em 3 escolas estaduais do Rio Grande do Norte com crianças das séries iniciais do ensino fundamental e com faixa etária de 6 a 10 anos. Os testes de aceitabilidade foram realizados com 246 crianças, sendo 80 de escola do município de João Câmara; 111 em escola do município de Taipu e 55 em escola do município de Touros. A pesquisa faz parte do projeto aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFRGS (CAAE 82570018.2.1001.5347) e realizado em conformidade com as diretrizes da Resolução do Conselho Nacional de Saúde (CNS/MS) 466 de 2012. **RESULTADOS** Os testes de aceitabilidade da umbuzada com 246 alunos em 3 escolas do Rio Grande do Norte, apresentaram 82% das respostas entre adorei e gostei, demonstrando a viabilidade de adoção da preparação no cardápio das escolas. Ainda é comum em escolas que fazem parte do Programa Nacional da Alimentação Escolar, a oferta de alimentos restritos e doces como bebidas lácteas ultraprocessadas. Assim, o incentivo ao consumo de produtos feitos com ingredientes naturais e da região trará benefício para a saúde dos alunos e para o meio ambiente. **CONCLUSÃO** Os resultados mostraram que a umbuzada, preparação produzida com umbu, um alimento da sociobiodiversidade do Rio Grande do Norte, foi bem aceita pelos escolares, mostrando a viabilidade de seu uso na alimentação escolar. Agradecimentos: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq). **REFERÊNCIAS** Brasil. MMA. Portaria Interministerial nº 284, de 30 de maio de 2018. Institui a lista de espécies da sociobiodiversidade, para fins de comercialização in natura ou de seus produtos derivados, no âmbito das operações realizadas pelo Programa de Aquisição de Alimentos-PAA. Girardi, M. W. et al. Oferta de preparações culinárias e alimentos regionais e da sociobiodiversidade na alimentação escolar: um estudo na Região Sul do Brasil. *Segur. Aliment. Nutr.*, Campinas, v. 25, n. 3, p. 29-44, set./dez. 2018. BRASIL. Ministério da Saúde e Ministério da Educação. Institui as diretrizes para promoção da alimentação saudável nas escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. Portaria Interministerial nº1.010, de 8 de maio de 2006. BRASIL. Ministério da Educação, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Resolução nº 26 de 17 de junho de 2013. Palavras-chave: alimentação escolar; biodiversidade; análise sensorial; umbu

Palavras-chave: alimentação escolar; biodiversidade; análise sensorial; umbu;

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE CARDÁPIOS ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE GUARAREMA – SÃO PAULO

RAFAELLA GUIMARÃES MORAES CAMARGO; BEATRIZ MOREIRA LIMA.
UNIVERSIDADE DO VALE DO PARAÍBA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação escolar é uma estratégia de Segurança Alimentar e Nutricional que tem como objetivo fornecer refeições a todos os estudantes matriculados na educação básica. O Programa Nacional de Alimentação do Escolar é um dos maiores e mais antigos programas de alimentação e nutrição no Brasil que contribui para o crescimento e desenvolvimento dos escolares por meio da oferta de refeições durante o período de permanência na escola (Brasil, 2020).

OBJETIVOS Avaliar a qualidade de cardápios da alimentação escolar do município de Guararema por meio do Indicador de Qualidade para Cardápios da Alimentação Escolar.

METODOLOGIA Trata-se de um estudo de delineamento transversal. Foram incluídos cardápios dos meses de setembro, outubro e novembro do ano de 2019, com as respectivas fichas técnicas de preparo. Os cardápios foram solicitados via e-mail à nutricionista responsável técnica da Secretaria de Educação do município de Guararema. Foram solicitados cardápios ofertados nas modalidades de ensino pré-escolar, ensino fundamental e ensino médio. Foram excluídos do estudo cardápios com ausência de informações e com comemorações festivas. A avaliação qualitativa dos cardápios foi feita por meio da aplicação do Indicador de Qualidade para Cardápios da Alimentação Escolar (CAMARGO, 2016) segundo os seguintes critérios (1) Componentes de avaliação diária: grupo de cereais/tubérculos, leguminosas, hortaliças, frutas, carnes/ovos, leite/queijo/iogurte, doces como refeição, embutidos e compatibilidade de horário com o tipo de refeição; e (2) Componentes de avaliação semanal: doces como sobremesa, ultraprocessados e a oferta de outro alimento aos estudantes. Além disso, os cardápios foram comparados com parâmetros nutricionais estabelecidos na Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020 (Brasil, 2020).

RESULTADOS Foram avaliados 175 cardápios diários, gerando 35 cardápios semanais. Com relação aos componentes de avaliação diária, os grupos que apresentaram maior frequência foram cereais e tubérculos; leguminosas; hortaliças; frutas; e carnes e ovos. Não foi registrada a presença de laticínios, doce como refeição e embutidos. O horário com que a refeição foi servida, foi considerado adequado em 34% dos cardápios. Já em relação aos componentes de avaliação semanal, 20% dos cardápios analisados apresentaram doces como sobremesa uma vez na semana e em todos os cardápios os doces estavam presentes até 1 vez no mês. Não houve oferta de ultraprocessados em nenhum dos cardápios avaliados. A pontuação dos cardápios gerou valores entre 1,6 e 4,2 com o seguinte resultado: cardápios de baixa qualidade (n=2); cardápios de qualidade intermediária (n=1); cardápios de alta qualidade (n=31). Com relação aos parâmetros previstos na Resolução 06/2020, em todos os cardápios houve presença de frutas, legumes e verduras in natura, alimentos minimamente processados, alimentos fonte de ferro heme e de vitamina A diariamente. Não houve oferta de produtos cárneos, alimentos ultraprocessados, em conserva, adição de açúcar, mel e adoçantes e gorduras trans nos cardápios. A oferta de doces foi maior que o limite de 1 vez por mês em 20% dos cardápios.

CONCLUSÃO A alimentação escolar do município de Guararema pode ser considerada de alta qualidade segundo o Indicador de Qualidade para Cardápios da Alimentação Escolar. Contudo, ainda há necessidade de ajustar o horário com o tipo de refeição que é servida aos escolares.

REFERÊNCIAS BRASIL, Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020. Brasília: MEC; 2020 CAMARGO, R. G. M.; DOMENE, S. M. A. Validação do Indicador de Qualidade para Cardápios da Alimentação Escolar. Dissertação (mestrado em Alimentos, Nutrição e Saúde). 2016. Universidade Federal de São Paulo, São Paulo. Palavras-chave: Alimentação Escolar; PNAE; IQCAE

Palavras-chave: Alimentação Escolar; PNAE; IQCAE;

AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DOS CARDÁPIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS-PA

ATHER BARBOSA FIGUEIREDO¹; ELISANGELA CRISTINA MARTINS DA SILVA²; ERCÍLIA CARVALHO GOMES²; NAILA MORAES BRITO¹; LAYLLA MARIA SOUSA CAVALCANTE¹.

1. PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Durante o crescimento e desenvolvimento das crianças são necessários alimentos nutritivos em proporções que atendam suas necessidades nutricionais, pois é a partir dessa alimentação que auxiliará no desenvolvimento de ossos, dentes, músculos e sangue. O período escolar é a partir dos 6 a 10 anos de idade, sendo que, nesta fase o crescimento é lento, mas constata-se, pois, ocorre um crescente processo da maturação da capacidade motora, ganho no crescimento cognitivo, social e emocional. **OBJETIVOS** Avaliar a qualidade nutricional dos cardápios produzidos pelo DAE comparando com os valores de referência preconizados pelo PNAE para a faixa etária de 6 - 10 anos. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal de análise quantitativa que foi realizado no município de Parauapebas-PA. Para avaliação nutricional, foram selecionados os cardápios do ensino fundamental dos meses de agosto a novembro do ano de 2018 os quais foram analisados semanalmente onde obtinha-se um valor total o qual era dividido pelo número de dias letivos daquela semana, criando-se assim, uma média diária de calorias totais, além dos seguintes nutrientes: carboidratos, lipídios e proteínas. Após encontrar os valores diários, os mesmos foram comparados com os valores de referência para a faixa etária avaliada produzindo-se assim um percentual de adequação. Adotou-se como valores de referência a tabela da Resolução nº 26/2013 FNDE na faixa etária de 6 – 10 anos com referência de 20% das necessidades nutricionais diárias. **RESULTADOS** Ao avaliarmos o percentual de adequação de Kcal, notamos que no mês de agosto houve uma variação de 67,2% a 81,6%; no mês de setembro, foi de 72,8% a 82,3%; em outubro ficou entre 65,4% e 87,9%; por fim, em novembro houve variação entre 57% e 87%. Apesar da variação ser normal, é importante salientar que nenhuma das semanas analisadas atingiu 100% do índice preconizado pelo FNDE, que é de 300 Kcal para faixa etária de 6 a 10 anos. Ao avaliarmos a quantidade de proteína ofertada, verificamos que em agosto a variação ficou entre 37,7% e 75,9%; já em setembro, variou entre 53,9% e 69,2%; em outubro foi de 43,1% a 69,8% e por fim em novembro, variou de 25% a 66%. Novamente percebeu-se que não foi atingido 100% do que é preconizado para PTN pelo FNDE que é de 9,4g. Quando avaliamos a quantidade de lipídios ofertados no cardápio, percebemos que em agosto houve variação entre 53,9% e 92,6%; a variação em setembro ficou entre 60,7% e 89,5%; já em outubro foi de 46,2% a 99,9% e por fim, em novembro ficou entre 40% e 93,9%. Apesar de uma semana do mês de outubro ter atingido 99,9%, verificou-se que em sua maioria, não foi atingido 100% do preconizado pelo FNDE, que é de 7,5g de lipídios. Por fim ao analisarmos o quantitativo de carboidratos ofertado, verificou-se a seguinte variação: agosto, entre 76,1% e 81,3%; setembro, entre 76,1% e 88,96%; outubro, entre 76,3% e 96,5% e novembro, entre 71,6% e 93%. No que se refere a CHO, nenhuma semana atingiu 100% do índice preconizado pelo FNDE, que é de 48,8g. **CONCLUSÃO** Neste contexto, os cardápios avaliados de agosto a novembro de 2018 não atingiram os valores de referência que o programa de alimentação escolar estabelece. Há que se referendar que

o cardápio avaliado era composto de muitos alimentos de baixa qualidade nutricional como formulados e açucarados, o que leva a equipe responsável pela composição do cardápio a formularem uma nova proposta de cardápios com alimentos de melhor qualidade nutricional e intercalando entre preparações doces e salgadas. REFERÊNCIAS BRASIL, 2015. Ministério da Educação- Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Cartilha Nacional da Alimentação Escolar. 2. ed. Brasília- DF: [s. n.], 2015. 88 p. BRASIL, 2017. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Cartilha para Conselheiro do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Brasília- DF: [s. n.], 2017. BRASIL, 2018a. Caderno de Legislação. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Programa Nacional de Alimentação Escolar- Normativas do PNAE. Brasília- DF. BRASIL, 2018b. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, GOVERNO FEDERAL. RESOLUÇÃO Nº 26 de 17 de junho de 2013. Brasil, 4 set. 2018. BRASIL. Decreto 37.106, de 31 de março de 1955. Institui a Merenda da Campanha Escolar. Diário Oficial (da República Federativa do Brasil), Brasília, P. 465. Seção 1. Disponível em < <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/1950-1959/decreto-37106-31-marco-1955-332702-publicacaooriginal-1-pe.html> > Acessado: 20 de setembro de 2019. Palavras-chave: PNAE; SEGURANÇA ALIMENTAR; MERENDA ESCOLAR; CARDÁPIO; MACRONUTRIENTES Palavras-chave: PNAE; SEGURANÇA ALIMENTAR; MERENDA ESCOLAR; CARDÁPIO; MACRONUTRIENTES

Palavras-chave: PNAE; SEGURANÇA ALIMENTAR; MERENDA ESCOLAR; CARDÁPIO; MACRONUTRIENTES

QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE BOXES DE REFEIÇÕES DA FEIRA DO PRODUTOR RURAL NO AMAZONAS

WINNE WALÉIRA CRUZ DE OLIVEIRA¹; ADILSON FERREIRA SANTOS FILHO²; JOICE SILVA DE FREITAS²; SAMIRIA DE JESUS LOPES SANTOS²; IVONE LIMA SANTOS¹; JEZICA PRISCILA PEREIRA DA SILVA².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Segundo a Organização Mundial de Saúde mudanças no padrão de produção e consumo de alimentos trazem várias novas possibilidades de contaminação com bactérias, vírus, parasitas ou substâncias químicas pela maior exposição do alimento. Para garantir a qualidade das refeições e assegurar a saúde do consumidor, medidas devem ser tomadas no âmbito higiênico-sanitário, tais como a capacitação para os manipuladores de alimentos e adequações dos estabelecimentos e equipamentos que envolvem essa cadeia produtiva exigidas pelas normas. **OBJETIVOS** Avaliar condições higiênico-sanitárias de boxes de venda de refeições, bem como nível de conhecimento de boas práticas de manipulação dos funcionários envolvidos na venda e preparo. **METODOLOGIA** Estudo realizado em 16 boxes de vendas de refeições, localizados na feira do produtor rural localizada no município de Coari (AM) e 54 manipuladores. Para avaliação das condições higiênicas sanitárias dos boxes utilizou-se: Ficha de Verificação (check-list) da Resolução

de Diretoria Colegiada (RDC) nº275 de 21 de outubro de 2002 e os padrões de conformidade de acordo com a RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004. O estudo foi submetido ao comitê de ética e aprovado sobre o número 3.577.049 RESULTADOS Aplicação dos questionários e as entrevistas com os 54 formulários mostraram que 84% dos entrevistados possuíam um bom nível de entendimento sobre as boas práticas de manipulação exigidas por órgãos competentes e que 16% não atingiram o nível mínimo de conhecimento. Esses resultados se enquadram no requisito “bom” por apresentar variação de 75 % a 90 %. Contudo, o resultado obtido foi possível em decorrência das capacitações oferecidas antes da aplicação dos questionários. Reforça-se, desta forma, a necessidade dos treinamentos para manipuladores de alimentos, afim de que os cuidados na produção de alimentos e garantia da qualidade da preparação sejam sempre avaliadas e executadas de forma a evitar contaminação por agentes biológicos, físicos ou químicos. Os resultados obtidos a partir do check list confirmam os hábitos inadequados dos manipuladores em relação ao uso de adornos, barbas ou bigode, além da utilização de unhas grandes e com esmaltes e apenas 12,5% apresentam adequação. No quesito uso de uniformes e a higienização das mãos, também confirmam irregularidades. Na avaliação sobre higienização das mãos, na feira do produtor rural 43,75% boxes disponibilizavam apenas de água e sabão para a higienização e 56,25% boxes de vendas de refeições forneciam também álcool 70% para a higienização das mãos na troca de atividades. Outros pontos avaliados como instalações e equipamentos, apresentaram também inadequações. No entanto, 87,5% dos equipamentos estavam em bom estado de uso. Nenhum estabelecimento realiza controle de temperatura das refeições, e não existem equipamentos térmicos que evitem a temperatura dos alimentos entrarem em declínio facilmente, é uma irregularidade grave compromete a qualidade do produto a ser consumido. **CONCLUSÃO** Os boxes de vendas de refeições não apresentaram condições higiênico-sanitárias satisfatórias em Boas Práticas de Fabricação e fora dos padrões de legislação vigente avaliados com o check list. Desta forma, é necessário maior intensificação de fiscalizações por órgão responsável e capacitações periódicas para manipuladores de alimentos afim de evitar riscos à saúde do consumidor e servir uma refeição com qualidade comprovada. **REFERÊNCIAS** ALVES, M. G.; UENO, M. Restaurantes self-service: segurança e qualidade sanitária dos alimentos servidos. Revista de Nutrição. Campinas, v. 23, n. 4, ago. 2010. BRASIL. Agência Nacional Vigilância Sanitária: Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário oficial da União. 16 de setembro de 2004. BRASIL. Agência Nacional Vigilância Sanitária: Resolução RDC n. 275, de 21 de outubro de 2002. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a lista de verificação de Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos Produtores/Industrializadores de alimentos. Diário oficial da União. 06 de novembro de 2002. Palavras-chave: condições de higiene; manipuladores de alimentos; treinamento; alimentação coletiva; estabelecimentos informais

Palavras-chave: condições de higiene; manipuladores de alimentos; treinamento; alimentação coletiva; estabelecimentos informais

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DO CARDÁPIO E PESQUISA DE SATISFAÇÃO EM UM RESTAURANTE POPULAR DE SÃO LUÍS- MA

LUANA LOPES PADILHA¹; RANIELE SILVA E SILVA¹; LILIAN FERNANDA PEREIRA CAVALCANTE¹; LENNA SOUZA DE ALCANTARA¹; SAMIRIA DE JESUS LOPES SANTOS²; NATANIELE FERREIRA VIANA³.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DE SÃO LUÍS, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL; 3. SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DO MARANHÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os Restaurantes Populares são equipamentos públicos destinados à produção e distribuição de refeições saudáveis com preço acessível. O público que dispõe desse benefício geralmente é composto por trabalhadores formais e informais, estudantes, famílias em situação de vulnerabilidade social, aposentados e moradores de rua. Desta forma, o Restaurante Popular é de grande importância para a coletividade em situação de vulnerabilidade social, que necessita dessa alimentação, requerendo assim grande responsabilidade por parte do poder público e atenção no que diz respeito à alimentação disponibilizada. Nesse sentido, manter a qualidade, aceitabilidade e satisfação dos comensais, é de suma importância quando se visa atender o público que depende desse equipamento público. **OBJETIVOS** Avaliar a qualidade do cardápio e a satisfação dos comensais em um Restaurante Popular de São Luís- MA. **METODOLOGIA** Pesquisa descritiva, realizada no mês de outubro de 2018, em um Restaurante Popular localizado em uma área periférica de São Luís- MA. Avaliou-se qualitativamente o cardápio de 20 dias do restaurante, utilizando-se o método de Avaliação Qualitativa das Preparações de Cardápio (AQPC), adaptado de Veiros e Proença (2003). Foram avaliados os seguintes aspectos: presença de frituras; doce industrializado; presença de doces e frituras em um mesmo dia; duas ou mais preparações ricas em enxofre, exceto feijão; carnes gordurosas; presença de frutas; presença de folhosos; e presença de cores iguais no cardápio. A pesquisa de satisfação foi realizada por meio da aplicação de formulário estruturado com 201 comensais. Os comensais assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Esta pesquisa seguiu as recomendações da Resolução nº 466/2012, de Conselho Nacional, que trata de pesquisas com seres humanos. **RESULTADOS** Ao realizar a avaliação do cardápio, foi classificada como ótimo a frequência de preparações com cores iguais (10%) e como boa a oferta de folhosos com ocorrência de 75% e de doces e frituras no mesmo dia com 25%. A classificação regular foi a mais observada: frutas, duas ou mais preparações com enxofre e presença de doces, todos em 50% dos dias; e carnes gordurosas com 35%. A classificação ruim foi observada no quesito fritura, que esteve presente em 70% dos dias avaliados. De maneira geral, a maioria dos comensais avaliou satisfatoriamente o restaurante popular, destacando-se a avaliação das refeições como boa (62,19%), a boa variedade do cardápio (63,68%) e a boa qualidade da estrutura do restaurante com 59,70%. **CONCLUSÃO** Os resultados mostram pontos positivos na qualidade dos cardápios como a boa oferta de folhosos, baixa ocorrência de cores iguais nas preparações e baixa frequência de doces e frituras em um mesmo dia. Porém, a oferta de preparações ricas em enxofre, carnes gordurosas, frutas, doces e frituras precisam ser melhorados. A pesquisa de satisfação mostrou que, em sua maioria, os comensais estão satisfeitos com os serviços prestados pelo restaurante. **REFERÊNCIAS** BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS). Manual Programa Restaurante Popular. 2004. VEIROS, Marcela Boro; PROENÇA, Rossana PC. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio em uma unidade de alimentação e nutrição—método AQPC. *Nutrição em Pauta*, v. 11, n. 62, p. 36-42, 2003. Palavras-chave: Serviços de Alimentação; Restaurantes; Qualidade dos Alimentos; Planejamento de Cardápios; Comportamento do consumidor

Palavras-chave: Serviços de Alimentação; Restaurantes; Qualidade dos Alimentos; Planejamento de Cardápios; Comportamento do consumidor

ELABORAÇÃO E VALIDAÇÃO DE INSTRUMENTO PARA VERIFICAÇÃO DE PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE SOCIAL EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

GIOVANA VITORIA NUNES LEITE DUARTE; SUSANA PEREIRA ANTUNES; ANGÉLICA COTTA LOBO LEITE CARNEIRO; ERICK CARVALHO CAMPOS; LEANDRO DE MORAIS CARDOSO.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA, CAMPUS GOVERNADOR VALADARES, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os serviços de alimentação possuem elevado potencial para promover a dimensão social da sustentabilidade (Higgins-Desbiolles et al., 2017). Contudo, não existem instrumentos específicos destinados a implementação e a avaliação de práticas socialmente sustentáveis nesses estabelecimentos. **OBJETIVO** Este estudo objetivou elaborar e validar o conteúdo de um instrumento para verificação de práticas de sustentabilidade social em serviços de alimentação. **METODOLOGIA** Para desenvolver o instrumento empregou-se a técnica Delphi. O instrumento foi elaborado por uma equipe de professores e estudantes de Nutrição, com base em artigos científicos e legislações. Em seguida, foi submetido ao primeiro ciclo de avaliação realizado por onze nutricionistas com, no mínimo, cinco anos de experiência profissional como responsáveis técnicos de serviços de alimentação de diferentes segmentos. Após ajustado considerando as avaliações realizadas no primeiro ciclo, o instrumento foi avaliado novamente pelos especialistas. Em ambos os ciclos, as questões foram avaliadas quanto a relevância, a clareza e a compreensão; e o instrumento avaliado quanto a sua facilidade de preenchimento e utilidade para avaliar as práticas adotadas em serviços de alimentação. Para avaliação das questões, utilizou-se uma Escala de Likert com cinco pontos, variando de concordo totalmente (5) a discordo totalmente (1). Para análise de dados, calculou-se o índice de validade de conteúdo (IVC) dividindo-se o número de avaliações 4 e 5 pelo total de avaliações. As questões com IVC superior a 0,9 foram consideradas relevantes, claras e compreensíveis. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Juiz de Fora (CAAE: 77985117.1.0000.5147). **RESULTADOS** O instrumento validado foi composto por 140 questões com opções de resposta sim/não/não se aplica ou sempre/frequentemente/raramente/nunca que foram organizadas em 6 eixos e 15 subeixos. Os eixos ambiente organizacional e gerencial do serviço de alimentação (12 questões), comunidade (10 questões) e meio ambiente (9 questões) apresentaram IVC entre 0,93 e 0,99. O eixo funcionários, composto por 63 questões (IVC: 0,99), compreendeu os subeixos seleção e desenvolvimento profissional, jornada de trabalho, direitos humanos e trabalhistas, diversidade e equidade, saúde e segurança do trabalhador, condições de trabalho, remuneração e benefícios e qualidade de vida. O eixo consumidor (34 questões, IVC: 0,98) incluiu os subeixos promoção da saúde, promoção do consumo consciente e relacionamento com o consumidor. O eixo fornecedores (12 questões, IVC:

0,98) compreendeu questões relacionadas a seleção e o desenvolvimento de fornecedores enquanto o eixo comunidade abordou o compromisso com o desenvolvimento da comunidade e a gestão das ações sociais. Do total de questões, 57% correspondiam a ações de realização facultativa pelo serviço de alimentação e 43% eram obrigações legais. No mínimo, 95% dos especialistas concordaram ou concordaram totalmente que o instrumento era de fácil preenchimento e útil para avaliar as práticas socialmente sustentáveis adotadas em serviços de alimentação. **CONCLUSÃO** Em conclusão, o instrumento para verificação de práticas de sustentabilidade social teve o seu conteúdo validado se colocando assim como um instrumentos específicos destinado a implementação e a avaliação de práticas socialmente sustentáveis em serviços de alimentação.

Palavras-chave: Sustentabilidade; Unidade de alimentação e nutrição; Responsabilidade social;

DESENVOLVIMENTO DE UM PROTÓTIPO DE INTERNET DAS COISAS PARA MONITORAMENTO REMOTO DE DADOS DE TEMPERATURA DE EQUIPAMENTOS UTILIZADOS EM UANS

ERICK CARVALHO CAMPOS; ANGÉLICA COTTA LOBO LEITE CARNEIRO; LEANDRO DE MORAIS CARDOSO.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA, CAMPUS GOVERNADOR VALADARES, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A manutenção da temperatura adequada em todas as etapas da produção é um dos determinantes de qualidade das refeições produzidas em unidades de alimentação e nutrição (UANs) (BRASIL, 2004). Porém, o monitoramento da temperatura por funcionários e gestores é um processo complexo e muitas vezes deficiente que pode ser facilitado com a incorporação da Internet das Coisas (IoT) na rotina das UANs, alinhando-as à tendência da Indústria 4.0. **OBJETIVO** Este trabalho objetivou desenvolver um protótipo IoT de baixo custo que permita o monitoramento permanente e remoto da temperatura de equipamentos em UANs. **METODOLOGIA** Foram experimentadas diferentes placas de desenvolvimento, sensores de temperatura, firmwares, formas de armazenamento e de transmissão de dados visando a obtenção de um protótipo para utilização em freezers, câmaras frias, pass throughs e sistemas de distribuição. A avaliação das opções consistiu em identificar quais seriam as combinações mais baratas e com maior facilidade de replicação. O desempenho a longo prazo do protótipo IoT foi avaliado em um ambiente com elevadas temperatura. **RESULTADOS** O protótipo IoT desenvolvido teve um custo total de R\$ 93,70 e foi composto pela combinação dos seguintes componentes: 1) Placa microcontrolada: Nodemcu ESP-12F; 2) Sensor de temperatura: DHT11; 3) Firmware: ESPEasy Mega v2.0+; 4) Armazenamento e visualização dos dados: ThingSpeak; 5) Plataforma de montagem física: Protoboard 400 pinos + cabos jumper + fonte 5V-1A chaveada; 6) Transmissão de dados: WiFi. Esta combinação permitiu uma montagem independente de qualquer ação de solda. O sensor de temperatura DHT11 ofereceu boa precisão de aferição ($T: \pm 1^\circ\text{C}$ e $\pm 5\% \text{U.R.}$), e também mensura a umidade relativa, ampliando as possíveis aplicações do protótipo IoT nos processos das UANs. A tecnologia de comunicação WiFi foi adotada

em detrimentos de outras opções por já ser disseminada e simplificar o processo de adoção. O firmware ESPEasy Mega v2.0 foi utilizado por possuir interface gráfica de operação, não depender de conhecimentos de programação, um requisito para viabilizar a replicação, e por ser integrável com serviços como o ThingSpeak e ser open-source. O Thingspeak foi selecionado por permitir gratuitamente 342 registros por hora e possibilitar que os nutricionistas visualizem os gráficos dos dados de temperatura coletados, de maneira remota, em telefones e computadores. O protótipo desenvolvido operou por 13 meses ininterruptos, sem intercorrências no ambiente de testes, realizando dois registros de temperatura e umidade por minuto, que são acessíveis através da plataforma ThingSpeak. A frequência de registros e a persistência é muito maior do que seria possível pelas vias convencionais, contribuindo para o avanço tecnológico da UANs em direção à Indústria 4.0. Esta solução IoT poderá ser utilizada no controle da temperatura de diferentes equipamentos e ambientes da UAN, colaborando tanto para a disponibilização do manipulador de alimentos para se dedicar a outras atividades, quanto para o gerenciamento permanente de pontos críticos de controle que envolvem temperatura e umidade, o que contribuirá efetivamente para a garantia da segurança alimentar dos clientes atendidos pelas UANs. **CONCLUSÃO** Este trabalho comprovou ser possível construir uma solução IoT de baixo custo que monitore os dados de temperatura e umidade dos equipamentos utilizados em UANs 24 horas/dia e que permita a visualização dos dados em tempo real e de forma remota.

Palavras-chave: Indústria 4.0; Inovação tecnológica; Monitoramento de temperatura; Unidades de alimentação e nutrição;

DIMENSÃO DO ABSENTEÍSMO EM SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DO RIO GRANDE DO SUL

VIVIANE RIBEIRO DOS SANTOS¹; VIRGILIO JOSE STRASBURG²; VIVIAN CRISTINE LUFT²; ANA BEATRIZ ALMEIDA DE OLIVEIRA².

1. HOSPITAL DE CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Serviços de Nutrição em hospitais têm particularidades que envolvem desde o preparo até a entrega das refeições para colaboradores e pacientes (STANGARLIN, 2013). Dispor de uma equipe operacional em quantidade suficiente e ativa é uma condição para que o serviço possa ser bem executado. O absenteísmo têm sido um problema crítico e complexo e pode ter como causas e consequências diversos fatores (SILVA & MARZIALE, 2000; ALENCAR & MERLO, 2018). De acordo com a Organização Internacional do Trabalho é definido como a falta ao trabalho por parte de um empregado (OIT, 1991). A taxa de absenteísmo é utilizada como indicador de qualidade para avaliar o desempenho dos recursos humanos de uma empresa ou instituição (BARGAS & MONTEIRO, 2014). **OBJETIVO** Verificar as taxas e principais causas de absenteísmo dos funcionários do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) de um hospital universitário do Rio Grande do Sul, nos anos de 2016 a 2018. **METODOLOGIA** Estudo descritivo, exploratório e de abordagem

quantitativa com a utilização de dados secundários. A coleta de dados foi realizada mediante consulta ao sistema do hospital onde se encontram as Informações Gerenciais e considerou todos os funcionários vinculados ao SND, no período estudado. Os resultados foram tabulados em planilhas eletrônicas no software Microsoft Excel. As análises dos dados foram realizadas no programa SPSS 21.0 e o nível de significância adotado foi p RESULTADOS A amostra constitui-se de 466 cartões-ponto correspondente a 53 Nutricionistas, 61 Técnicos em Nutrição e Dietética, 32 Cozinheiros e 320 Atendentes de Alimentação. Os funcionários do SND estão alocados em três seções: Nutrição Clínica; Produção; e Distribuição. Em relação ao gênero 92,3% era do sexo feminino e a média de idade dos participantes foi de 42,7 anos. Nos três anos avaliados a taxa média de absenteísmo e o equivalente em horas de ausência foram os seguintes: a) 2016 - 4,88% (37.085 h); b) 2017 - 4,24% (32.393 h); e c) 2018 4,46% (35.671 h). Os principais motivos de ausência e as respectivas médias do período foram respectivamente: 1) faltas por doença - 79,2%; 2) faltas legais - 11,5%; 3) acidentes de trabalho e percurso - 6,3% e 4) faltas não justificadas - 2,9%. A taxa média de absenteísmo no ano de 2016 foi a mais alta, influenciada pelo maior número de horas por faltas legais e faltas sem justificativa. As faltas por doença e acidente de trabalho foram maiores em 2018. O ano de 2017 apresentou os menores valores para todos os motivos de ausência. Em relação aos setores do SND o absenteísmo percentual foi de 1,8% para a Nutrição Clínica; 4,5% para a Produção e 5,0% para a Distribuição. Fazendo uma relação desse percentual geral, temos uma média de 8,5 horas de absenteísmo por funcionário / mês. CONCLUSÃO A avaliação e análise constante das taxas de absenteísmo no SND do hospital, identificando as principais causas e respectivos impactos, permitirá o desenvolvimento de ações que visem reduzir esses valores e também reforçar ações para fortalecer o comprometimento, motivação e senso de equipe de trabalho.

Palavras-chave: Absenteísmo; Serviço Hospitalar de Nutrição; Hospital universitário;

PLANOS DE CONTIGÊNCIA IMPLANTADOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PARA O COMBATE DA DISSEMINAÇÃO DO SARS-COV-2: UMA REVISÃO INTEGRATIVA DE LITERATURA

SANDRA GEHLEN DE OLIVEIRA.
CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIGRAN CAPITAL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As boas práticas nos serviços de produção de refeições, são essenciais na manutenção de preparações saudáveis, livres de agentes contaminadores e com condições higiênico-sanitárias adequadas, e nesse momento atual da pandemia do SARS-CoV-2, certamente, com maior importância, para auxiliar no enfrentamento da dispersão do vírus. Algumas pesquisas relatam que o novo coronavírus não pode ser transmitido por alimentos, mas sim, através de superfícies comuns, como metal, papel, vidro, dependendo do calor, umidade e a falta de higienização e desinfecção. O SARS-CoV-2 é considerado de grande letalidade, gera demasiados problemas de saúde, afeta a economia, e sufoca os hospitais, tem uma alta transmissibilidade, atingindo com mais severidade os grupos mais vulneráveis, e em muitos casos sendo fatais. Com uma disseminação mundial acelerada,

afetando a vida das pessoas, sendo necessários diversos protocolos e medidas para frear a propagação do vírus. E nas Unidades de Alimentação e Nutrição, não pode ser diferente esse cuidado, e sim primordial, as boas práticas devem ser implantadas com maiores critérios e cuidados, levando em consideração oferecer alimentos inócuos e minimizar e/ou erradicar a possibilidade da transmissão do novo coronavírus. **OBJETIVO** Verificar se os protocolos e medidas implantados dentro de Unidades de Alimentação e Nutrição, contribuem para reduzir a disseminação do SARS-CoV-2 e concomitantemente oferecer alimentos seguros para a população. **METODOLOGIA** Foi realizado uma revisão integrativa, através de uma análise criteriosa documental. No período de maio a julho de 2020, momento atual de enfrentamento da pandemia do SARS-CoV-2. **RESULTADOS** Para o bom funcionamento das Unidades de Alimentação e Nutrição durante esse período pandêmico, as boas práticas, garantem o fornecimento de alimentos seguros e livres de contaminantes. Até o presente momento não existe comprovação que o alimento seja capaz de ser um hospedeiro do vírus, mas pode ser um veículo transmissor, e medidas simples, que bem aplicadas, podem colaborar com a redução da disseminação do SARS-CoV-2. Além dos cuidados higiênico-sanitários dentro da produção, o controle da saúde dos colaboradores se enquadra em uma real necessidade, impedindo a transmissão direta do vírus dentro da Unidade. Portanto, se institui a aplicação das boas práticas e dos protocolos emergenciais para combater a disseminação do novo coronavírus, entre eles está a higienização com hipoclorito 1% e desinfecção com álcool 70 dos ambientes, utensílios e todos os equipamentos envolvidos com a produção, fornecer um local aberto e com renovação de ar, o tratamento térmico dos alimentos de no mínimo 70° C, e aqueles que não utilizam a cocção, que sejam meticulosamente higienizados, manipuladores treinados e capacitados, com seus devidos equipamentos de proteção individual como as luvas e máscaras, a sua saúde monitorada e a correta higienização das mãos. Deve ser respeitado o limite mínimo de pessoas, com a alternância de horários e turnos, e o distanciamento, afim de, continuar produzindo, porém com toda a segurança imprescindível no momento da pandemia. **CONCLUSÃO** Conclui-se que as Boas Práticas dentro das Unidades de Alimentação e Nutrição, pode sim, oferecer alimentos inócuos e ao mesmo tempo auxiliar no controle da propagação do SARS-CoV-2. As boas práticas conjuntamente com os protocolos emergenciais implantados contribuem para minimizar a disseminação do novo coronavírus, e simultaneamente com a segurança alimentar e a saúde da população.

Palavras-chave: Boas Práticas de Manipulação; Covid-19; Disseminação do Novo Coronavírus; Manejo Higiênico-Sanitário; Segurança Alimentar para a Coletividade;

AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE ESCOLAS PÚBLICAS DO MUNICÍPIO DE MARITUBA, PA.

ARLENE CORREA MASSOUD; ANA KAROLINE GOMES MARTINS.
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARITUBA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Programa Nacional de Alimentação Escolar(PNAE) tem como público escolares do ensino da rede pública, de creches públicas e filantrópicas, assim como os de escolas indígenas e

quilombolas. Assim como em outras Unidades de Alimentação e Nutrição nas escolas há uma intensa produção e manipulação de alimentos, o que demonstra a necessidade da implementação e verificação das Boas Práticas para Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares. **OBJETIVO** Avaliar os aspectos higiênico-sanitários de Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares- UANES - do município de Marituba (PA). **METODOLOGIA** Os dados foram coletados a partir de visitas realizadas às UANES de escolas públicas de Marituba, no ano de 2019, utilizando a Lista de Verificação de Boas Práticas na Alimentação Escolar (BPAE) que classifica em: situação de risco sanitário muito alto (entre 0 e 25%), alto (entre 26 e 50 %), regular (entre 51 e 75 %), baixo (entre 76 e 90 %), muito baixo (entre 91 e 100 %). **RESULTADOS** Ao analisar os itens observou-se na classificação geral que 85% das UANES apresentam situação de risco regular e 15% apresentaram risco sanitário alto. Quanto a avaliação por grupos, com relação à higiene da estrutura do ambiente e área física a maioria apresentou risco alto (61%), onde se observou a ausência de ralos sifonados, portas e janelas sem acabamento de material liso e impermeável e sem proteção nas aberturas inferiores; tetos sem forros, paredes descascando e com mofo, luminárias sem nenhuma proteção e armários insuficientes. Em relação aos equipamentos para temperatura controlada a maioria apresentou risco regular (54%) com número insuficientes para manter os alimentos em temperaturas seguras e ausência de termômetro. Com relação a higiene pessoal e saúde dos manipuladores, a maioria (54%) apresentou risco regular, com presença de adornos e a ausência de uniforme padrão. Quanto ao recebimento de matéria prima grande parte das escolas apresentou risco muito baixo (77%) onde a maioria das escolas verificava as características dos alimentos, a integridade das embalagens e o prazo de validade dos alimentos. Quanto a processos de produções a maioria das escolas apresentaram risco regular (54%), já que as Unidades não dispunham de áreas distintas para a manipulação de alimentos crus e cozidos. Em alguns casos, os produtos perecíveis ficavam à temperatura ambiente por período superior ao recomendado. Em outras, os manipuladores afirmaram higienizar os vegetais crus, entretanto, observou-se o não atendimento aos critérios de diluição e tempo de contato. Quanto às práticas de descongelamento notou-se que 68,9% não procediam da maneira correta. Felizmente, em 84,3% das escolas o período entre o preparo e o consumo era baixo, o que limitava as chances de multiplicação microbiana. Com relação ao controle de insetos e pragas urbanas algumas relataram que as Unidades foram dedetizadas, entretanto, não havia na maioria das escolas documentos que comprovassem o procedimento, por esses fatores 54% das Unidades foram classificadas em alto risco neste item. **CONCLUSÃO** É indiscutível a importância de uma infraestrutura adequada na produção de refeições inseridas em ações preconizadas pelo PNAE, devendo-se como medidas para solucionar tais problemas a Formação continuada para manipuladores de alimentos e definição de normas técnicas para construção e reformas em UANES, visando valorizar a racionalização do fluxo de trabalho e, consequentemente, a qualidade da alimentação fornecida.

Palavras-chave: Alimentação escolar; Serviço de alimentação; Segurança alimentar; Boas Práticas;

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL E ACEITABILIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR OFERECIDA EM UMA ESCOLA PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE RAPOSA-MA

LILIAN FERNANDA PEREIRA CAVALCANTE¹; NAYAMI DOS SANTOS FURTADO¹;
GEUSIANE CAMPOS BATISTA AZEVEDO¹; LUANA LOPES PADILHA¹; NATANIELE
FERREIRA VIANA²; ANA CRISTINA CARVALHO SANTOS¹.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DE SÃO LUÍS, - BRASIL; 2. SECRETARIA DE
ESTADO DE SAÚDE DO MARANHÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação escolar faz parte de um programa governamental, o Programa Nacional de Alimentação Escolar que visa colaborar com o estado nutricional de estudantes, influenciando na formação de hábitos alimentares saudáveis. Uma alimentação saudável na fase escolar e da adolescência tem sido um desafio, pois o consumo de alimentos de qualidade e nutritivos tem sido escasso, o que pode resultar em estados de deficiências ou excessos nutricionais. Desta forma, tem-se o ambiente escolar como aliado da educação nutricional, que somado ao objetivo do Programa Nacional de Alimentação Escolar, busca melhor desempenho escolar e diminuição da evasão de estudantes. **OBJETIVO** Avaliar a composição nutricional e a aceitabilidade da alimentação escolar ofertada em uma escola pública da cidade de Raposa-MA. **METODOLOGIA** Estudo descritivo, realizado com uma amostra de 67 alunos de ambos os sexos, de sete a 11 anos de idade, matriculados do 2º ao 5º ano do ensino fundamental de uma escola pública da cidade de Raposa-MA, no primeiro semestre de 2018. Avaliou-se a alimentação escolar de cinco dias, a qual era composta das seguintes preparações: mingau de tapioca com biscoito salgado; galinhada; bebida láctea com biscoito salgado; arroz, macarrão e soja; e suco de caju com biscoito salgado. A aceitabilidade foi verificada por meio da escala hedônica facial de cinco pontos, contendo as opções detestei, não gostei, indiferente, gostei e adorei; e a composição nutricional foi avaliada segundo as recomendações estabelecidas pelo Programa, utilizando a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. O trabalho seguiu os preceitos éticos instituídos pela Resolução nº 466, de 12 de dezembro de 2012 do Conselho Nacional de Saúde / Ministério da Saúde. Os pais/responsáveis dos estudantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e os estudantes assinaram o Termo de Assentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** A aceitabilidade da alimentação servida pela escola aos estudantes mostrou que as preparações de maiores aceitabilidades foram galinhada (96,22%) e a bebida láctea com biscoito salgado (95,72%); a preparação de menor aceitabilidade foi o mingau de tapioca com biscoito salgado (93,1%). Arroz, macarrão e soja teve aceitabilidade de 94,28% e o suco de caju com biscoito salgado, de 97,14%. Todas as preparações tiveram uma boa aceitação, acima de 85%, estando de acordo com a recomendação do Programa. O conteúdo calórico da alimentação escolar avaliada todos os dias da semana não alcançaram os valores recomendados, e os macronutrientes e os micronutrientes encontraram-se com valores inferiores ao recomendado. **CONCLUSÃO** Conclui-se que o valor nutricional da alimentação ficou abaixo do recomendado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar e a aceitabilidade da alimentação escolar ofertada aos alunos foi considerada boa (>85%). Ressalta-se a importância da adequação nutricional da alimentação ofertada nesta escola.

Palavras-chave: Programas e políticas de nutrição e alim; Alimentação escolar; Composição de alimentos;

CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS EM UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO DE SÃO LUÍS-MA

LILIAN FERNANDA PEREIRA CAVALCANTE¹; NATANIELE FERREIRA VIANA²; LEIDE MAYARA OLIVEIRA FURTADO¹; SUELY NASCIMENTO BARROS¹; AMANDA CRISTINA FERREIRA SA¹.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DE SÃO LUÍS, - BRASIL; 2. SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DO MARANHÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Com o crescimento dos serviços de consumo alimentar extradomiciliar, os alimentos ficaram mais expostos a uma série de perigos representados pelas chances de contaminação microbiana, associadas às práticas incorretas de manipulação e processamento. É importante que se tenha manipulação apropriada dos alimentos, visando prevenir eventos de doenças transmitidas por alimentos. Dessa forma, torna-se fundamental que o serviço de alimentação e nutrição siga as normas recomendadas pela Vigilância Sanitária para a adequação das condições higienicossanitárias das refeições preparadas, evitando assim as doenças transmitidas por alimentos e garantindo a qualidade e a segurança do produto. **OBJETIVO** Avaliar as condições higienicossanitárias em um serviço de alimentação do município de São Luís MA. **METODOLOGIA** Estudo descritivo realizado em um serviço de alimentação do tipo self service, localizado na área metropolitana de São Luís-MA, em setembro de 2019. O serviço serve em média 200 refeições semanalmente para um público popular e com um cardápio intermediário. Foi aplicado o check-list, formulado com base na Resolução RDC nº275, de 21 de outubro de 2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária / Organização Mundial da Saúde, para a averiguação das conformidades e não conformidades no local de estudo. Os principais itens abordados foram: edificação e instalações; instalações sanitárias e vestiários para os manipuladores; controle integrado de vetores e pragas urbanas; abastecimento de água; manejo dos resíduos; layout; equipamentos, móveis e utensílios; manipuladores; produção e transporte do alimento. **RESULTADOS** Neste estudo, observou-se 50% de conformidades para as instalações sanitárias e vestiários para os manipuladores; 100% de conformidades para controle integrado de vetores e pragas urbanas, para abastecimento de água, manejo de resíduos; 62,5% de conformidades para equipamentos, móveis e utensílios. Foram observados 55% de não conformidades para as edificações e instalações; 100% de não conformidades para layout e 40% de não conformidades para higiene corporal dos manipuladores e 69% de não conformidades para produção e transportes de alimentos. Desta forma, o serviço em avaliação mostrou inconformidades; falhas estas relacionadas desde a estrutura física-funcional do local até a distribuição dos alimentos. **CONCLUSÃO** Este estudo mostrou inconformidades presentes no serviço de alimentação. Tais intercorrências contribuem para a redução da qualidade higienicossanitária dos alimentos comercializados neste estabelecimento. Destaca-se a presença e a atuação adequada de um responsável técnico capacitado, o profissional nutricionista, que é de suma importância para a realização das condições higienicossanitárias indispensáveis para o bom funcionamento de um serviço de alimentação, o qual não se fazia presente no estabelecimento em estudo.

Palavras-chave: Higiene dos Alimentos; Serviços de Alimentação; Lista de Checagem;

MEDIDAS ADOTADAS NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA DE UMA UNIVERSIDADE DO SUL DO BRASIL DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19

GISELE FERREIRA DUTRA; ANGELICA TEIXEIRA DA SILVA LEITZKE; GABRIELE BLANK RODRIGUES; ROSANE MARIA DOS SANTOS BRANDAO; ROSENDO DA ROSA CAETANO; MARIO RENATO DE AZEVEDO JUNIOR.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Descrito pela primeira vez em dezembro de 2019, o novo Coronavírus tem impingido novos desafios às autoridades sanitárias de todo o mundo¹. Assim, torna-se fundamental garantir o acesso a uma alimentação segura, da produção à distribuição, visando reduzir os riscos de contágio². A Universidade Federal de Pelotas, além de coordenar o maior levantamento populacional do mundo a estimar a prevalência da COVID-19 (EPICOID19-BR)³, tem adotado diversas medidas para a prevenção e o enfrentamento da pandemia, dentre elas, a garantia do direito à segurança alimentar e nutricional de seus estudantes. **OBJETIVO** O objetivo do trabalho é descrever as medidas adotadas pela Universidade Federal de Pelotas visando promover o acesso de seus discentes a uma alimentação segura e de qualidade, no contexto da COVID-19. **METODOLOGIA** Estudo descritivo das medidas adotadas nos Serviços de Alimentação da Universidade Federal de Pelotas, realizado entre março e julho de 2020. Para atender o objetivo do estudo, adotou-se medidas promotoras de distanciamento social, como o fechamento de unidades e alteração na distribuição das refeições, o que levou à necessidade de reequilíbrio financeiro do contrato. A estimativa do número de refeições foi feita mediante lista de adesão dos usuários, preenchida diretamente no Restaurante, no caso do desjejum. Para almoço e jantar, as refeições foram distribuídas presencialmente na Unidade. Bolsistas puderam optar por ranchos, mediante solicitação por meio de formulário eletrônico, bem como por kits com insumos do tipo hortifrúti e ovos. **RESULTADOS** No início da pandemia decidiu-se pelo fechamento de dois dos três Restaurantes existentes na Instituição devido ao cancelamento das aulas. Assim, a Universidade optou por reformular toda a logística dos serviços de alimentação, subsidiando a permanência dos discentes que precisaram permanecer no município. Para isto, foi necessário o reequilíbrio financeiro do valor das refeições, de forma a viabilizar o trabalho da empresa prestadora de serviço. O desjejum, servido presencial e diariamente, passou a ser distribuído semanalmente, na forma de kit, com insumos não perecíveis. A Unidade que permaneceu em funcionamento passou a operar apenas com a distribuição de marmitas no almoço e kit com insumos não perecíveis em substituição ao jantar. Como forma de aumentar o aporte proteico, dobrou-se a porção de carne ou opção vegetariana das marmitas, de acordo com a preferência do estudante. Além destas ações, os estudantes contemplados com isenção total do pagamento das refeições, puderam optar por um rancho mensal com insumos não perecíveis, no valor de aproximadamente R\$ 300,00, sendo que discentes que optassem pelo rancho não poderiam frequentar a Unidade durante 30 dias. Além disso, todos os estudantes contemplados com o auxílio alimentação podiam retirar, semanalmente, um kit contendo insumos do tipo hortifrúti e ovos, provenientes da Agricultura Familiar. Essa medida, além de complementar a oferta de alimentos aos bolsistas em maior vulnerabilidade socioeconômica, fomentou a Agricultura Familiar local. **CONCLUSÃO** Os resultados evidenciam a importância das medidas adotadas pela Instituição em consonância com as recomendações dos órgãos oficiais de saúde. Desta forma organizou-se o atendimento dos serviços de alimentação com o menor

deslocamento possível e garantia de refeições o mais próximo da oferta regular, com a manutenção da qualidade e segurança nutricional, mesmo durante a pandemia.

Palavras-chave: Restaurante Universitário; Coronavírus; Segurança Alimentar e Nutricional;

CONDUTAS E SEGURANÇA ALIMENTAR EM UM LACTÁRIO DE BELÉM-PA

TAINÁ MARTINS MORAES; CILEA MARIA SANTOS OZELA; LETÍCIA CECÍLIA DE NAZARÉ ROCHA DA LUZ MESSIAS.
FUNDAÇÃO SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Considerando o art. 200 da Constituição Federal Brasileira, o Sistema Único de Saúde é responsável por fiscalizar e inspecionar alimentos, bebidas e água para consumo, além de realizar ações que visem eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde. Em relação a lactários, no Brasil não há legislação específica para condutas dos profissionais. Dessa forma, faz-se o uso de materiais que possam apoiar tais práticas, como: RDC nº 275/2002, estabelece Procedimentos Operacionais Padronizados e Boas Práticas de Fabricação; Portaria CVS nº 5/2013, que aborda boas práticas para estabelecimentos comerciais e serviços de alimentação; Manual de Boas Práticas: Preparação, manipulação e conservação de fórmulas desidratadas para lactentes e Manual de lactários do International Life Sciences Institute do Brasil. Objetivando a assistência de qualidade ao nosso público que, em sua maioria são bebês prematuros, lactentes de baixo peso, imunocomprometidos ou com outras condições que os coloquem em maior vulnerabilidade, estes cuidados higiênicos e sanitários são imprescindíveis. **OBJETIVO** Descrever as medidas de segurança alimentar adotadas em um lactário de uma unidade de referência-materno infantil na cidade de Belém-PA. **METODOLOGIA** Estudo do tipo observacional realizado no período de 22 de junho a 03 de julho de 2020 em um hospital referência materno-infantil de Belém-PA. Foram verificadas e pontuadas as principais práticas relacionadas à segurança alimentar e para o presente estudo foram utilizados: Manual de Lactários: Lactário nos estabelecimentos assistenciais de saúde e creches e os Procedimentos Operacionais Padronizados do hospital. Dentre as medidas preconizadas por tais documentos, para a observação foram ressaltadas algumas práticas, como: Higiene das mãos e do manipulador; Uso da uniformização padrão para ambientes hospitalares; Uso de Equipamentos de Proteção Individual; Não utilização de adornos; Fluxo de entrada e saída das dietas; Controle de temperatura da água e demais condutas higiênico-sanitárias. Para que assim, as mesmas fossem classificadas em condutas conforme ou não conforme. **RESULTADOS** Considerando o período observado, foi possível verificar que os profissionais da unidade desempenham ações condizentes com o preconizado. Enfatiza-se como principais condutas realizadas: o uso de equipamentos de proteção individual como máscaras, sapatos fechados e capote e; a frequente higienização das mãos. Além disso, há a execução de práticas e cuidados referentes a higienização dos utensílios que entram em contato com as fórmulas, das bancadas e recipientes, assim como o uso de um equipamento para controle de temperatura e umidade que auxilia na manutenção de um ambiente desfavorável à proliferação de microrganismos patogênicos. Essas ações colaboram para a redução dos riscos

intrínsecos e extrínsecos e promovem maior segurança do alimento ofertado pelo serviço. Ademais, é importante enfatizar que na unidade, diferente das demais, não é realizado processos de esterilização e higienização dos recipientes que são dispensados com as fórmulas. Pois são distribuídos em frascos e copos próprios para descarte na unidade de internação. Tornando uma vantagem ao diminuir a chance de contaminação cruzada. **CONCLUSÃO** As condutas de segurança alimentar e nutricional são essenciais para a padronização do processo de produção e favorecem o controle higiênico sanitário garantindo ao consumidor um alimento sem riscos e nutricionalmente adequado.

Palavras-chave: Fórmulas-infantis; Higiene dos Alimentos; Segurança Alimentar e Nutricional; Nutrição do Lactente;

ATUAÇÃO DOS CONSELHEIROS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR COMO GARANTIA DE FORTALECIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

JULIA BEATRIZ PINHEIRO MARTINS; RAQUEL OLIVEIRA BRAGA; CLAUDIA DANIELE TAVARES DUTRA; IVANIRA AMARAL DIAS; ANDREA DAS GRAÇAS FERREIRA FRAZÃO.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Conselho de Alimentação Escolar (CAE) foi criado no processo de descentralização do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), para funcionar como um órgão consultivo, deliberativo e fiscalizador. O CAE é composto por um representante do poder executivo; dois representantes das entidades de trabalhadores da educação e discentes; dois representantes de pais de alunos e dois representantes das entidades civis organizadas. As principais atribuições desses conselheiros referem-se a assessorar as Entidades Executoras, zelar pela qualidade dos alimentos, analisar o relatório anual de gestão do PNAE e emitir parecer conclusivo, aprovando ou reprovando a execução do Programa. A atuação dos conselheiros é essencial para garantir a gestão adequada do PNAE. **OBJETIVO** Descrever o perfil sociodemográfico e a atuação de conselheiros da alimentação escolar em municípios paraenses. **METODOLOGIA** Estudo descritivo, transversal, quantitativo, realizado no período de junho a setembro de 2018. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética do Instituto de Ciências da Saúde, da Universidade Federal do Pará-UFPA, sob o parecer nº 1. 921.484. Participaram conselheiros da alimentação escolar atuantes em municípios paraenses que compareceram nos encontros de formação promovidos pelo Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar-CECANE/ UFPA, nos municípios de Belém, Capanema, Castanhal, Abaetetuba e Santarém. Aplicou-se questionários abordando questões sociodemográficas (sexo, idade, escolaridade) e sobre sua atuação no CAE (forma de ingresso, segmento que representa, conhecimento da legislação do PNAE para o exercício de suas funções). Para a análise dos dados adotou-se a estatística descritiva. Os dados foram analisados no Programa Epi Info. **RESULTADOS** Participaram 125 conselheiros de 68 municípios do Estado do Pará. O perfil sociodemográfico revelou que a maioria eram mulheres (60%), na faixa etária entre 35 a 44 anos (44,8%), média de idade igual a 38 anos (± 7 anos). Quanto a escolaridade 25,6% informaram ensino superior completo.

Em relação ao CAE, 52% informaram que ingressaram indicados pelo seu segmento de representação, sendo os dois segmentos mais representados trabalhadores da educação ou discentes (28%) e pais de alunos (27,2%). O conhecimento sobre a legislação do PNAE foi informado por 50,4%. A maioria (52%) não conhecia as suas atribuições quando assumiram o mandato e 32,8% dos conselheiros ficaram sabendo das suas atribuições por meio das reuniões do CAE. **CONCLUSÃO** A maioria dos conselheiros eram mulheres, com média de idade de 38 anos e ensino superior completo. Os resultados evidenciaram que a maioria dos entrevistados declarou conhecer a legislação do PNAE, porém, não conhecia suas atribuições no CAE.

Palavras-chave: Controle social; Segurança alimentar e nutricional; Fiscalização;

DESAFIOS E DIFICULDADES ENFRENTADOS PELO NUTRICIONISTA QUE ATUA EM SAÚDE MENTAL: RELATO DE EXPERIÊNCIA

ÁLINA CÉLIA SILVA DE SOUZA.
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O curso de nutrição no Brasil possui pouco mais de 80 anos, porém, apesar do curto tempo de existência, a educação oferecida por suas diretrizes curriculares precisa estar em constante discussão para promover uma qualificação profissional adequada nas diversas demandas sociais de ensino (NEVES et. al., 2019). A exemplo dessas (re)formulações está a inserção do nutricionista no cuidado em saúde mental, o qual, geralmente, não é preparado para trabalhar nessa área, ao contrário, costuma receber uma formação mais tecnicista, biologicista e que fragmenta seus conhecimentos e práticas, enquanto sua atuação exige condutas menos tradicionais que dialoguem com os saberes psicossociais e das ciências humanas (ROCHA, 2016). **OBJETIVO** Relatar os desafios e as dificuldades enfrentados pelo profissional nutricionista que atua em saúde mental. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência das vivências de uma nutricionista durante seu primeiro ano no Programa de Residência Multiprofissional em Atenção à Saúde Mental, onde atuou nos setores de psiquiatria (emergência e internação breve) de um hospital geral e em um Centro de Atenção Psicossocial de classificação três. **RESULTADOS** A primeira dificuldade encontrada foi visualizar de que forma o nutricionista poderia atuar nesses espaços. No hospital, os pacientes internavam em um nível de sofrimento psíquico grave (desorientados, delirantes, inconscientes), machucados, agressivos e, por vezes desnutridos e com recusa alimentar então era necessário aguardar a terapêutica medicamentosa fazer efeito para poder iniciar o acompanhamento nutricional, porém durante este período era necessário compreender que as abordagens clínicas tradicionais (mesmo que ainda adotadas pelo modelo hospitalar) não eram resolutivas, principalmente, pós alta. Já no Centro de Atenção Psicossocial as estratégias de cuidado eram ampliadas, permitindo um atendimento mais humanístico, interseccional e participativo ao usuário. Nesse local a nutricionista realizava seus atendimentos individuais e em grupos, sozinha ou em conjunto com outros profissionais, de forma menos prescritiva e rígida, com foco não apenas nos aspectos biológicos do tratamento e da alimentação; considerando a comida e o comer como um fenômeno humano que ultrapassava a

composição nutricional; além de promover espaços de convivência, acolhimento e matriciamento. **CONCLUSÃO** O profissional nutricionista já está inserido nos serviços de saúde mental a algum tempo, porém quando o assunto saúde mental é discutido no curso de nutrição ou até pesquisado na literatura é comum que os estudos sejam escassos e se limitem à transtornos alimentares. A estratégia de criar programas de residência na área como forma de promover qualificação profissional adequada é uma importante para os serviços de saúde mental e população em geral, porém este desafio deve ser iniciado ainda na graduação uma vez que o residente precisa saber o mínimo ao ingressar na pós graduação para assim desenvolver um bom trabalho e de clínica ampliada envolvendo ações não só de tratamento/doença, mas também de prevenção, promoção e educação em saúde.

Palavras-chave: Nutrição; Saúde Mental; Formação Profissional;

CONSUMO ALIMENTAR DE IDOSOS COM E SEM HIPERTENSÃO ARTERIAL

RAIANY VICTÓRIA DE PAULA STEIN; ALICE CONINCK PIRES; GABRIEL BARBOSA
DELMONDES DE MORAES; GIOVANA ELIZA PEGOLO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL, CAMPO GRANDE - MS -
BRASIL.

INTRODUÇÃO No Brasil, considera-se idoso o indivíduo com idade equivalente ou acima de 60 anos (BRASIL, 2006). Priorizar a promoção da alimentação adequada e saudável é fundamental em todos os ciclos da vida, sendo que para a população idosa destaca-se seu papel para a prevenção e controle de doenças como a Hipertensão (CAVALCANTI et al., 2019). O Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014) preconiza a escolha de alimentos prioritariamente in natura, conduta ainda mais importante diante de doenças crônicas já instaladas. **OBJETIVO** Descrever a frequência de Hipertensão Arterial e os hábitos alimentares de idosos com e sem Hipertensão Arterial. **METODOLOGIA** Estudo transversal, com amostra de conveniência, de idosos de ambos os sexos. A coleta de dados foi realizada em 2019 nos oito Terminais Municipais de Transporte Coletivo Urbano de Campo Grande (Mato Grosso do Sul). Os critérios de inclusão foram: homens e mulheres, residentes em Campo Grande, com idade igual ou superior a 60 anos. Foram excluídos os idosos que manifestaram não se recordarem dos hábitos alimentares e presença de incapacidade intelectual que comprometesse o entendimento dos questionamentos. Foi realizada entrevista individual, composta pelas variáveis: sexo; idade; diagnóstico médico autorreferido e histórico familiar de Hipertensão. Para a análise do consumo alimentar foi investigada a frequência semanal de consumo dos alimentos: carne com gordura aparente; carne vermelha; frango; peixe; verdura/legume cru ou cozido; salada de alface/tomate ou verdura crua; frutas in natura; enlatados; condimentos (temperos prontos, molho de soja e glutamato monossódico); defumados; ultraprocessados (biscoitos, salgadinhos, macarrão instantâneo) e refrigerantes/sucos artificiais. As associações entre as variáveis foram calculadas pelo Teste Qui-quadrado com nível de significância de 5% e, quando necessário, foi aplicado o pós-teste Exato de Fisher. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, parecer 3.096.699. Todos os idosos manifestaram

concordância de sua participação voluntária e anônima por meio da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Dos 175 participantes, 78,9% eram mulheres. A idade média, para ambos os sexos, foi de $69,7 \pm 6,4$ anos. 52,6% se declararam hipertensos. A presença de hipertensão não esteve associada ao sexo. O tempo de diagnóstico variou entre 1 e 50 anos, com média de $13,32 \pm 9,64$ anos. A presença de antecedentes familiares foi significativamente associada aos participantes hipertensos ($p=0,0009$). A Hipertensão não esteve associada ao consumo dos alimentos investigados neste estudo. Contudo, entre os hipertensos, constatou-se a seguinte frequência semanal de consumo de alimentos in natura: 17,4%, 27,2% e 44,6% relataram consumo diário de verduras/legumes crus ou cozidos, saladas cruas e frutas, respectivamente. Também destacou-se o consumo diário de condimentos industrializados por 16,3% dos hipertensos. **CONCLUSÃO** Nesta amostra a frequência de Hipertensão foi de 52,6%. O consumo de alimentos in natura investigados apresentou frequência diária reduzida por percentual expressivo entre normo e hipertensos. Sugerimos intervenções nutricionais/educativas rotineiras a fim de contribuir para a adoção de hábitos alimentares saudáveis. O presente trabalho foi realizado com apoio da Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul UFMS/MEC Brasil

Palavras-chave: Doença crônica; Educação Alimentar e Nutricional; Promoção em Saúde;

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DE CARDÁPIOS DE ESCOLAS ESTADUAIS DO PROGRAMA DE ENSINO INTEGRAL DO MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS - SÃO PAULO

RAFAELLA GUIMARÃES MORAES CAMARGO; JESSICA CAROLINE DE ASSIS.
UNIVERSIDADE DO VALE DO PARAÍBA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é um dos programas mais antigos de alimentação e nutrição no Brasil. Ao longo de 60 anos existência foram desenvolvidas ferramentas para avaliação dos cardápios escolares elaborados por nutricionistas. Estas ferramentas contribuem para o monitoramento das diretrizes definidas pelo PNAE bem como para avaliar a qualidade dos cardápios (Gabriel et al, 2012). São utilizados indicadores de qualidade e/ou quantidade de alimentos ou grupos, que possibilitam a análise das refeições. Uma alimentação adequada e saudável contribui para o melhor desempenho biopsicossocial dos estudantes matriculados na educação básica (BRASIL, 2020). **OBJETIVO** Avaliar a qualidade dos cardápios das escolas estaduais de tempo integral do município de São José dos Campos por meio do Indicador de Qualidade para Cardápios da Alimentação Escolar. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de delineamento transversal. Foram incluídos na pesquisa cardápios de três meses consecutivos de escolas do Programa de Ensino Integral. Os cardápios foram consultados na página oficial da Secretaria de Educação do Município de São José dos Campos. Foram excluídos do estudo cardápios com ausência de informações e com comemorações festivas. A avaliação da qualidade dos cardápios foi feita por meio da aplicação do Indicador de Qualidade para Cardápios da Alimentação Escolar (CAMARGO, 2016) segundo os seguintes critérios (1) Componentes de avaliação diária: grupo de

cereais/tubérculos, leguminosas, hortaliças, frutas, carnes/ovos, leite/queijo/iogurte, doces como refeição, embutidos e compatibilidade de horário com o tipo de refeição; e (2) Componentes de avaliação semanal: doces como sobremesa, ultraprocessados e a oferta de outro alimento aos estudantes. RESULTADOS Foram avaliados 180 cardápios diários, gerando 36 cardápios semanais. Com relação aos componentes de avaliação diária, os grupos que apresentaram maior frequência foram doce como refeição (46,1%), seguido de cereais e tubérculos (40,6%); carnes e ovos (32,2%); hortaliças (26,7%); frutas (18,3%); leguminosas (7,8%); e laticínios (1,7%) . Não houve a oferta de embutidos em nenhum dos cardápios avaliados. O horário com que a refeição foi servida foi padronizado no período das 11 horas da manhã, considerado adequado em 100% dos cardápios. Já em relação aos componentes de avaliação semanal, aproximadamente 72% dos cardápios analisados apresentaram alimentos ultraprocessados pelo menos uma vez na semana e baixa frequência de doces como sobremesa (2,2%). Não houve oferta de outros alimentos além do cardápio padrão. A pontuação dos cardápios gerou valores entre -0,16 e 0,84 com o seguinte resultado: cardápios de baixa qualidade (n=180); cardápios de qualidade intermediária (n=0); cardápios de alta qualidade (n=0). CONCLUSÃO A alimentação escolar do Programa de Ensino Integral do município de São José dos Campos pode ser considerada de baixa qualidade segundo o Indicador de Qualidade para Cardápios da Alimentação Escolar. Ainda há necessidade de ajustar componentes básicos para ofertar uma alimentação adequada e saudável.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; PNAE; IQCAE;

ANÁLISE DO CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS E A PRESENÇA DE HIPERTENSÃO ARTERIAL EM IDOSOS ATENDIDOS AMBULATORIALMENTE EM BELÉM DO PARÁ

ALDAIR DA SILVA GUTERRES¹; MILENA DE FATIMA MONTEIRO LOPES²; ARÍCIA MONTEIRO MAIA³; WALYSON SANTOS DE SOUZA¹; ADRIANE FONSECA DE SOUZA²; FLÁVIO SANTOS DA SILVA².

1. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO JOÃO DE BARROS BARRETO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL; 3. ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A hipertensão arterial sistêmica é presente em escala mundial, sobretudo na população geriátrica devido a idade ser um fator de risco para doenças crônicas não transmissíveis. Ela pode ser prevenida por medidas como controle de peso, redução de sódio e alimentação saudável. Entretanto, verifica-se um consumo exacerbado de alimentos ultraprocessados na sociedade, os quais contrariam completamente os padrões de alimentação saudável e ainda contribuem para o acometimento por outras doenças crônicas. **OBJETIVO** Analisar o consumo de alimentos ultraprocessados e a presença de hipertensão arterial em idosos participantes de um atendimento ambulatorial na cidade de Belém do Pará. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo, realizado de setembro a dezembro de 2019, no ambulatório de nutrição do Hospital Universitário João de

Barros Barreto, com idosos, de ambos os sexos, no qual foi realizada a avaliação do consumo de alimentos ultraprocessados, através de um questionário de frequência alimentar e da pesquisa nos prontuários eletrônicos dos pacientes, quanto ao diagnóstico de hipertensão arterial sistêmica. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do próprio hospital escola da Universidade Federal do Pará, sob o parecer: 3.599.208 e Certificado de Apresentação de Apreciação Ética: 20655319.9.0000.0017. Para a análise descritiva e inferencial os dados foram tabulados e analisados no programa Microsoft Excel® 2016. RESULTADOS Foram avaliados 106 pacientes, sendo 72,6% (n=77) do sexo feminino e 27,3% (n=29) do sexo masculino, com idades entre 60 e 90 anos (média de 69±9,1). Em relação ao consumo de alimentos ultraprocessados. 12,2% (n=13) consumiam sal diariamente e 3,7% (n=4) consumiam de 1 a 3 vezes na semana. Sobre presunto/salame/mortadela, 10,3% (n=11) consumiam diariamente e 5,6% (n=6) de 1 a 3 vezes na semana. Suco artificial, 5,6% (n=6) consumiam diariamente e 5,6% (n=6) de 1 a 3 vezes na semana. Refrigerante, 13,2% (n=14) consumiam diariamente e 7,5% (n=8) de 1 a 3 vezes na semana. Bolacha salgada/doce/biscoito/torrada, 29,2% (n=31) consumiam diariamente e 33% (n=35) de 1 a 3 vezes na semana. Do total de pacientes, 67% (n=71) são hipertensos. CONCLUSÃO Dentre todos os pacientes a maior parte estudada, é do sexo feminino e grande parte da amostra estudada apresentava hipertensão arterial sistêmica, e em relação ao consumo de ultraprocessados, pelo menos 20,7% consumiam algum tipo de ultraprocessados diariamente, ou de 1 a 3 vezes na semana, podendo apresentar complicações na patologia apresentada ou acarretar no surgimento de novas.

Palavras-chave: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL; CONSUMO DE ALIMENTOS; HIPERTENSÃO; IDOSO;

ADOLESCENTES E O UNIVERSO DA SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

SUENY ANDRADE BATISTA¹; VERONICA CORTEZ GINANI¹; ELKE STEDEFELDT²;
EDUARDO YOSHIO NAKANO¹; GRAZIELE ANDRADE BARBOSA¹.

1. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE
FEDERAL DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO O contexto de segurança dos alimentos tem se tornado cada vez mais relevante frente ao quadro de Doenças Transmitidas por Alimentos, estabelecido como um dos mais importantes problemas de saúde pública no mundo. Muitos estudos têm sido direcionados para investigação de fatores que contribuem para sua ocorrência. Contudo, pouco se sabe sobre a percepção dos adolescentes sobre o tema. Entende-se que muitos hábitos são estabelecidos nessa fase da vida e que a participação do preparo de alimentos (BERGE et al., 2016), assim como atuação como facilitador e influenciador de comportamentos no ambiente do lar, posicionam esse grupo como um importante alvo para ações de formação sobre segurança dos alimentos (MARTIN ROMERO; FRANCIS, 2020; YOUNG et al., 2018). Assim, torna-se imperativo entender a percepção do grupo sobre o tema para nortear ações educativas eficazes. **OBJETIVO** Avaliar a percepção de adolescentes que estudam na rede de ensino público do Distrito Federal sobre segurança dos alimentos. **METODOLOGIA** Pesquisa

exploratória, com abordagem quali-quantitativa, aprovada pelo Comitê de Ética da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília (CAAE nº 02033218.0.0000.0030), com financiamento da Fundação de Apoio à Pesquisa do Distrito Federal. A participação dos estudantes foi mediante apresentação dos Termos de Consentimento e Assentimento Livre e Esclarecido. Quatro (n=36) grupos focais foram realizados (GATTI, 2005) e seu conteúdo baseado nas cinco Chaves para uma alimentação mais segura da Organização Mundial da Saúde. Realizados em duas escolas nas áreas rural e urbana do Distrito Federal, e analisados por meio da metodologia de Bardin (2009). **RESULTADOS** As chaves que obtiveram maior espaço dentro da narrativa dos estudantes foram: i) use água e matérias-primas seguras com 52,8% das falas e ii) mantenha a limpeza com 39,6%. As demais chaves obtiveram pouco espaço dentro das narrativas. Acrescenta-se que os estudantes apresentaram divergências quanto aos conceitos de alimentos seguros e inseguros, relacionando-os a termos nutritivos; identificou-se o consumo de alimentos deteriorados como prática comum entre os estudantes da escola rural e os tópicos mais debatidos foram relacionados ao manuseio direto e mais habitual dos alimentos. **CONCLUSÃO** As narrativas possibilitaram uma visão importante do público jovem sobre segurança dos alimentos. Nota-se que até mesmo as cinco chaves para uma alimentação mais segura, conteúdo de baixa complexidade, não era conhecido por parte do público avaliado. Algumas práticas impróprias, como consumo de alimentos deteriorados, foram observadas. Similarmente, notou-se déficit de conhecimento em temas que podem não fazer parte do seu cotidiano direto, por não obrigatoriamente estarem envolvidos com o preparo de alimentos, mas que podem levar a práticas inadequadas. Como consumidores e possivelmente preparadores de alimentos, em algum momento da vida, é necessário se apropriar desse conteúdo para agirem como promotores de sua saúde. Ademais, podem atuar como um elo importante de educação no ambiente doméstico, principal local de surtos de DTA no contexto brasileiro. Este pode ser um ponto de partida para elaboração de estratégias que considere o contexto do grupo, fomentando a discussão futura da importância da inclusão do conteúdo na matriz curricular de forma mais efetiva.

Palavras-chave: Adolescentes; Doenças Transmitidas por Alimentos; Educação; Grupo focal;

CONHECIMENTO, PRÁTICAS E PERCEPÇÃO DE RISCO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS: CONTEXTO ESCOLAR DA REDE DE ENSINO PÚBLICO DO DISTRITO FEDERAL

SUENY ANDRADE BATISTA¹; VERONICA CORTEZ GINANI¹; ELKE STEDEFELDT²; EDUARDO YOSHIO NAKANO¹; JOAO PEDRO DE SOUZA LEITAO DE ARAUJO¹; MAISA FERNANDES CAIXETA LINS¹.

1. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os manipuladores de alimentos são considerados a principal causa de Doenças Transmitidas por Alimentos (SABBITHI et al., 2017). Estudos (DE ANDRADE et al., 2019; LUO et al., 2019) tem investigado o papel destes profissionais e fatores que podem interferir na sua conduta

para adoção de boas práticas. Avaliar fatores capazes de gerar ambivalência atitudinal (DE ANDRADE et al., 2020) na manipulação de alimentos é um caminho importante para entender a lacuna existente entre conhecimento e prática. Considerando o exposto, assim como o número de refeições fornecidas diariamente e o crescente número de surtos no ambiente escolar, torna-se necessário investigar a realidade de segurança dos alimentos nesse contexto. **OBJETIVO** Avaliar conhecimento, práticas e percepção de risco relacionados à segurança dos alimentos nas escolas da rede de ensino público do Distrito Federal. **METODOLOGIA** Pesquisa descritiva observacional, com abordagem transversal quali-quantitativa, aprovada pelo Comitê de Ética da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília (CAAE nº 02033218.0.0000.0030), com financiamento da Fundação de Apoio à Pesquisa do Distrito Federal. A amostra foi composta por 13 escolas e 41 manipuladores de alimentos, cuja participação foi mediante apresentação do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A pesquisa ocorreu em duas etapas: i) avaliação do risco sanitário e das práticas utilizando lista de verificação (BRASIL, 2013) e ii) avaliação de conhecimentos e percepção de risco (DE ANDRADE et al., 2019). Para análise dos resultados foi utilizada estatística descritiva. **RESULTADOS** A classificação obtida para a maior parte das escolas (69,2%; n= 9), após aplicação do checklist, foi de risco sanitário regular. Ademais, 31,8% foram classificadas como de risco alto. O bloco processos e produções obteve média de adequação de 46,6%, com 0% de adequação para os itens higienização das mãos e desinfecção correta de alimentos consumidos crus registros de recebimento, preparação e distribuição de alimentos. Ainda em relação à higiene das mãos, 7,7% apresentaram adequação no item lavatórios exclusivos, e 84,6% não disponibilizam nem os acessórios mínimos para a realização do procedimento. Outros itens de destaque foram o descongelamento e presença dos procedimentos operacionais obrigatórios que apresentaram 53,8% e 30,8% de adequação, respectivamente. A avaliação de percepção de risco apontou que 92,7% dos manipuladores identificaram como baixo, o risco de intoxicação alimentar dos consumidores quando os alimentos são preparados por eles, 73,2% quando preparados por um manipulador semelhante, porém de outra escola; 87,8% quando preparados por um colega que trabalha na mesma escola; e 80,5% avaliaram com alto risco de letalidade a ingestão de alimentos contaminados. Quanto aos conhecimentos, pontua-se que 70% dos itens obtiveram média de acerto superior a 70%. Por fim, destaca-se que 87,8% desconhece o correto procedimento de higienização das mãos. **CONCLUSÃO** Nota-se que, no cenário estudado, há déficit de conhecimento, práticas inadequadas, baixa percepção de risco, presença de viés otimista, assim como deficiências organizacionais, gerenciais e instrucionais. Destaca-se uma lacuna entre o conhecimento e a prática de manipulação dos alimentos, assim como a necessidade da consolidação de conhecimentos básicos.

Palavras-chave: Alimentação escolar; Risco sanitário; Segurança dos alimentos;

PERCEPÇÃO DE RISCO DE ACIDENTES DE TRABALHO E O VIÉS OTIMISTA NA PERSPECTIVA DO TRABALHADOR DE UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: UM ESTUDO SOBRE O USO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL

DÉBORA BOUTIN SAGATINK DA LUZ; ELKE STEDEFELDT; RAYANE STEPHANIE GOMES DE FREITAS.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) a utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) é necessária como forma de proteção aos acidentes de trabalho. No Brasil, os acidentes e doenças do trabalho abalam a vida dos brasileiros pois representam danos à saúde, perda da vida, impacto social, familiar e financeiro; para o empregador, redução da produtividade, absenteísmo, ações trabalhistas e impacto financeiro; e para o país, reflete em gastos públicos aumentados e redução da competitividade. As atividades em UAN são realizadas muitas vezes em condições desfavoráveis em relação às instalações, equipamentos, layout e a utilização do EPI e investigações sobre os fatores intervenientes no uso, podem auxiliar o empregador a desenvolver estratégias visando o apreender do trabalhador quanto aos cuidados e ao risco que estão expostos. **OBJETIVO** Identificar os principais fatores intervenientes no uso dos Equipamentos de Proteção Individual por trabalhadores de Unidades de Alimentação e Nutrição. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo qualitativo no qual foi aplicado um questionário em formato de entrevista semiestruturada contendo cinco questões com 40 trabalhadores em 16 Unidades de Alimentação e Nutrição localizados nas cidades de Barueri, Jandira e São Paulo/SP/Brasil. A análise de conteúdo do tipo temática segundo Bardin foi utilizada seguindo as etapas de pré-análise; exploração do material e tratamento dos dados. O corpus delimitado após as transcrições foi analisado e agrupado em unidades de registro e núcleos de sentido e após agrupados em categorias. As reflexões dos doutores em sociologia João Areosa e Thomas Dwyer, sobre os níveis sociais: recompensa, comando, organizacional e indivíduo-membro, foram incorporados para as discussões sobre o desuso dos EPIs. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da universidade proponente (número: 2.659.053). Os trabalhadores assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). **RESULTADOS** Os fatores intervenientes identificados segundo níveis da teoria sociológica de Dwyer relacionaram-se aos níveis: Comando, Organizacional e Indivíduo-membro observados nos relatos dos trabalhadores como: distribuição inadequada das atividades de trabalho; confusão dos conceitos relacionados a função do EPI; hábito de uso do EPI e incompatibilidade com o tamanho do EPI e sua indisponibilidade; incômodo/ desconforto durante a utilização do EPI; indisponibilidade de tempo para colocar o EPI; incerteza quanto à função de proteção. **CONCLUSÃO** Foram identificados nos relatos dos trabalhadores, três dos quatro níveis presentes na teoria sociológica de Dwyer, sendo eles: Comando, Organizacional e Indivíduo-membro. Outros fatores intervenientes não exemplificados por Dwyer foram identificados como: viés otimista e lócus externo que foram propostos como um novo nível intitulado percepções junto à teoria de Dwyer.

Palavras-chave: Saúde do Trabalhador; Risco; Teoria sociológica;

O PAPEL DA SUSTENTABILIDADE NA ALIMENTAÇÃO COLETIVA: UM ESTUDO DE REVISÃO

MÁYRA PATRÍCIA DO CARMO AMARAL; LAURA VANESSA DE SOUSA MORAES;
BIANCA KARINA MONTEIRO DE SOUZA; GISELE MEDEIROS DA SILVA; NATÁLIA
SANTOS REIS DA CUNHA; PATRICIA MIRANDA MENDES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A preservação ambiental é pauta relevante quando se trata de alimentação coletiva. Os desafios da gestão de uma Unidade de Alimentação e Nutrição são planejar adequadamente todos os processos, a fim de garantir sustentabilidade, e manter refeições nutricionalmente adequadas e atrativas aos comensais. **OBJETIVO** Revisar na literatura estudos que consideram a sustentabilidade na alimentação coletiva. **METODOLOGIA** Trata-se de uma revisão sistemática de artigos através da busca eletrônica nas bases de dados do Scientific Eletronic Library Online- Scielo, Periódicos Capes e Google Acadêmico. Os descritores utilizados foram: sustentabilidade; nutrição; gestão ambiental e alimentação coletiva. Foram encontrados quinze artigos publicados entre os anos de 2012 e 2019, e escolhidos os cinco mais relevantes, recentes e com metodologias variadas. **RESULTADOS** Silva et al. (2016), objetivaram avaliar a redução do desperdício de alimentos em um restaurante, após intervenção educativa de comensais utilizando cartazes e uma plataforma com alimentos in natura empilhados equivalente ao peso dos restos do dia anterior, observaram redução de restos de 28,2% de alimentos em geral e 40,5% de alimentos proteicos. No trabalho de Borges et al. (2019), que avaliou o desperdício em um restaurante antes e após capacitação e conscientização de funcionários e de comensais, foi observado que as sobras diminuíram de 2,77% para 1,21% e os restos de 8,68% para 6,20% mostrando a importância de trabalhos de conscientização. Araújo e Carvalho (2015), com vinte visitas a uma unidade, observando do recebimento até a distribuição, encontraram ações de gestão de resíduos e coleta seletiva, no entanto 55,2% de resíduos orgânicos eram oriundos da produção, onde não havia ficha técnica de preparação, o pré-preparo de vegetais era inadequado aumentando o fator de correção e haviam profissionais insuficientes, assim reforçou-se necessidade de treinamento de manipuladores, melhora de utensílios e equipamentos, e aproveitamento integral de alimentos. Mota et al. (2017), aplicaram questionário avaliando saudabilidade e sustentabilidade de cardápios, o resultado foi 70,3% de conformidade levando em conta o consumo hídrico, controle de perdas e sobras, aproveitamento integral de alimentos, valorização de funcionários, aproveitamento da luz natural, aplicação da lei nacional de resíduos sólidos nº 12.305, entre outros. Dias e Oliveira (2016), observaram desafios e a importância do nutricionista na sustentabilidade, analisando vários pontos como desperdício, reciclagem e utilização de energia elétrica e como é possível trabalhar de maneira sustentável dentro de uma unidade e concluíram que o nutricionista, juntamente com a colaboração de toda uma equipe, tem total capacidade de realizar um trabalho sustentável. **CONCLUSÃO** A má gestão dos processos operacionais de uma Unidade de Alimentação e Nutrição pode levar a um exacerbado desperdício de alimentos e recursos naturais. Os estudos mostraram o papel fundamental do nutricionista, colaboradores e comensais para minimizar a quantidade de resíduos gerados adotando práticas sustentáveis que devem ser periódicas, trazendo benefícios para o setor financeiro dos estabelecimentos alimentícios, para o meio ambiente e para a sociedade.

Palavras-chave: Gestão; Nutrição; Produção; Sustentável;

ANÁLISE NUTRICIONAL DE CARDÁPIOS DE UNIDADES PRISIONAIS DO ESTADO DO CEARÁ

CLARICE MARIA ARAÚJO CHAGAS VERGARA; MARILIA SILVA HERCULANO;
VICTOR NOBRE VIDAL; VITOR WAGNER DE SOUSA LACERDA; FRANCISCO BATISTA
DE MOURA JUNIOR.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, CEARÁ - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO A situação carcerária constitui-se em um dos problemas de maior complexidade da realidade social brasileira. As atividades preventivas e de promoção à saúde devem ser prioritárias em unidades prisionais. Os encarcerados têm direito à alimentação adequada independente da sua condição, neste caso sua liberdade privativa de direito (SOARES FILHO & BUENO, 2016; MENDONÇA et al., 2015). Cardápio pode ser definido como uma relação de preparações que compõem uma refeição ou várias refeições de um dia, ou ainda como os pratos a serem servidos, em sequência, em uma refeição. O planejamento do cardápio é um importante instrumento para promoção da saúde (DOMENE, 2011). **OBJETIVO** O objetivo deste estudo é avaliar nutricionalmente o planejamento de cardápios de unidades prisionais localizadas no Estado do Ceará. **METODOLOGIA** O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Estadual do Ceará sob o parecer número 3.285.724. Trata-se de um estudo do tipo transversal, descritivo e de abordagem quantitativa. Foram avaliadas três semanas de cardápios referentes ao jantar do mês de janeiro de 2019, de domingo a sábado, totalizando 21 dias. A UAN fornece aproximadamente 14200 refeições no jantar. Foram analisados os cardápios oferecidos no período estudado, considerando os valores de calorias, macro e micronutrientes recomendados pela Portaria Interministerial nº66, de 25 de agosto de 2006. **RESULTADOS** Nas três semanas analisadas, o valor energético total da refeição jantar apresentou o valor médio de 1258,15 calorias. Em relação ao aporte de carboidratos, a média total representou 55,30% do valor energético total da refeição, o percentual de proteínas médio total foi de 14,87% e o aporte de lipídios totais obteve percentual médio de 29,50%. Em relação à composição de fibras na dieta a média total do aporte desse carboidrato não digerível foi de 17,27g. A média da quantidade de sódio foi de 285,29mg e de NDPcal% foi de 9,23%. **CONCLUSÃO** A média total do aporte de carboidratos, proteínas, lipídios, sódio, NDPcal e gordura saturada atenderam aos parâmetros da portaria, entretanto o valor energético da refeição e a quantidade de fibras encontram-se acima do preconizado. Fica patente a necessidade de implementação de estratégias e ações visando melhor qualidade de vida e dignidade das pessoas que estão inseridas no sistema prisional. Do ponto de vista nutricional, faz-se necessário a realização de estudos identificando perfil dos presidiários e regulamentação de parâmetros nutricionais considerando as especificidades deste público.

Palavras-chave: Planejamento de Cardápio; Promoção da Saúde; Refeições; Unidades Prisionais; Alimentação Coletiva;

ATIVIDADE CULINÁRIA COMO PRÁTICA PEDAGÓGICA EM ESCOLAS E A PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL

ROBERTA MARIA MIRANDA RIBEIRO; JAQUELINE DOURADO LINS; ISABELLA
CAROLINE FERREIRA MOREIRA; CLAUDIA MARIA BOGUS.

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO/ FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação envolve a manifestação de valores culturais, sociais, afetivos e simbólicos, e o estímulo às práticas culinárias facilita a reflexão e exercício dessas dimensões. O Programa Nacional de Alimentação Escolar apresenta como objetivo principal a formação de hábitos saudáveis dos estudantes por meio de ações de educação alimentar e nutricional (EAN) que se articulam com a Promoção da Alimentação Adequada e Saudável (PAAS) e a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), o que se fortalece na lei nº 13666/2018 ao incluir a EAN como tema transversal no currículo escolar. A valorização da culinária enquanto prática emancipatória é um dos princípios para as ações de EAN, promove o autocuidado permitindo que as pessoas se tornem também agentes sociais das suas condições de saúde. Assim, o desenvolvimento de práticas culinárias no ambiente escolar é apontado com potencial na PAAS. **OBJETIVO** Refletir sobre a inclusão e o desenvolvimento de atividades culinárias no ambiente escolar como estratégia para a promoção da alimentação adequada e saudável. **METODOLOGIA** A pesquisa de natureza qualitativa e observacional foi realizada em uma escola municipal de São Paulo que inclui no seu Projeto Político Pedagógico ações direcionadas à alimentação. Os participantes, membros da comunidade escolar, assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido antes das entrevistas semiestruturadas, gravadas em áudio. O material foi transcrito, organizado no software NVivo 11 Plus, categorizado à posteriori, seguida da análise de conteúdo. **RESULTADOS** A temática da alimentação como ação pedagógica a partir do desenvolvimento de atividades culinárias emergiu das falas dos participantes. A valorização e fortalecimento das ações de alimentação como estratégias de EAN pode ser visto a seguir: a gente foi trazendo e valorizando mais as estratégias de horta e culinária como boas estratégias para mudanças de hábitos e ampliação do paladar das crianças. As atividades culinárias revelaram o seu potencial pedagógico, percebida pela coordenadora pedagógica: Paulo Freire traz essa vivência prática, desse ser de verdade que está ali... e eles vão querer saber como que é aqui, o cotidiano... e pelo professor: a possibilidade de cozinhar com eles, de mexerem, verem, sentirem os cheiros, as texturas, cores amplia o interesse e a curiosidade (...) eles estavam muito mais dispostos a experimentar! Por fim, admite-se as limitações das ações desenvolvidas pelos docentes: eu fiz esse ano um bolo só com as crianças para estudar matemática, mas não atuo muito e as restrições impostas pelas diretrizes curriculares: toda escola tinha que ter culinária, igual ao inglês, ter gastronomia ou culinária para as crianças aprenderem a manusear, saber o nome dos alimentos, conhecer, ter essa oportunidade, a gente está muito atrasado. Isso aponta a relevância das escolas incluírem, de fato, atividades transversais de EAN no currículo escolar, especialmente a culinária, oportunizando aprendizagem prática, na direção de escolhas alimentares saudáveis. Refletir sobre o real e o possível, apoiado em um currículo integrado, no qual os estudantes vão além de conhecimentos desconectados e alcançam um saber que leva à autonomia e ao resgate da cidadania. **CONCLUSÃO** Atividades culinárias no âmbito escolar possibilitam aos estudantes a aquisição de conhecimentos e habilidades para o preparo do próprio alimento com autonomia. O fortalecimento de ações de EAN permite avançar no reconhecimento da alimentação como tema a perpassar o currículo escolar.

Palavras-chave: Alimentação escolar; .Educação Alimentar e Nutricional; .Promoção Alimentação Adequada e Saudável;

AVALIAÇÃO DA PERCEPÇÃO DE RISCO DE DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS ACERCA DA COCÇÃO À TEMPERATURA INADEQUADA DO OVO COM A GEMA CRUA

ALINE DA SILVA COTA; ELKE STEDEFELDT; MIRELLY DOS SANTOS AMORIM.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A percepção é, por natureza, um fenômeno psicológico e social, os quais interagem e influenciam na construção dos significados que operam na vida do sujeito. É também o resultado das experiências vividas, crenças, e imagens dos indivíduos, baseando-se nem sempre pelo conhecimento científico. A percepção de risco é uma ferramenta decisiva na adesão às boas práticas de manipulação (FERREIRA, 2012; MACHADO; MONEGO; CAMPOS, 2014). **OBJETIVO** Identificar a percepção de risco de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) em situação de perigo biológico para o consumidor. **METODOLOGIA** Realizou-se um estudo transversal, descritivo e quantitativo com manipuladores de alimentos de duas Unidades de Alimentação e Nutrição Hospitalares, situadas na cidade de São Paulo/SP. Foram entrevistados 35 manipuladores de alimentos, aos quais foi aplicado um questionário para identificar o grau de percepção de risco a DTA quanto à cocção do alimento à temperatura inadequada, baseado no Manual das Cinco Chaves para uma alimentação mais segura, da Organização Mundial da Saúde. Optou-se por investigar a percepção de risco quanto a presença do perigo biológico: *Salmonella* sp. em gema crua de ovo de galinha. As distribuições das respostas foram calculadas para estatística descritiva. Todos os manipuladores de alimentos compreenderam e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade proponente, sob o número CAAE 07493819.5.0000.5505. **RESULTADOS** Dos entrevistados, 20% dos manipuladores de alimentos afirmam que o risco de desconforto (mal-estar) ou doença se for servido um ovo com a gema crua para o consumidor é de baixo risco; 20% afirmam ser de médio risco, e 8,6% afirmam ser de muito baixo risco. Os demais manipuladores de alimentos consideram que o risco de desconforto (mal-estar) ou doença se for servido um ovo com a gema crua para o consumidor é de alto risco (31,4%) e de muito alto risco (20%). De modo geral, o quadro clínico caracteriza-se por um período de incubação de 8 a 22 horas, com diarreia, mal estar e cólicas, com ou sem febre. Quando os sintomas de DTA são brandos, às vezes, dão-se não relacionados ao perigo biológico, e quando identificados, raramente são notificados, fortalecendo desta forma, a baixa percepção de risco. **CONCLUSÃO** Os dados analisados corroboram para identificar que existe a subestimação do risco de DTA por parte dos manipuladores de alimentos (48,6%). É sabido que a cocção à temperatura inadequada do ovo é uma das situações de muito alto risco, por ter a capacidade de ocasionar, de forma direta, uma DTA. Portanto, a compreensão de aspectos humanos, como a percepção de risco, é um princípio que norteia o comportamento do manipulador frente ao risco, e que embora não seja fácil modificá-lo, a construção mental é um processo constante de transformações e passíveis de novos aprendizados.

Palavras-chave: manipuladores de alimentos; risco sanitário; *Salmonella* sp.;

DESENVOLVIMENTO DE PÃO À BASE DE TAIOBA: UMA ALTERNATIVA NUTRITIVA PARA FORTALECER A ALIMENTAÇÃO NA REGIÃO NORTE

DARA NAYANNE MARTINS CAMPOS; ÊMILI LIMA AMARO; JULIANA SOUZA CLOSS CORREIA; VANDERNEIDE COSTA DE OLIVEIRA; RUBIA PEREIRA; ADNA SILVA CHAGAS.

CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO LUCAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As plantas alimentícias não convencionais (PANCs) se reproduzem facilmente e toleram a escassez de água e nutrientes no solo (Narciso et al., 2017). De acordo com o supracitado e com o intuito de fortalecer os aspectos nutricionais da população, o *Xanthosoma sagittifolium*, popularmente conhecido como taioba, quando utilizado o rizoma se destaca por seu alto teor de amido e são considerados também, fonte de vitaminas do complexo B (principalmente tiamina, riboflavina e niacina) e ácido ascórbico, auxiliando na manutenção da integridade dos tecidos corporais devido a sua ação como antioxidante (Lima & Krupek, 2016). **OBJETIVO** Desenvolver um novo produto alimentício nutritivo para fortalecer a alimentação da população em geral. **METODOLOGIA** Este estudo foi realizado a partir de três etapas que permearam para o desenvolvimento deste novo produto alimentício, sendo elas: elaboração e padronização da receita; elaboração da ficha técnica de preparo e determinação das informações nutricionais. Desta forma, utilizou-se o rizoma da taioba na base da produção do pão de 65g e posteriormente o recheou com carne bovina moída do tipo patinho (30g) e queijo mozzarella (10g). Após a formulação do produto o passo seguinte foi a elaboração da Ficha Técnica de Preparo para padronizar as técnicas que compõe a preparação e consequentemente o estabelecimento da informação nutricional do produto, conforme RDC nº359 e 360, de acordo com a porção estipulada de 100g (correspondente a 1 unidade). **RESULTADOS** Após padronização do protocolo obteve-se os seguintes achados referente a informação nutricional, oriundas da Tabela de Composição dos Alimentos, presente na porção de 100g, sendo: 358kcal de valor energético (Valor Diário (VD): 18%); 38g de carboidrato (VD: 13%); 20g de proteínas (VD: 27%); 14g de gorduras totais (VD: 25%); sendo 4g de gorduras saturadas (VD: 18%) e 0g de gorduras trans; 6g de fibra alimentar (VD: 24%) e 289mg de sódio (VD: 12%), vale ressaltar que foi considerado para os valores diários uma dieta de 2000kcal. Destaca-se que de acordo com a legislação para informação nutricional complementar, RDC 54, o produto apresenta Alto Conteúdo de proteína e fibra alimentar e Não Contém gordura trans. Tornando-se uma opção viável de lanche saudável e nutritivo, além de incentivar o consumo das PANCs. **CONCLUSÃO** O desenvolvimento do estudo visou criar uma nova alternativa alimentar saudável de baixo custo e fácil acesso frente aos sanduíches ultraprocessados. Além de que evidências científicas comprovam a relação positiva entre o consumo de PANCs com os aspectos cognitivos e físicos, especialmente no que tange o retardamento do processo de envelhecimento. Desta forma, o novo produto desenvolvido corrobora com o supracitado por apresentar em sua composição nutrientes que fortalecem a imunidade e consequentemente a reparação celular.

Palavras-chave: PANCs; Taioba; Segurança alimentar e nutricional; Alternativa alimentar;

JULGAMENTO INTUITIVO DO RISCO DE DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS A PARTIR DO DESCONGELAMENTO DE ALIMENTOS À TEMPERATURA AMBIENTE

ALINE DA SILVA COTA; ELKE STEDEFELDT; MIRELLY DOS SANTOS AMORIM.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Alguns autores estimam que os manipuladores de alimentos não compreendem, de fato, a natureza e a origem das doenças transmitidas por alimentos e, a partir desta incompreensão, acabam subestimando suas consequências (REDMOND; GRIFFITH, 2004; DEON et al., 2014), e que estas doenças se iniciam do descaso. Logo, estes fatores podem representar grandes obstáculos para as mudanças de comportamento e adoção das práticas seguras em higiene dos alimentos (ABDUL-MUTALIB, et al., 2012). A etapa de descongelamento de alimentos, por exemplo, deve passar pela refrigeração, cujo procedimento é capaz de retardar a multiplicação de microrganismos. Além disso, o forno micro-ondas também pode ser utilizado para este fim, tendo em conta que o uso do alimento deve ser imediato, devido a probabilidade de apresentar zonas quentes, onde os microrganismos podem proliferar-se. **OBJETIVO** Identificar a percepção de risco de doenças transmitidas por alimentos (DTA) em situação de temperaturas favoráveis à multiplicação de microrganismos para o consumidor. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, descritivo e quantitativo com manipuladores de alimentos de duas Unidades de Alimentação e Nutrição Hospitalares, situadas na cidade de São Paulo/SP. Foi aplicado um questionário a 35 manipuladores de alimentos para identificar o grau de percepção de risco de DTA, em situações de descongelamento à temperatura ambiente, elaborado conforme o Manual das Cinco Chaves para uma alimentação mais segura, da Organização Mundial da Saúde. As distribuições das respostas foram calculadas para estatística descritiva. Todos os manipuladores de alimentos compreenderam e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade proponente, sob o número CAAE 07493819.5.0000.5505. **RESULTADOS** Os resultados demonstram que 34,3% dos manipuladores de alimentos acreditam que o risco de desconforto (mal-estar) ou doença para o consumidor quando eles servem um alimento que foi descongelado à temperatura ambiente é de baixo e muito baixo risco. 34,3% acreditam ser uma situação de médio risco e 31,4% acreditam ser uma situação de alto e muito alto risco. Desta forma, verifica-se que não há um consenso quanto ao risco de DTA e 68,6% assinalaram na escala de baixo e médio risco. A condição de alto risco de DTA pelo consumo de alimentos descongelados à temperatura ambiente pode estar subestimado pelos manipuladores de alimentos. O descongelamento de alimentos à temperatura ambiente facilita a multiplicação mais rápida de microrganismos na sua superfície, situando-se como zona de perigo entre 5°C e 60°C. **CONCLUSÃO** Neste estudo foi observado a predominância de manipuladores de alimentos que minimizam o grau de risco de DTA em situação de descongelamento de alimentos à temperatura ambiente. A percepção de risco pode ser uma variável em estudos que abordem a mudança de comportamento dos manipuladores de alimentos.

Palavras-chave: manipuladores de alimentos; percepção de risco; temperatura inadequada;

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE MUNICÍPIOS DO ESTADO DE SÃO PAULO

MARIA PAULA SEIXAS BARBOSA VITAL; JACQUELINE MARIA ALVES DE MACÊDO;
RAFAELLA GUIMARÃES MORAES CAMARGO.
UNIVERSIDADE DO VALE DO PARAÍBA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação escolar é um direito humano que deve ser garantido a todos os estudantes matriculados na educação básica e promovido com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas (BRASIL, 2020). O Programa Nacional de Alimentação Escolar é o a maior e mais antigo programa de alimentação e nutrição no Brasil e tem como objetivo principal contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos estudantes, que se dá por meio de ações de educação alimentar e nutricional e principalmente pela oferta de refeições (BRASIL, 2009). Os cardápios escolares devem ser elaborados pelo nutricionista responsável técnico do Programa, tendo como base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a respeitar as recomendações nutricionais, hábitos alimentares, cultura alimentar e pautar-se na promoção da alimentação adequada e saudável (BRASIL, 2020). **OBJETIVO** Avaliar a qualidade de cardápios das escolas de municípios do estado de São Paulo por meio do Indicador de Qualidade para Cardápios da Alimentação Escolar. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de delineamento transversal. Foram incluídos na pesquisa cardápios entre os anos de 2018 e 2020, de escolas de 20 municípios do estado de São Paulo. Os cardápios foram coletados na página oficial das Prefeituras. A avaliação da qualidade dos cardápios foi feita por meio da aplicação do Indicador de Qualidade para Cardápios da Alimentação Escolar (CAMARGO, 2016) segundo os seguintes critérios (1) Componentes de avaliação diária: grupo de cereais/tubérculos, leguminosas, hortaliças, frutas, carnes/ovos, leite/queijo/iogurte, doces como refeição, embutidos e compatibilidade de horário com o tipo de refeição; e (2) Componentes de avaliação semanal: doces como sobremesa, ultraprocessados e a oferta de outro alimento aos estudantes. A refeição avaliada foi o almoço. **RESULTADOS** Foram avaliadas 20 refeições diárias, totalizando 120 semanais de cardápios de ensino fundamental. Com relação aos componentes de avaliação diária, os grupos que apresentaram maior frequência foram cereais e tubérculos (98%), seguido de carnes e ovos (97%); hortaliças (95%); leguminosas (69%); frutas (63%); laticínios (5%); embutidos (4%); e doces como refeição (4%). Os cardápios que não possuíam o horário em que a refeição foi servida foram avaliados como inadequados no critério compatibilidade de horário com o tipo de refeição, sendo assim, 30% dos cardápios estavam adequados. Já em relação aos componentes de avaliação semanal, 80% dos cardápios analisados foram ofertados outros alimentos aos estudantes, além da refeição principal (almoço), e houve baixa frequência de ultraprocessados (4%) e doces como sobremesa (3%). A pontuação dos cardápios gerou valores entre 2,5 e 4,4 com o seguinte resultado: cardápios de baixa qualidade (n=0); cardápios de qualidade intermediária (n=4); cardápios de alta qualidade (n=16). **CONCLUSÃO** A alimentação escolar do Ensino Fundamental de municípios do Estado de São Paulo pode ser considerada de alta qualidade segundo o Indicador de Qualidade para Cardápios da Alimentação Escolar, o que nos mostra que são cardápios que não

possuem quantidade elevada de alimentos marcadores de risco, como embutidos, doces e formulados. Ainda há necessidade de ajustar componentes básicos como o horário em que a refeição foi servida, pois essa informação está ausente na maioria dos cardápios avaliados.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; PNAE; IQCAE;

PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS NA ALIMENTAÇÃO: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

NATÁLIA SANTOS REIS DA CUNHA; EVELINE DE MATOS GEMAQUE; SAMUEL CLAUDIO DA SILVA FERREIRA; MÁYRA PATRÍCIA DO CARMO AMARAL; ANA CAROLINE CORRÊA PINTO; PATRICIA MIRANDA MENDES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Plantas alimentícias não convencionais apresentam-se como uma alternativa na promoção da alimentação saudável, visto que suas propriedades nutricionais e facilidade no cultivo em condições variadas podem melhorar significativamente a qualidade e variedade da dieta das populações. **OBJETIVO** Revisar o conhecimento sobre plantas alimentícias não convencionais e o potencial dessas na segurança alimentar e nutricional. **METODOLOGIA** Estudo de revisão sistemática em que foi realizada uma consulta de artigos originais nas bases de dados do Periódicos da CAPES, Scientific Electronic Library Online-SciELO e Google Acadêmico, publicados entre os anos de 2017 e 2019. Foram utilizados os descritores: Plantas Alimentícias não Convencionais; Segurança Alimentar e Nutricional; Consumo e Vulnerabilidade Social. Encontrou-se vinte artigos e, após a triagem, cinco foram escolhidos, sendo os critérios de seleção a maior relevância e metodologias variadas. **RESULTADOS** Em estudo no Vale do Taquari/Rio Grande do Sul (POLESI et al., 2017) com 90 pessoas, 68 relataram já ter ingerido vegetais encontrados em jardim ou na mata próximo a sua casa que não são vistos em supermercados, sendo consumidas: bulbos aéreos do cará-do-ar; folhas e cálices da vinagreira; frutos do pepininho-do-mato; folhas, flores e frutos da capuchinha; folhas da tanchagem e da língua-de-vaca; flores e raízes do crem; e folhas e flores da serralha, do trevo-azedo e do dente-de-leão. Já Oliveira et al. (2018), visitaram 7 feiras em Campo Grande/Mato Grosso do Sul e observaram que 45% dos entrevistados conheciam as plantas alimentícias não convencionais, sendo que 18,2% haviam consumido azedinha, 27,3% maxixe, 31,8% beldroega, 45,5% cará-do-ar, 54,5% taioba e 9,1% a araruta. Tuler, Peixoto e Silva (2019), acharam 56 espécies de plantas alimentícias não convencionais em entrevista com 18 agricultores em Durandé/Minas Gerais, destes, 42,8% relataram consumir folhas, 37,5% o fruto e 10,7% a semente, as formas mais utilizadas são refogadas 26,1% e saladas 23,2%. Já Padilha et al. (2017), mostram que, a partir da composição nutricional e métodos culinários no consumo de araçá e taioba, as partes mais utilizadas da taioba são o caule subterrâneo devido sua reserva de amido, as folhas para saladas, as raízes tuberosas usadas para formulação de purês ou frituras, além de cozidas ou moídas para preparo de farofas, ressaltando que esta contém carotenoides e compostos bioativos. Em relação ao araçá, seus frutos podem compor a alimentação de forma in natura, sucos, doces em pasta e de corte, sorvetes,

néctares e geleias por conter bastante pectina sendo uma boa fonte de fibra alimentar e carboidratos. Dias et al. (2018), demonstram que as plantas alimentícias não convencionais são importantes para diminuir a desnutrição e má alimentação, sendo a beldroega excelente fonte de ômega-3 e 6, ácidos orgânicos, compostos fenólicos e antioxidantes. **CONCLUSÃO** Há uma necessidade de maior divulgação das plantas alimentícias não convencionais, pois além da obtenção de forma não monetária esses vegetais possuem propriedades nutricionais interessantes que podem contribuir na segurança alimentar e nutricional de indivíduos, principalmente aqueles em situação de vulnerabilidade social.

Palavras-chave: Hortaliças; Comestíveis; Segurança Alimentar e Nutricional;

AValiação DA ROTULAGEM, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NA PERIFERIA DE BELÉM-PA

NATÁLIA SANTOS REIS DA CUNHA; NAIARA CARVALHO ROCHA; MÁYRA PATRÍCIA DO CARMO AMARAL; ANA CAROLINE CORRÊA PINTO; LAURA VANESSA DE SOUSA MORAES; CLAUDIA DANIELE TAVARES DUTRA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Unidade de Alimentação e Nutrição tem como objetivo ofertar refeições equilibradas e com padrões higiênicos sanitários adequados, de modo que atenda às necessidades nutricionais do seu público, manifestando bons níveis de sanidade e satisfação do comensal, dentro dos limites financeiros da Instituição. Para produção e oferta de alimentos seguros há necessidade de cuidados, não apenas, com o alimento pronto, mas com as condições nas diferentes etapas da cadeia de produção, que podem interferir na qualidade do produto, tais como, fornecimento da matéria-prima, forma de armazenamento, rotulagem e controle de qualidade do produto final pronto para o consumo. **OBJETIVO** Avaliar a rotulagem, o armazenamento dos alimentos e o controle de qualidade do produto final, em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, de uma organização social, na periferia de Belém-Pará. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo, transversal e qualitativo realizado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, na periferia de Belém-Pará. Este trabalho foi realizado, no segundo semestre do ano de 2019, e faz parte de um projeto de pesquisa aprovado pelo comitê de ética nº 15031919.3.0000.0018, vinculado à Faculdade de Nutrição, da Universidade Federal do Pará. Esta pesquisa foi realizada por meio da aplicação de um checklist adaptado, tendo como referência a regulamentação da RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA-RDC nº 275/2002. O questionário foi composto por 13 itens, dispostos em: rotulagem e armazenamento dos alimentos, e controle de qualidade do produto final. Para as respostas foram utilizados os termos: conformidade, não conformidade e não se aplica. **RESULTADOS** A análise dos dados mostrou, que a Unidade de Alimentação e Nutrição estudada, não apresentou conformidade para a rotulagem dos alimentos, tais como: falta de identificação e separação de alimentos avariados e/ou com prazo de validade vencido, sem controle de entrada e saída de alimentos. O acondicionamento de alimentos

não percebíveis apresentou-se também inadequado, devido a problemas com iluminação e circulação de ar. No que se refere, ao armazenamento dos produtos alimentícios da rede de frios foram encontrados organizados em freezer separados em: produtos proteicos, legumes congelados, polpas e sucos, conforme legislação pertinente. Já as verduras e legumes estavam colocados em locais predispostos a umidade, estando em desacordo com as recomendações. Foi observado, ainda, não conformidade no controle de temperaturas, devido à ausência de planilhas para esta finalidade no local. No que diz respeito, ao controle de qualidade do produto final, foi verificado consonância com a legislação, no acondicionamento e na ausência de material estranho, estragado ou tóxico. Foi verificado, ainda que, a Unidade, não possuía programa de amostragem para análise laboratorial, tampouco equipamentos e materiais necessários a este fim, inviabilizando a avaliação e laudo que ateste qualidade microbiológica das refeições servidas. **CONCLUSÃO** Foi observado que, na Unidade de Alimentação e Nutrição em questão, os itens: rotulagem de alimentos, controle de qualidade do produto final e armazenamento de alimentos para frutas e verduras não estavam de acordo com a legislação vigente.

Palavras-chave: Estocagem; Embalagem; Refeições; Legislação.;

ANÁLISE DO MÉTODO DE ABATE DO CARANGUEJO-UÇÁ EM UMA BARRACA DE PRAIA NA CIDADE DE AQUIRAZ/CE

MACIELLA FREIRE SANTOS GAMA; CLARICE MARIA ARAÚJO CHAGAS VERGARA;
ARIANE ARAUJO MACHADO FRANKLIN.
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O caranguejo-uçá é um dos principais recursos coletados em sistemas estuarinos no Brasil, com expressiva importância econômica como recurso pesqueiro, principalmente no norte e nordeste do país (Pinheiro et al., 2016). O elevado conteúdo proteico da carne de caranguejo promove a disponibilização de grande quantidade de aminoácidos livres após a morte do crustáceo (GUIMARÃES, 2005). A deterioração dos crustáceos é acompanhada pela produção de grandes quantidades de Bases Voláteis Totais, algumas delas originárias da redução do Óxido de trimetilamina presente. Segundo Poli et al., (2005), a dor e estresse no momento do abate causam reações químicas acelerando o processo de rigor mortis, ou seja, o método de abate interfere na qualidade final do produto, pois o estresse causado antes e durante o abate é inversamente proporcional ao tempo de prateleira do mesmo. A aplicação de métodos de conservação, como o congelamento e a adoção de boas práticas de fabricação, desde a captura até o armazenamento pode retardar o aparecimento de aminas, aumentando a validade comercial do produto (FDA, 2011). **OBJETIVO** O objetivo deste estudo é analisar o método de abate do caranguejo-uçá em uma barraca de praia na cidade de Aquiraz, CE. **METODOLOGIA** A presente pesquisa trata-se de um estudo do tipo descritivo e transversal, realizada no período de novembro de 2015 a janeiro de 2016. Durante o recebimento os caranguejos foram separados entre vivos e mortos. Somente os vivos permaneceram para a etapa seguinte. Os mortos foram descartados. Em seguida, os caranguejos vivos foram imersos

em água com gelo por diferentes tempos (10 e 20 minutos), para realizar a termonarcole que é o método de abate por choque térmico. Foram realizadas 41 análises físico-químicas para determinar os níveis de amônia, através do uso do reagente de Nessler. As coletas de amostras foram realizadas em diferentes tempos após o abate dos caranguejos, com o objetivo de verificar os teores residuais físico-químicos presentes. **RESULTADOS** Os caranguejos que ficaram submersos em gelo por 10 minutos apresentaram níveis de amônia de 23,4 mg/100g. Já os que permaneceram submersos por 20 minutos os níveis foram de 11 mg/100g. Tais resultados demonstram que quanto maior o tempo em imersão no gelo, menores são os índices de amônia. De acordo com o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, é considerado deteriorado quando atinge níveis ≥ 30 mg/100g. A água gelada tem o poder anestésico e, portanto, os crustáceos sofrem menos estresse e tornam-se menos sensíveis a dor (ASHLEY, 2007). **CONCLUSÃO** O método de imersão no gelo, chamado termonarcole, analisado neste estudo, demonstra que quanto maior o tempo em que os caranguejos ficam submersos em gelo, menores são os índices de amônia. Obtendo assim um produto de qualidade e com maior tempo de vida de prateleira. Os métodos de abate constituem importante fator para a qualidade do pescado consumido no Brasil e no mundo. Esses métodos vêm tornando-se cada vez mais humanizados, passando por processos de sensibilização evitando que os animais sofram estresse excessivo.

Palavras-chave: caranguejo-uçá; abate; deterioração; amônia; vida de prateleira

UTILIZAÇÃO DAS MÍDIAS SOCIAIS COMO FERRAMENTA DE ENSINO- APRENDIZAGEM DURANTE O PERÍODO DE PANDEMIA: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

RAISSA LOISE MACIEL DE SOUZA; LISANDRA MIKAELY BARBOZA DA SILVA;
LOUISE DANTAS REIS DE CARVALHO; LEONARDO GIOVANNI ARAUJO BATISTA;
POLYANA CAMPOS NUNES; HELENI AIRES CLEMENTE.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE – FACULDADE DE CIÊNCIAS
DA SAÚDE DO TRAIRI, SANTA CRUZ - RN - BRASIL.

INTRODUÇÃO Com a propagação do SARS-CoV-2, a Organização Mundial de Saúde declarou situação de pandemia em março de 2020. Neste contexto de saúde pública, a Universidade Federal do Rio Grande do Norte decidiu suspender as aulas presenciais, através da Portaria nº 452/2020-R, de 17 de Março de 2020. Após 3 meses de aulas suspensas, a instituição, visando minimizar impactos, retomou aulas de forma remota através do Período Letivo Suplementar Excepcional. A oferta das disciplinas foram facultadas aos discentes com uma carga máxima de 180 horas, e a área de Gestão em Alimentação Coletiva do curso de Nutrição do campus Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi, ofertou duas disciplinas complementares, sendo elas: Saúde do Trabalhador e Introdução ao Empreendedorismo, contando com os monitores para o desenvolvimento de atividades, sendo um importante suporte para orientação dos alunos e aprendizado do monitor. **OBJETIVO** O objetivo deste trabalho é relatar as atividades desenvolvidas por meio da monitoria, utilizando as mídias sociais

como ferramenta de inclusão e de melhoria do ensino. **METODOLOGIA** O presente trabalho foi desenvolvido com base na experiência da monitoria intitulada Aperfeiçoando o processo de ensino-aprendizagem com o uso de mídias sociais na área de Nutrição em Alimentação Coletiva, durante o período remoto, com início no dia 15 de Junho de 2020 e término no dia 29 de Julho do mesmo ano. Como ferramenta para monitoria foi criado em 17 de abril de 2020 um perfil da monitoria no Instagram® e um cronograma para postagens semanais, intercalando temáticas que tenham sido abordadas nas disciplinas ofertadas, visando discutir, revisar e fixar os assuntos. Foi também proposto para momentos síncronos um cronograma de lives mediados pelos monitores nas plataformas Zoom®, Instagram® e Google meet®, com um roteiro previamente criado com 4 encontros, com diferentes convidados abordando temáticas da área de Empreendedorismo, sendo posteriormente disponibilizadas no Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas, buscando sanar problemas de acessibilidade. Foram também desenvolvidos fóruns no Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas para esclarecimento de dúvidas. Para complementar as atividades, os monitores desenvolveram quiz, utilizando como ferramenta o aplicativo Kahoot®. **RESULTADOS** Estão matriculados nas disciplinas de Saúde do Trabalhador, e Introdução ao Empreendedorismo 25 e 20 alunos, respectivamente. No entanto, o perfil da monitoria no Instagram® possui 134 seguidores, contendo 16 publicações com média de 20 curtidas, e com alcance de 92 cada. Durante as duas lives realizadas através do perfil da monitoria foi possível quantificar a média de 110 visualizações, e pelo Zoom® e Google Meet® estimou-se a média de 15 participantes simultaneamente. No entanto, é importante ressaltar que o perfil da monitoria é aberto e pode ser visualizado por não seguidores ou ser seguido por alunos não matriculados nas disciplinas. Assim, além de oferecer suporte para os professores e alunos, o uso das plataformas serviu para o desenvolvimento de novas competências pedagógicas e habilidades pelos monitores. **CONCLUSÃO** Deste modo, a utilização das novas técnicas auxiliaram o processo de ensino-aprendizagem, de forma que os alunos, monitores e professores envolvidos fossem capazes de manusear os novos instrumentos e conteúdos dinâmicos, considerando que os alunos utilizam com frequência as mídias sociais, tornando-a uma forte aliada nesse processo.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Pandemia; Mídias Sociais;

INFLUÊNCIA DA PANDEMIA DE COVID-19 NA COMPRA DE ALIMENTOS TRANSPORTADOS POR DELIVERY

**FERNANDO CLAUDIO DA SILVA BEMERGUY; YAMILA FERNANDES MOTA ALVES;
ANGELITA DA SILVA PENA.
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, - BRASIL.**

INTRODUÇÃO Após o início da pandemia por Corona Vírus Disease 2019, seguindo as orientações do Ministério da Saúde, adotaram-se medidas de segurança para evitar a propagação do vírus na população como o distanciamento social e o fechamento do comércio de atividades não essenciais. Os serviços de alimentação comercial não podiam receber o público no local, porém os serviços de

alimentação transportada por delivery foram liberados, uma saída para a maioria dos empresários do ramo. E com a restrição de circulação de pessoas, alguns consumidores escolheram esse tipo de distribuição, por ser prático, rápido e não precisarem sair de suas residências. Tratando-se de um vírus de alto contágio, é de fundamental importância a análise do consumo e da segurança alimentar nesta forma de serviço para os consumidores. **OBJETIVO** Investigar a influência da pandemia de coronavírus na compra de alimentos transportados por delivery, antes e durante o isolamento social, em população adulta não identificada da região metropolitana de Belém-PA. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, descritivo, quantitativo. A coleta de dados foi realizada por meio do formulário eletrônico Google forms com perguntas objetivas de múltipla escolha ou com caixas de seleção para identificar o consumo e a frequência dos alimentos adquiridos por delivery, antes e durante a pandemia de coronavírus. Foi incluso na avaliação o comportamento do consumidor sobre - o lacre, a temperatura, a embalagem, o uso de máscara, a forma de recebimento do alimento, a preferência de pagamento e nível de satisfação. Não foi necessário comitê de ética para a pesquisa, baseado na resolução nº 510/2016. A pesquisa foi analisada por meio do programa Excel 2016. **RESULTADOS** Participaram da pesquisa 109 indivíduos. Na análise de dados, observou-se um aumento no consumo por alimentos transportados de 18,4%(n=20). Os alimentos mais consumidos antes e durante a pandemia foram pizza com 48,6% e 55% (n=53; n=60) e sanduíche com 35,8% e 41,3% (n=39; n=45). Dentre as 33 categorias de alimentos, observamos que houve um aumento de mais de 5% na compra dos doces e bolos; pizza; padaria; carnes; açaí; sanduíche (7,3%; 6,4%; 6,4%; 6,4%; 5,5%; 5,5% respectivamente). Quanto a verificação do produto comprado, obtivemos os seguintes percentuais/participantes: 88,1% (n=96) verificam o lacre; a temperatura do alimento foi considerada satisfatória por 67,9% (n=74); a maioria dos participantes preferem embalagem sustentáveis, 92,7%(n=101); 47,7% (n=52) preferem pagar antecipado (on-line). Quanto ao recebimento do alimento: 91,7% (n=100) verificam o uso de máscaras pelo entregador, 72,5% (n=79) afirmaram lavar as mãos após colocar o alimento num recipiente limpo e 67,9% (n=74) retiram o alimento da embalagem e colocam em um recipiente limpo. Quanto a satisfação global sobre a compra do alimento por delivery 84,4%(n=92) dos participantes estão satisfeitos. **CONCLUSÃO** Por meio da análise de dados desta pesquisa, observou-se um aumento de consumo pelo serviço de alimentação transportada durante a pandemia de coronavírus e foi possível avaliar que, independente da pandemia, os alimentos mais pedidos são pizza e sanduíche. É importante ressaltar que os consumidores estão mais preocupados com a sustentabilidade e que a temperatura ainda precisa ser melhor controlada, logo, é importante pensar em embalagens mais tecnológicas e sustentáveis para um futuro próximo.

Palavras-chave: Segurança alimentar; Coronavírus; Entrega de alimentos;

APLICAÇÃO DA FERRAMENTA 5W3H COMO INSTRUMENTO PARA ADEQUAÇÃO DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO EM BELÉM- PA NO RETORNO DAS ATIVIDADES FRENTE À COVID-19.

CARLA THAYENE DOS SANTOS SOBRINHO; LAISY NAZARE ARAUJO DA CUNHA;
SABRINA FONSECA LOPES; MARCELO OLIVEIRA HOLANDA; KARINA PUGA DA
SILVA; XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONCA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Covid-19 é uma doença causada pelo coronavírus SARS-CoV-2 que se espalhou rapidamente gerando um quadro pandêmico com mais de 13 milhões de casos confirmados segundo dados recentes da Organização Mundial da Saúde. Medidas sanitárias devem ser adotadas na rotina dos estabelecimentos para prevenção e controle da doença. Para tal fim, existem técnicas de gestão administrativa para identificar e propor resoluções. No Restaurante Universitário a ferramenta 5W3H pode ser aplicada de forma prática na execução de um plano de ação que possibilite a regularização. **OBJETIVO** Elaborar um plano de ação para garantir a reabertura de um Restaurante Universitário de Belém-PA, com inclusão de medidas de enfrentamento à pandemia da Covid-19. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo exploratório descritivo que busca identificar pontos importantes a serem adequados na rotina do restaurante e propor um plano de ação que garanta a produção segura das refeições durante o período do enfrentamento da Covid-19. A análise foi realizada pela equipe de Nutrição de um Restaurante Universitário, em Belém-PA, a partir da aplicação da Ferramenta de Gestão de Qualidade 5W3H. O estudo foi dividido em três etapas: 1ª Etapa: Utilizou-se um check list pautado na Resolução nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Além de serem consideradas as recomendações da mesma, e do Decreto de nº 96.340 de 25/05//2020 da Prefeitura Municipal de Belém e da Organização Mundial de Saúde. A 2ª Etapa: Diagnóstico atual da UAN e 3ª Etapa: Proposta da implantação da ferramenta 5W3H. **RESULTADOS** A primeira ação consiste na aferição da temperatura corporal dos frequentadores do restaurante, o qual apresentou custo adicional, pois foi necessário adquirir termômetros digitais a laser. A segunda ação foi do uso obrigatório de máscaras por parte de todos os funcionários e usuários para fins de prevenção. Foram também recomendadas ações com relação ao não compartilhamento de objetos pessoais, aumento da frequência da higienização das mãos e do cuidado com a higiene pessoal. Tais medidas não apresentam grandes custos adicionais visto que o uso de máscaras pelos funcionários e o processo contínuo de higienização das mãos entre as atividades já faz parte da rotina diária do Restaurante Universitário. A manutenção do ambiente sempre arejado e a ampliação da frequência da limpeza dos setores, utensílios e equipamentos, os funcionários responsáveis pela limpeza foram orientados a cumprirem procedimentos. O distanciamento social estipulado foi de no mínimo 1,5 metro de distância na fila e no refeitório conforme orientado pela legislação vigente, assim como evitar contato físico, falar durante a distribuição das refeições e evitar tocar superfícies possivelmente contaminadas. Foi necessário demarcar o distanciamento no piso, assim como utilizar cartazes com devidas orientações aos funcionários e clientes. Tais medidas geraram custo adicional. E por último foi adotada escalas rotativas de horários para que os funcionários exerçam suas atividades laborais com segurança, visando reduzir a aglomeração, e caso algum funcionário apresente sintomas da Covid-19, é afastado das atividades até a completa recuperação. **CONCLUSÃO** O plano de ação elaborado a partir da ferramenta 5W3H facilitou o mapeamento dos pontos a serem aprimorados e/ou adotados, visando um funcionamento seguro. Ficou explícito que, não necessariamente, novas medidas de segurança contra a Covid-19 signifique novos custos, já que medidas simples são consideradas medidas eficazes.

Palavras-chave: Alimentação coletiva; Gestão da qualidade; Pandemia.;

ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO ALIMENTAR DE FUNCIONÁRIOS EM UMA OBRA DE CONSTRUÇÃO CIVIL NO MUNICÍPIO DE TERESINA/PI

ILANA FREITAS FREIRE DE CARVALHO CAIRO FLORES; JAYNARA KEYLLA MOREIRA DA SILVA; JORDAO BARBOSA ALENCAR; MAYRLA LAISE DE ABREU MATOS; ALEXSANDRA HERMELINA DE CARVALHO; ROCILDA CLEIDE BONFIN DE SABOIA.
FACULDADE ESTÁCIO TERESINA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação constitui um fator essencial à sobrevivência humana. A manutenção das funções vitais do organismo, construção de tecidos e a energia para as atividades diárias são intrínsecas aos nutrientes ingeridos, e o excedente, se acumula na forma de gordura. Quando ocorre fora do domicílio, a dieta do brasileiro é mais rica em gordura total e saturada (BRASIL, 2018). Estudos apontam sérios fatores na saúde desses trabalhadores, como excesso de peso, obesidade e doenças crônicas não transmissíveis (BARROSO et al., 2017). O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) busca reduzir acidentes de trabalho, aumentar desempenho e prevenir doenças ocupacionais, com empresas oferecendo a principal refeição do dia aos seus trabalhadores, parte das atividades da alimentação coletiva. **OBJETIVO** Avaliar o estado nutricional e o consumo alimentar de funcionários da construção civil em uma obra executada em uma capital brasileira. **METODOLOGIA** Tratou-se de pesquisa de campo com caráter quantitativo, descritivo, analítico e transversal. Do universo de 173 funcionários e estagiários, excluiu-se quem não se encontrava entre 20 e 59 anos ou portadores de deficiência e, os que não concordaram em assinar o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, submetido a comissão de ética. Por conveniência, aplicou-se questionário de frequência alimentar com 72 adultos para coleta de dados, com aferição do peso, estatura e circunferência da cintura. Dados foram planilhados, facilitando cálculos. **RESULTADOS** Dos indivíduos entrevistados, 44% encontra-se na faixa etária entre 40-59 anos, 30% na faixa etária entre 30-39 anos e 26%, na faixa etária entre 20-29 anos. Sendo 95% (69) do sexo masculino. Quanto ao Índice de Massa Corpórea, 1% apresentou baixo peso (magreza 1), 48% eutróficos, porém 51% com IMC elevado (8% com sobrepeso, 41% pré-obesos e 2% obeso classe I) e desvio padrão de 22,66. Observou-se que 43% realizam, em média, 3 refeições/dia; 29% realizam 4 a 5 refeições/dia; 25% de 1-2 refeições/dia, e 3% mais de 6 refeições/dia. Em relação ao local da refeição: 17% em casa, 5% no trabalho e 78% casa/trabalho. Quanto aos grupos alimentícios, 61% afirmam consumir semanalmente pães, raízes e tubérculos. E 43% afirmam nunca consumir leite e derivados. Quanto às frutas, 66% consomem semanalmente e 13% nunca. Óleos/gorduras tem maior (33%) frequência 1 vez/dia. 68% consomem carnes e ovos semanalmente, com maior frequência 2 a 4 vezes por semana (27%). Apesar da maioria (51%) estar com sobrepeso, o grupo de açúcares/doces revela que 34% nunca consomem. **CONCLUSÃO** A avaliação do estado nutricional demonstrou apenas 48% da população eutrófica. Conclui-se que os funcionários possuem hábitos alimentares inadequados, mesmo recebendo uma das principais refeições equilibradas. Com isso, esses funcionários apresentam maior pré-disposição a adquirir doenças crônicas pois estas estão intimamente relacionadas com o sobrepeso.

Palavras-chave: Alimentação saudável; construção civil; programa de alimentação do trabalhador; Questionário de frequência alimentar;

AGRICULTURA FAMILIAR: UM NOVO PRATO NO CARDÁPIO DO ALMOÇO

IDA OLIVEIRA DE ALMEIDA¹; TAMIRES DOS REIS SANTOS PEREIRA¹; DANIELLE BRANDÃO DE MELO²; THALITA MARQUES DA SILVA³; CRISTAL MARLY TORRES FONA⁴; WALYSON SANTOS DE SOUZA⁵.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL; 3. CENTRO UNIVERSITÁRIO UNINOVAFAP, TERESINA - PI - BRASIL; 4. INSTITUTO EVANDRO CHAGAS, BELÉM - PA - BRASIL; 5. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Agricultura Familiar é a principal responsável pela produção dos alimentos que são disponibilizados para o consumo da população brasileira. Conforme o Censo Agropecuário de 2017, os agricultores familiares têm participação significativa na produção dos alimentos que vão para a mesa dos brasileiros. O segmento responde por 48% do valor da produção de café e banana, são responsáveis por 80% do valor de produção da mandioca, 69% do abacaxi e 42% da produção do feijão. Famílias da agricultura familiar têm ocupado os espaços de compras institucionais, feiras, cestas agroecológicas e comunidades que sustentam a agricultura (SILVA; COSTA; PRIORE, 2019). A agricultura familiar apresenta um reconhecido potencial econômico, ambiental e social, com a crescente disponibilidade de alimentos e a variabilidade de nutrientes à população, proporcionando a comercialização deles em nível local e regional, além disso, colaborando para hábitos alimentares saudáveis e, consequentemente, melhorar a qualidade da alimentação (BATISTA et al., 2016).

OBJETIVO Identificar quais são as vantagens da aquisição de alimentos oriundos da agricultura familiar, para promoção de uma alimentação adequada e saudável.

METODOLOGIA Trata-se de um estudo de revisão de literatura, pautado em artigos nacionais publicados entre os anos de 2016 à 2020, sobre o tema agricultura familiar. A pesquisa foi realizada em bancos de dados eletrônicos como Scientific Electronic Library Online, Medical Literature Analysis and Retrieval System Online, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior, Biblioteca Virtual em saúde e Google Scholar. Para o encontro dos materiais foram utilizadas as palavras chaves: soberania alimentar, agricultura familiar, segurança alimentar e nutricional. Os critérios de exclusão foram artigos publicados antes de 2016 e que não se relacionassem com o tema.

RESULTADOS A importância da agricultura familiar vem sendo destacada graças ao foco no desenvolvimento sustentável associado à geração de emprego e renda. A busca por uma alimentação variada, saudável e natural, sem resíduos de agroquímicos e sem transgênicos, endossam as discussões a cerca deste assunto. Atualmente há uma demanda crescente entre os consumidores por modelos de produção mais sustentáveis e socialmente justos. Paiva (2019) discute sobre os aspectos econômico, social, ecológico, cultural, político e ético, em torno da produção agroecológica e familiar, reforçando que os benefícios desse tipo de produção são inúmeros e essenciais, já que ela tem grande propensão de contribuir para o alcance de maior segurança e soberania alimentar. Além disso, a proximidade entre consumidor e produtor através da venda direta possibilita a prática de preços mais justos, redução da utilização de embalagens e de resíduos. Nascimento (2019), corrobora essas narrativas supracitadas

e inclui que para a sociedade o entendimento sobre alimento saudável está intimamente relacionado aos alimentos produzidos sem o uso de agrotóxicos e que preserva respeito aos ciclos da natureza ou seja a sazonalidade. Assim, pode-se evitar prejuízos ao ambiente e à saúde, tanto relacionado a produção, quanto ao consumo. **CONCLUSÃO** As vantagens da aquisição de produtos oriundo da agricultura familiar são diversas, dentre elas, a manutenção da vida rural, conservação da biodiversidade e dos recursos naturais, os circuitos curtos de produção, distribuição e consumo e na promoção do acesso a uma dieta não custosa, diversificada e adequada em termos nutricionais.

Palavras-chave: Soberania alimentar; Agricultura família; Segurança alimentar e nutricional;

AVALIAÇÃO DO PROCEDIMENTO DE COLETA DE AMOSTRAS DOS ALIMENTOS SERVIDOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, BELÉM- PA

ANA MARIA CARDOSO DE SOUZA¹; CILEA MARIA DOS SANTOS OZELA².

1. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, - BRASIL; 2. SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO No hospital, o Serviço de Nutrição e Dietética é o setor em que são desenvolvidas as atividades relacionadas à alimentação e nutrição, tanto dos pacientes como dos seus acompanhantes e colaboradores do hospital. Nesse ambiente, os alimentos preparados devem favorecer a recuperação e/ou manutenção da saúde dos indivíduos, tendo como propósito oferecer refeições nutricionalmente equilibradas e seguras do ponto de vista da qualidade higiênico-sanitária (SACCOL et al., 2013). A coleta de amostras das preparações dos alimentos servidos auxilia a dirimir e identificar a origem da ocorrência de doenças transmitidas por alimentos (DTA). Para que haja a análise dessa amostra de forma correta o alimento deve ser coletado e conservado em condições adequadas, e conforme a Portaria CVS nº 5/2013, essa quantidade deve ser de no mínimo 100 gramas (g) (SÃO PAULO, 2013). **OBJETIVO** Avaliar o procedimento de coleta de amostras dos alimentos servidos em uma unidade de alimentação hospitalar, Belém-PA de acordo com a recomendação da Portaria CVS nº 5/2013. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo, realizado durante o mês de julho de 2020 em uma unidade de alimentação e nutrição de um hospital público de Belém-PA. Neste período avaliou-se as coletas dos alimentos que foram produzidos para o jantar. Para a realização da avaliação do procedimento de coleta de amostras dos alimentos, foi utilizado os critérios da lista de verificação (check list) de itens baseado na Portaria CVS nº 5/2013 na seção VI de Guarda de Amostras em Cozinhas Industriais e Serviços de Alimentação. O monitoramento das amostras coletadas foi realizado pelas estagiárias de nutrição do hospital por um período de 15 dias. **RESULTADOS** Foram avaliados todos os procedimentos de método de colheita das amostras realizadas de todas as refeições servidas no jantar. Dentre os resultados, observou-se que são coletadas amostras de no mínimo de 100 gramas de todas as preparações utilizando sacos esterilizados com cuidado para não tocá-lo internamente e utensílios disponíveis para cada preparação. Em seguida, todas as amostras são devidamente identificadas com o (nome do estabelecimento, nome do produto, data e horário da coleta, data de descarte e nome de quem a realizou), posteriormente são

armazenadas por 72 horas sob refrigeração exclusivo para a guarda de amostras, e são descartadas corretamente após o período conforme descrito na Portaria CVS nº 5/2013. CONCLUSÃO Após o desenvolvimento de todas as etapas relatadas anteriormente, conclui-se que a coleta da amostra é realizada de acordo com os procedimentos descritos na Portaria CVS nº 5/2013.

Palavras-chave: Serviços de alimentação; Alimentos; Segurança alimentar;

A INFLUÊNCIA DA ESTRATÉGIA DE MARKETING UTILIZADA POR APLICATIVO DE PEDIDO DE REFEIÇÃO NA ESCOLHA ALIMENTAR DO USUÁRIO.

MARIANA CAETANO BARBOSA; CAROLINE OLIMPIO ROMEIRO DE MENESES;
THAYNA DA SILVA TAVARES; ANA TERCILIA ALSAN PEREIRA; GUILHERME
FALCÃO MENDES; TABATA ARCANJO RADISLOVICH.
UNIVERSIDADE CATÓLICA DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Com inúmeras mudanças nas relações sociais, econômicas e tecnológicas, o mundo está mais urbanizado. Com isso, surgiram meios de desenvolvimento de sistemas que auxiliam na acessibilidade às refeições, como as plataformas de food delivery. Dessa forma, o presente trabalho teve como hipótese central analisar a forma de abordagem do marketing utilizado pelo app de pedido de refeição na escolha alimentar do usuário com tendências a opções não-saudáveis. **OBJETIVO** O presente estudo teve como objetivo analisar a forma de abordagem do marketing utilizado pelo app de pedido de refeição na escolha alimentar do usuário com tendências a opções não-saudáveis. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, observacional, prospectivo, com uso de dados primários. A pesquisa é dispensada de aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa, pois não avalia opinião ou dados de pessoas e/ou consumidores, registra apenas informações presentes na plataforma. Selecionou-se a principal plataforma disponível para sistema Android e IOS no Brasil, identificado pelo codinome IF. O Observatório de Nutrição em Tecnologias da Informação - ObNUTTI-UCB conduziu a coleta de dados de 08 de Abril a 25 de Maio de 2020, em Brasília Distrito Federal. Para o levantamento de dados adotou-se a construção de dois formulários pelo Google Forms, que foram respondidos diariamente com base nas notificações enviadas pelo aplicativo e observação da plataforma. Logo, os dados foram organizados, com frequência contabilizada e seu conteúdo avaliado conforme critérios previamente citados. Com isso, realizou-se uma análise qualiquantitativa na semântica coletada das notificações. Esta observação e diagnóstico textual foi realizado por meio do software de análise de texto ATLAS.TI. As variáveis categorizadas foram descritas pelo número absoluto (n) e a frequência em pontos percentuais (%), com diferença testada por Qui-quadrado de Pearson. As análises estatísticas foram realizadas por meio do software SPSS 21.0 para Windows, assumido p valor < 0,05. **RESULTADOS** Após realização do observatório totalizaram-se 194 registros diários e 403 registros imediatos. Observou-se que a plataforma utiliza de notificações por push como a principal estratégia de marketing para atrair seus clientes, com média de uma a duas notificações por turno, sendo: 34,35% (n = 153) pela manhã, 29,95% (n = 133) a tarde e 35,58% (n = 158) a noite. Usando uma linguagem predominantemente coloquial, 99% (n = 399) das vezes

analisadas, associado, algumas vezes, a uma linguagem não verbal, de 26,5% (n = 107). Sendo que a palavra cupom demonstrou na pesquisa ter a maior frequência (n = 378) quando comparada as outras palavras mais recorrentes nas notificações. Além disso, constatou-se que as refeições oferecidas na aba principal do app tem predomínio de 85,1% (n = 343) de refeições não saudáveis e nas opções oferecidas pelas notificações uma predominância de 85,4% (n = 344) de refeições não saudáveis, com diferença significativa ($p < 0,001$). CONCLUSÃO Portanto, é possível notar que o usuário do aplicativo é exposto de uma maneira predominante a uma quantidade de estímulos semânticos e visuais, que o levam a refeições não saudáveis durante todo o dia. As refeições mais acessíveis, que fornecem uma quantidade maior de descontos, cupons e entregas grátis, são as nutricionalmente não saudáveis.

Palavras-chave: Cupom; Delivery; Não saudável; Neuromarketing; Notificação

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO DE ALFACE CRESPA (LACTUCA SATIVA VAR. CRISPA) EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR COM A FINALIDADE DE REÚSO DA SOLUÇÃO CLORADA.

GISELE FERREIRA SANTOS; LUCILEIA GRANHEN TAVARES COLARES; AGNES MARIA CUPERTINO FERNANDES ARAUJO; MARCO ANTONIO LEMOS MIGUEL.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As hortaliças e frutas, em função da sua forma de consumo, principalmente crua, podem ser veículos potenciais de microrganismos patogênicos, que podem causar danos à saúde, especialmente de pacientes hospitalizados. A sanitização constitui um ponto crítico do processo de tratamento para inativação ou destruição de bactérias, fungos e outros microrganismos. A qualidade da higienização das hortaliças e frutas depende das propriedades físico-químicas da água de lavagem e sanitização, da concentração do desinfetante e o tempo de contato, pH, temperatura, turbidez, presença de matéria orgânica dentre outras **OBJETIVO** O objetivo da pesquisa foi avaliar a eficácia do reúso da solução clorada no processo de higienização de alface crespa (*Lactuca sativa* var. *crispa*) em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de natureza quantitativa, descritiva experimental, tendo como alvo o processo de higienização das hortaliças conduzido em três etapas: 1ª) caracterização das condições higiênico-sanitárias da UAN e a do processo de higienização de hortaliças e frutas; 2ª) avaliação da eficácia do processo de higienização de hortaliças da UAN e eficácia da solução clorada utilizada no processo de higienização de alface durante o seu uso e reúso, utilizando análises microbiológicas e físico-químicas e 3ª) elaboração de manual de higienização de hortaliças e frutas. **RESULTADOS** Na avaliação das condições higiênico-sanitárias a UAN foi classificada como parcialmente adequada (72,2%). Das 10 unidades amostrais de alface adquiridas da UAN, 70% (7) apresentaram coliformes termotolerantes, que variaram entre 4,3 e 240 NMP/g e a média de contagem de bactérias mesófilas totais foi de 6,97 log UFC/g. Após tratamento, as contagens de coliformes termotolerantes para as alfaces higienizadas do hospital e em condições ideais de laboratório variaram entre menor que 3 a 46 NMP/g. Em 100%

dos experimentos a redução obtida foi com a solução clorada de primeiro uso superior a 1 log UFC/g para bactérias mesófilas. Para os coliformes termotolerantes, a redução obtida com solução clorada de primeiro uso foi maior que 1 log em 50% dos experimentos. Os resultados das amostras higienizadas atenderam as recomendações da legislação para solução de primeiro uso e reúso. No experimento realizado com *Listeria monocytogenes*, o primeiro uso da solução clorada apresentou uma redução média significativa de 1,26 log UFC/g e após o tratamento com o reúso da solução clorada, que representou uma redução média 0,20 log UFC/g. **CONCLUSÃO** Conclui-se que apesar das falhas no processo de higienização de hortaliças e frutas da UAN, não houve diferença significativa entre o processo de higienização de hortaliças realizado na UAN hospitalar e nas condições laboratoriais. A utilização da solução de reúso não resultou na redução da população de *Listeria monocytogenes* ATCC 19117, quando comparadas a solução de primeiro uso. Embora, os resultados tenham demonstrado eficácia na solução clorada de primeiro uso, para microrganismo como *Listeria monocytogenes*, frequente patógeno em alimentos, os efeitos da solução clorada no reúso não apresentaram eficácia. Por fim, o manual de higienização de verduras, legumes e frutas pode ser uma ferramenta adequada a ser utilizada durante a capacitação dos manipuladores da UAN estudada, e assim minimizar os riscos sanitários durante a etapa de higienização e contribuir para o fornecimento de dietas mais seguras.

Palavras-chave: higienização; cloro; reúso; alface;

ACEITAÇÃO DA DIETA HOSPITALAR EM DUAS PRODUÇÕES DE REFEIÇÕES NA CAPITAL DO RIO GRANDE DO SUL

JANETE CORRÊA HAIDER¹; KARINE GRABIN¹; ANA CRISTHINA HENZ²; RAVEL KUREKI¹; MAGIELA FRANTZ HOLZSCHUH¹.

1. UNIVERSIDADE DO VALE DO RIO DO SINOS, - BRASIL; 2. INSTITUTO METODISTA IPA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O controle de resto-ingestão visa avaliar a adequação das quantidades preparadas em relação às necessidades de consumo ao porcionamento na distribuição, e a aceitação do cardápio através da refeição devolvidos pelos clientes, funcionando como um indicador da qualidade da refeição servida, além de auxiliar a definir o perfil da clientela atendida. São aceitáveis, como percentual de resto-ingestão, taxas inferiores a 20% em população enferma. A ingestão insuficiente é sempre atribuída, primeiramente, aos aspectos clínicos, mas há outras causas não ligadas diretamente à doença e/ou tratamento, como por exemplo, as inadequações do serviço de alimentação e nutrição. **OBJETIVO** O objetivo do estudo foi avaliar a aceitação de dietas de pacientes internados em um complexo hospitalar do município de Porto Alegre/RS. **METODOLOGIA** O complexo hospitalar possui 07 hospitais e 02 produções de refeições. A produção A compreende 04 hospitais (geral, cardiológico, neurológico, neurológico) e a produção B atende 03 hospitais (pediátrico, transplante e oncológico) com complexidades inerentes às especialidades. O complexo atende aproximadamente 1100 pacientes. O cardápio fornece fixo: duas guarnições (vegetal ou carboidratos) e uma proteína.

Leguminosa, salada e sobremesa, liberado conforme prescrição da nutricionista clínica, e declinando conforme o tipo de dieta, sem diferenciação entre SUS e Convênio. O cardápio é cíclico semanal. Este estudo é um transversal retrospectivo, realizado durante o ano de 2019 onde semanalmente foram feitas análises dos restos alimentares (almoço e jantar) dos pacientes internados em unidades de internação (UIs), coletados pelas nutricionistas da produção, essas UIs foram escolhidas por conveniência. Foram utilizados um formulário de consumo alimentar preconizado pela BRASPEN determinado pela análise visual do prato servido após consumo do paciente, no momento retirada da refeição, onde a classificação é: aceitação de 0%(nula), 25%, 50%(metade), 75% e 100%(total). Os pacientes com baixa ingestão (menor que 50%) foram sinalizados à nutricionista clínica do setor, para visita. Os dados foram compilados e ordenados no programa Microsoft Office Excel para obter a taxa de aceitação. **RESULTADOS** Considerando a meta de aceitação superior a 80%, os resultados encontrados no presente trabalho, não são considerados ideais. A produção A, obteve uma média anual de 74,05% de aceitação, enquanto a produção B, 60,36%. A produção A, não obteve média inferior a 62,8% em nenhum mês e em um dos meses conseguiu atingir a meta de superior a 80%. No estudo de Rolin et al (2011), em pacientes oncológicos foram encontrados índice médio de 69%, semelhantes ao de Nonino-Borges et al (2006) que encontrou 67%. Já o estudo de Barton et al (2000), encontrou 60%, semelhantemente ao encontrado na nossa amostra. A produção B, apresentou em três meses, médias menores que 50%, onde é classificado como baixa aceitação, e necessitou plano de ação da produção para algumas preparações. **CONCLUSÃO** A partir dos resultados, observou-se a necessidade de avaliar os processos produtivos envolvidos no preparo dessas refeições e de elaborar estratégias que estimulem a ingestão do paciente, integrando sempre parte assistencial e produtiva, principalmente em hospitais onde a patologia é mais específica (como a B) e esteja ligado a dificuldade de aceitação, até mesmo pela patologia, ressaltando a importância de mais estudos nesta área, principalmente associado a patologias e analisados aceitação individualmente por área.

Palavras-chave: aceitação de dieta; desperdício alimentar; serviço de nutrição hospitalar;

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS NO COMBATE À COVID 19

ANA CLARA BARROS DE SOUSA; LILIA MAGNO DE ABREU TEIXEIRA; XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONÇA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. A aplicação das boas práticas permite evitar a transmissão de diversas doenças, e apesar de não haverem evidências sobre a transmissão do novo coronavírus por via de alimentos, o mesmo pode ser transmitido em outras etapas da produção, como por exemplo: no contato entre os manipuladores, ou superfícies contaminadas. Porém, é possível minimizar esse contágio, seguindo as boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos. Já que os serviços de alimentação geralmente são locais de grande aglomeração e que precisam se adequar

às novas normas e legislações municipal, estadual e federal, bem como às recomendações da Organização Mundial de Saúde, com o intuito de evitar a propagação do vírus e de garantir a oferta de refeições seguras. **OBJETIVO** Analisar como as boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos podem evitar a disseminação do novo coronavírus. Ressaltar a importância da implementação das boas práticas nos serviços de alimentação. **METODOLOGIA** Trata-se de uma pesquisa descritiva qualitativa realizada em julho de 2020. Os dados foram obtidos através de um levantamento bibliográfico no âmbito da transmissão do coronavírus por alimentos, considerando as necessidades atuais devido a pandemia. Foram selecionados artigos científicos e legislações atualizadas sobre as boas práticas em serviços de alimentação, a partir das bases de dados Scielo e BVSalud. **RESULTADOS** A lavagem das mãos deve ser feita regularmente, com o uso de água, sabão e álcool 70%. Estes produtos também podem ser usados para limpeza e desinfecção das superfícies e utensílios reduzindo a atividade microbiana. Para a desinfecção de alimentos, em especial hortifrutis, deve-se utilizar uma solução especial de hipoclorito de sódio. A capacitação dos manipuladores de alimentos sobre os novos procedimentos de prevenção à Covid-19 e reforço às boas práticas de manipulação e higienização dos alimentos e pessoal são fundamentais, assim como manter os exames médicos atualizados e notificar o supervisor em caso de doença infecciosa. Apesar do uso de máscaras não ser obrigatório na legislação sanitária vigente, no contexto das Boas Práticas de Fabricação, esse equipamento pode ser utilizado visando evitar a contaminação de alimentos prontos para o consumo, assim como para proteger a saúde do trabalhador e auxiliar no combate ao novo coronavírus. Luvas descartáveis também não são uma exigência, sendo recomendadas apenas para atividades específicas. Estas não substituem a lavagem das mãos e não garantem proteção contra à Covid-19. Manter o distanciamento social e a etiqueta social são medidas complementares recomendadas para reduzir os impactos causados pela pandemia nos serviços de alimentação. **CONCLUSÃO** A transmissão do novo coronavírus têm ocorrido pelo contato próximo com indivíduos infectados ou por contágio indireto, por meio de superfícies e objetos contaminados, principalmente pela tosse e espirros com gotículas infectadas. Contudo, medidas de higiene pessoal, dos ambientes e superfícies, conforme orientam as Boas Práticas, podem auxiliar na diminuição da propagação do coronavírus, assim como de outros contaminantes, garantindo com isso a manutenção do funcionamento seguro do serviço de alimentação, produtividade dos funcionários, satisfação e confiança dos clientes.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Pandemia; Serviços de Alimentação;

PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO A PARTIR DA ANÁLISE DE SWOT

JULIA MEDEIROS RAMALHO¹; CAROLINE FERREIRA SOARES CABRAL²; MARILIA FRANCA COSTA¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL; 2. INSTITUTO DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Um monitoramento rigoroso dos parâmetros que garantam condições higienicossanitárias satisfatórias é de suma importância para reduzir os riscos de surtos de DTA em restaurantes universitários. O crescimento microbiano é um risco em restaurantes universitários devido ao grande porte da cozinha, grandes lotes de alimentos que passam por longos períodos de preparo e espera. O maior risco encontra-se nos utensílios e equipamentos de preparo que permanecem em contato direto com os alimentos por longo tempo. É importante ressaltar que a manipulação inadequada dos alimentos, a falta de higiene por parte do manipulador e matérias primas de baixa qualidade também configuram riscos à saúde do consumidor. Portanto, é de suma importância a utilização de ferramentas da qualidade que possam ser utilizadas de forma objetiva no dia a dia de um restaurante universitário. A análise SWOT é uma ferramenta que pressupõe explorar os pontos fortes (Strengths), superar as fraquezas (Weaknesses), que dizem respeito ao ambiente interno, agarrar as oportunidades (Opportunities) e defender-se contra as ameaças (Threats), com foco no ambiente externo, permitindo a definição de um planejamento estratégico. **OBJETIVO** Este estudo buscou investigar e analisar os fatores primordiais que influenciam a gestão da segurança dos alimentos em um Restaurante Universitário (RU). **METODOLOGIA** A pesquisa foi desenvolvida no restaurante universitário central do sistema integrado de alimentação da Universidade Federal do Rio de Janeiro e é caracterizado por um serviço terceirizado, uma média de 10 mil refeições ao dia (almoço e jantar), com funcionamento 24 horas por dia, 7 dias por semana dividida por três turnos de trabalho. A pesquisa seguiu o seguinte percurso metodológico: pesquisa bibliográfica, entrevistas com nutricionistas gestoras do local, estudo de caso com enfoque qualitativo e exploratório, análise de SWOT e desenvolvimento de um software de apoio para profissionais que trabalham com alimentação coletiva em restaurantes universitários. As informações coletadas na revisão bibliográfica, análise documental e nas entrevistas foram analisadas em uma matriz SWOT a fim de realizar um diagnóstico sobre Forças, Fraquezas, Oportunidades e Ameaças no atual cenário da gestão de segurança dos alimentos no restaurante universitário. A pesquisa foi submetida ao Comitê de Ética em Pesquisa do IFRJ (CEP/IFRJ) com os devidos documentos, incluindo o roteiro semiestruturado elaborado previamente. O projeto foi submetido à Plataforma Brasil e aprovado pelo CEP/IFRJ Parecer nº 2.900.242. **RESULTADOS** Diversos fatores limitantes estão relacionados aos riscos à segurança dos alimentos em Restaurantes Universitários, dentre eles: planejamento inadequado, condições físico estruturais inadequadas, gestão inadequada dos recursos, falta de monitoramento eficaz, falhas nos processos, baixa qualificação e atitudes inadequadas dos manipuladores de alimentos, falta de informação e comunicação sobre os procedimentos de segurança dos alimentos, falha no controle do binômio tempo e temperatura. A análise do cenário que influencia a segurança dos alimentos no restaurante universitário, acerca das fraquezas apontadas, demonstra que o controle de temperatura é um ponto fraco do processo possível de ser controlado internamente. **CONCLUSÃO** O diagnóstico contribuiu para a definição da etapa do processo produtivo primordial que mais adiante foi considerada como etapa inicial para o desenvolvimento do software.

Palavras-chave: Segurança de Alimentos; Ferramenta de Qualidade; Controle Higienicosanitário; Restaurante Universitário; Alimentação Coletiva

DESENVOLVIMENTO DE CHIPS UTILIZANDO O APROVEITAMENTO INTEGRAL DA COUVE

FERNANDA CHRISTIE AVELAR BARBOSA; FLAVIA APARECIDA BERNIERI RAMOS;
LEIDIANE AMORIM SOARES GALVAO; ÊMILI LIMA AMARO; FABÍOLA DE LIMA
SOUSA; DARA NAYANNE MARTINS CAMPOS.
CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO LUCAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A couve-folha (*Brassica oleracea* var. *acephala*) é uma das hortaliças mais populares no centro-sul do Brasil, sendo produzida em pequenas áreas e em hortas domésticas, enriquecendo a alimentação diária da população (Filgueira, 1982). O seu consumo traz vários benefícios, pois é uma hortaliça rica em minerais (cálcio, ferro e fósforo) e vitaminas (A, complexo B e C). Além de ser excelente estratégia no combate de patologias que acometem o trato gastrointestinal, em virtude do seu potencial antioxidante. Desta forma, reconhecendo todos os benefícios trazidos com o consumo da couve-folha e em razão de seu baixo custo e alta acessibilidade por todas as classes sociais, o presente trabalho teve como desafio norteador adaptar uma receita para aumentar a diversificação do consumo da hortaliça, tornando-a mais atrativa principalmente ao público infantil. **OBJETIVO** Adaptar uma receita de chips de couve como alternativa para lanches práticos, rápidos e de baixo custo. **METODOLOGIA** Para execução do proposto adotou-se três etapas, sendo elas: desenvolvimento da adaptação da receita de Galvão (2018), elaboração da ficha técnica de preparo e execução da informação nutricional. A adaptação consistiu em adicionar os talos da couve, de forma a promover o aproveitamento integral e no lugar do sal refinado, usou-se o sal de ervas (salsa, manjerição, orégano e sal na proporção de 2 de ervas para 1 de sal). Vale ressaltar que no momento da elaboração da Ficha Técnica de Preparo e do estabelecimento da informação nutricional do produto houve embasamento nos parâmetros preconizados em legislação vigente, RDC 360, com a porção estipulada de 3g equivalente a 6 unidades. **RESULTADOS** Após execução da ficha de técnica de preparo dos chips de couve observou-se a seguinte informação nutricional, através da Tabela de Composição dos Alimentos, presente na porção de 3g (6 unidades), sendo: 20,67kcal de valor energético (Valor Diário VD: 1%); 1,7g de carboidrato (VD: 1%); 0,7g de proteínas (VD: 1%); 1,3g de gorduras totais (VD: 2%); sendo 0,3g de gorduras saturadas (VD: 1%) e 0g de gorduras trans; 0,7g de fibra alimentar (VD: 3%) e 136,33mg de sódio (VD: 6%), utilizou-se como base para o estabelecimento dos valores diários uma dieta de 2000kcal. E os chips de couve apresentaram-se como Baixo valor energético, carboidrato, gordura total e gordura saturada e Não Contém gordura trans, conforme RDC 54. **CONCLUSÃO** O desenvolvimento do presente estudo possibilitou verificar uma nova alternativa para o preparo da couve. Por conseguinte, é de suma importância passarmos a inserir a couve na nossa alimentação diária, visto que, possui variados nutrientes benéficos ao organismo aliado ao seu fácil acesso na maioria das regiões brasileiras e por ser um alimento de baixo custo. Além do acima exposto, evidencia-se como uma alternativa viável para integrar as pequenas refeições da população de todas as faixas etárias e substituir o alto consumo de produtos ultraprocessados que estão presentes nessas refeições.

Palavras-chave: CHIPS; COUVE MANTEIGA; ALTERNATIVA ALIMENTAR;

INFLUÊNCIA DO MARKETING NA ALIMENTAÇÃO DE CRIANÇAS DE UMA ESCOLA PÚBLICA EM BELÉM DO PARÁ

THAYSA DA SILVA GARCIA; LARISSA DOS SANTOS FONSECA; ROSIANE OLIVEIRA MIRANDA; SHEILA CRISTINA MARTINS E SILVA; CAMILA SANTOS DE MELO.
CENTRO UNIVERSITÁRIO FIBRA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Na infância as crianças começam a estabelecer sua independência de escolhas, principalmente às de cunho alimentar, sofrendo influência de fatores externos e internos. Nesse sentido, as empresas utilizam de mecanismos de marketing em propagandas de alimentos industrializados como forma de persuadir este público a compra do produto, sendo assim, ocasionando hábitos alimentares não saudáveis com elevado consumo de produtos hipercalóricos e pobres em alimentos in natura, o que justifica o aparecimento de doenças crônicas não transmissíveis. **OBJETIVO** Verificar a influência do marketing na alimentação de crianças de uma escola pública em Belém do Pará, investigar os hábitos alimentares e observar o perfil nutricional dos escolares. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo do tipo transversal quantitativo realizado com 39 crianças, meninos e meninas de 6 a 8 anos, cursando do 1º ao 3º ano, no turno da manhã e da tarde (autorizadas pelos pais por meio do Termo de Consentimento Livre Esclarecido e do Termo de Assentimento), de uma escola do município de Belém-PA no ano de 2019. Foi aplicado um questionário com os pais sobre a influência do marketing nas escolhas alimentares das crianças e um questionário de frequência alimentar adaptado para a faixa etária de estudo, em seguida, foi realizada a avaliação do peso e da altura dos escolares para o diagnóstico nutricional, houve também orientação quanto a uma alimentação saudável. Os resultados foram analisados e apresentados com auxílio do software Microsoft Excel® (2010) e do programa estatístico Biostat 5.0. **RESULTADOS** A partir das crianças entrevistadas, 77% (30) e 94,50% (37) encontravam com peso e estatura adequados para a idade, respectivamente. Entretanto, 66,70% (26) dos alunos, apresentaram vigilância para baixo índice de massa corporal para idade, sendo um fator de risco nutricional entre os escolares. Quanto ao questionário aplicado aos pais, pode-se observar que 43% (17) possuía ensino médio completo. Verificou-se que 97,44% (38) das crianças costumavam assistir à TV todos os dias e que 53,85% (21) assistiam com frequência de 2 a 5 horas. Apesar dos resultados constatarem que 56,41% (22) dos escolares não costumavam pedir os alimentos que a mídia/propaganda oferece e que 69,23% (27) dos responsáveis acreditarem que seus filhos tem uma alimentação saudável. Com relação à ingestão alimentar, pode-se observar uma baixa ingestão de frutas com percentual de 15,7% e de legumes 16,7%. Além disso, observou um consumo significativo de bebidas industrializadas 17,6% e a baixa ingestão de fontes proteicas. **CONCLUSÃO** O estudo mostrou que os escolares apresentaram um diagnóstico nutricional adequado, entretanto, verificou-se uma prevalência considerável para o consumo de bebidas adocicadas, de alimentos industrializados, baixo consumo de alimentos in natura, além da baixa ingestão de fontes proteicas, portanto, possibilitando desenvolver risco nutricional. Devido o estudo ter sido realizado em uma escola pública, local em que o poder aquisitivo é menor, logo o acesso aos fast foods é limitado ou inexistente, isso pode ter influenciado em um estado nutricional predominantemente adequado.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; Estado Nutricional; Marketing Infantil;

QUALIDADE NUTRICIONAL DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR BRASILEIRA

PHAMELA REGINA VASCONCELOS DA SILVA; LORENA MODESTO DA SILVA;
THAYSER REGES SAMPAIO; MICHELLE RODRIGUES MAFRA; ALEXSANDRO SILVA
DE ARAUJO.

UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, ANANINDEUA - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação escolar é um instrumento eficaz para a recuperação dos hábitos alimentares adequados e na promoção da segurança alimentar nas escolas. Promover bons hábitos alimentares, por sua vez, é trabalhar a favor de uma melhor aprendizagem, pois o aluno bem alimentado mostra um potencial maior. Sendo assim, o consumo de alimentos de forma adequada leva as crianças ao bom desempenho escolar e assegura maior facilidade de assimilação dos conhecimentos, além de prevenir uma série de doenças e desequilíbrios futuros, como problemas relacionados ao crescimento, colesterol alto e, também, obesidade infantil. As escolas públicas atendem em sua maioria crianças vulneráveis em relação à nutrição, além das questões socioeconômicas e diante disso, é necessário se atentar para a qualidade do alimento que está sendo servido é necessário, alimentação escolar representa para grande parte dos alunos um atrativo de frequência escolar. **OBJETIVO** Avaliar a qualidade nutricional da alimentação ofertada em escolas públicas no Brasil. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de revisão bibliográfica por meio de levantamento literário de periódicos nacionais encontrados nos bancos de dados LILACS, SCIELO e PUBMED entre os anos de 2016 a 2019, também foi utilizado teses relacionado à temática. Para busca deste material foram utilizados os seguintes descritores e suas combinações: Alimentação Escolar; Nutrição da Criança e PNAE **RESULTADOS** A ingestão de uma alimentação saudável é importante desde a infância, pois neste período se formam os hábitos alimentares. Os familiares e a escola são de suma importância, porque é por meio deles que os valores serão repassados e a criança passa a conhecer novos alimentos. Souza (2017) se faz presente nas escolas públicas e particulares quantidades significativas de alimentos ultraprocessados na merenda escolar, sendo essa uma das principais causas para doenças crônicas como a obesidade infantil. Novaes (2018) Cantinas escolares oferecem lanches que não são saudáveis, ricos açúcares e gorduras, permitindo a afinidade com fast-foods para os alunos, onde os mesmos optam por deixar de comer o lanche oferecido pela escola por achar menos atrativo. Analisando diferentes estudos nos estados brasileiros, foi possível perceber a diferença entre alimentações, algumas ultrapassaram a quantidade de proteína estimadas para crianças, outras apresentaram baixo consumo energético, ferro, cálcio e vitamina A. Autores pontuaram que o cálcio é o micronutriente mais afetado devido não ser tão comum obter essa fonte no almoço. Desta forma, as outras refeições podem ajudar atingir as recomendações. Sabe-se que o ferro em altas proporções compromete diversas funções celulares, em um estudo foi relatado que ao comparar creches públicas e privadas, as públicas apresentaram uma maior biodisponibilidade de ferro. No mesmo, foi encontrado quantidades de vitamina C acima da recomendação, o que se torna favorável à absorção do ferro. **CONCLUSÃO** Ficou evidenciado que mesmo tendo o Programa Nacional de Alimentação Escolar, as alimentações oferecidas aos alunos ainda precisam de ajustes nutricionais para que os beneficiados possam atingir aos níveis recomendados de nutrientes de acordo com as faixas etárias, amplamente empregadas durante o ano letivo, em especial nas unidades

públicas de ensino infantil, já que uma boa alimentação escolar servida irá colaborar para um melhor aprendizado e desenvolvimento das crianças.

Palavras-chave: Escola; Infantil; Merenda; Nutrição;

DESENVOLVIMENTO DE UM BISCOITO A PARTIR DO APROVEITAMENTO INTEGRAL DA ACEROLA.

TALITA DE ARAÚJO CAMPOS; DARA NAYANNE MARTINS CAMPOS; LEIDIANE AMORIM SOARES GALVAO; NELCI FATIMA BUGANÇA; ÊMILI LIMA AMARO; MARIA VICTÓRIA FERNANDES NORONHA.
CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO LUCAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Atualmente perante o alto descarte de resíduos orgânicos a opção da utilização integral do alimento é uma ótima escolha, visto que utiliza-se o alimento por inteiro adicionando desta forma maior benefício nutricional ao produto final (Martins, 2000). Com base no exposto, a acerola (*Malpighia glabra*) quando utilizada de maneira integral é reconhecidamente fonte de vitamina C e A, vitaminas do complexo B, antioxidantes, flavonóides, fibras, entre outros compostos nutricionais que geram benefícios para o organismo (Batista, 2014). Portanto, neste estudo a acerola foi utilizada de forma integral como ingrediente principal na elaboração de uma receita de biscoito integral, da polpa com casca e talo ao caroço, partes que são comumente descartadas, para produção da farinha. **OBJETIVO** Desenvolver um biscoito a partir do aproveitamento integral da acerola. **METODOLOGIA** Inicialmente houve uma adaptação de receita, que originalmente é de família. As acerolas foram usadas de forma integral, sem nenhum descarte, onde a semente foi seca naturalmente, triturada e assada, para que atingisse textura de farinha e utilizada na receita junto a polpa da fruta com casca, talo e adição dos demais ingredientes: farelo de trigo, azeite de oliva, sal, orégano, gergelim e água. Vale ressaltar que para dar ponto na massa adicionou-se farinha de trigo tradicional e por fim o fermento químico, onde formou-se uma massa lisa e moldável. Após padronização da receita elaborou-se a Ficha Técnica de Preparo para que houvesse a determinação da informação nutricional do produto de acordo com RDC 360. Com porção estipulada de 30g (9 unidades). **RESULTADOS** A porção de 30g do biscoito integral desenvolvido é fonte de fibras com 2,7 g (VD: 11%), possui alto teor de vitamina C com 31,59 mg (VD: 70%), tem baixo teor de gordura saturada 0,73 g (VD: 3%), não apresenta gordura trans (0 g), contém 190,47 kcal (VD: 9%); 26,91 g de carboidrato (VD: 9%); 4,50 g de proteína (VD: 6%); 7,21 g de gorduras totais (VD: 13%) e 263,70 mg de sódio (VD: 11%) conforme RDC 54. Demonstrando-se como uma alternativa de reutilização integral da acerola e sendo viável para a substituição de biscoitos industrializados. **CONCLUSÃO** O desenvolvimento da receita mostra, o quão versátil um alimento pode tornar-se e como aproveitá-lo de diversas maneiras sem que ocorra o descarte de elementos importantes da fruta. Portanto, é notório que através dos métodos de aproveitamento integral promove-se o enriquecimento de receitas, como a do biscoito, tanto de cunho nutricional com maior aporte de nutrientes, quanto de cunho social por

estar atrelado à sustentabilidade em virtude da elaboração de alimentação a partir de partes do produto que seriam descartadas.

Palavras-chave: Acerola; Desenvolvimento de receita; Uso Integral;

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIAS DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS, EM UMA ORGANIZAÇÃO SOCIAL, NO MUNICÍPIO DE BELÉM-PA

BIANCA KARINA MONTEIRO DE SOUZA; MÁYRA PATRÍCIA DO CARMO AMARAL;
CLAUDIA DANIELE TAVARES DUTRA; LAURA VANESSA DE SOUSA MORAES;
NATÁLIA SANTOS REIS DA CUNHA; NAIARA CARVALHO ROCHA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO As Unidades de Alimentação e Nutrição são estabelecimentos, que devem fornecer refeições equilibradas e adequadas do ponto de vista nutricional e segurança, quanto aos seus padrões higiênico sanitários. Dessa forma, faz-se necessário a adoção de medidas, que garantam as boas práticas de produção das refeições, tendo como um pilar importante o manipulador de alimentos que, por sua vez, deve aderir a processos de limpeza e higiene pessoal adequados, para evitar que, este seja um veículo de transmissão de doenças, tendo em vista seu contato direto com o alimento, pois são responsáveis pelo recebimento, preparação e distribuição das refeições. **OBJETIVO** Avaliar as condições higiênico sanitárias dos manipuladores de alimentos, da Unidade de Alimentação e Nutrição, de uma organização social, no município de Belém, Pará. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo, transversal e qualitativo. Este trabalho faz parte de um projeto de pesquisa aprovado sob o parecer do comitê de ética nº 15031919.3.0000.0018, vinculado à Faculdade de Nutrição, da Universidade Federal do Pará, realizado durante o estágio extracurricular de estudantes do curso de Nutrição, no período de agosto a dezembro de 2019. Para avaliação das condições higiênico sanitárias dos manipuladores foi aplicado um checklist, adaptado da Resolução de Diretoria Colegiada número duzentos e setenta e cinco de dois mil e dois, que apresentavam 6 (seis) categorias para análise, a citar: estado de saúde, hábitos higiênicos, vestuários, programa de controle de saúde, equipamento de proteção individual, programa de capacitação dos manipuladores e supervisão dos colaboradores. As respostas tinham como atribuição, os seguintes termos: conformidade, não conformidade e não se aplica. **RESULTADOS** Na análise dos dados foi observado, que os manipuladores da Unidade estavam em conformidade com a legislação, quanto ao seu estado de saúde, não apresentando infecções cutâneas, feridas, sintomas de infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares. Em relação ao asseio pessoal foi observado o hábito de utilizar cabelos protegidos e unhas curtas sem esmalte, conforme recomendação. No entanto foi verificado o uso de adornos como anéis e brincos. Foi identificado, ainda, que os colaboradores não possuíam hábitos higiênicos, conforme legislação, apesar do local possuir cartazes sobre a lavagem adequada das mãos. Foram observados que os itens: vestuários, programa de controle de saúde, equipamento de proteção individual, programa de capacitação dos manipuladores e supervisão dos colaboradores apresentaram-se em desacordo com a legislação pertinente. **CONCLUSÃO** Foi observado que, a

maioria dos itens relacionados as condições higiênicas sanitárias dos manipuladores da Unidade de Alimentação e Nutrição, deste estudo, não apresentaram conformidade, segundo recomendação vigente. Diante do exposto, sugere-se a implantação do Procedimento Operacional Padronizado referente a higiene e saúde dos manipuladores.

Palavras-chave: Alimentação; Colaborador; Higiene Pessoal; Manipulador de Alimentos;

ATITUDES DE RISCO DOS CLIENTES DE RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS: RELATO DE EXPERIÊNCIA.

RANIELY MATAR DO ROSÁRIO¹; XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONÇA¹;
ROSANGELA SANTOS DA SILVA².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE
SÃO PAULO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação realizada fora do domicílio deixou de ser uma opção de lazer e passou a ser uma necessidade para muitos indivíduos e comodidade para outros, ocasionando o aumento no número de restaurantes, entre eles os Restaurantes Universitários. Entretanto, o consumo de refeições fora do domicílio é um dos fatores que mais contribuem para o aumento da ocorrência das Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA), uma vez que, nos Restaurantes Universitários, a produção de refeições ocorre em grande escala e torna-se difícil o controle efetivo do processo produtivo. **OBJETIVO** Relatar a experiência vivenciada por uma acadêmica do Curso de Nutrição sobre as atitudes de risco dos clientes de Restaurantes Universitários de Belém-PA. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo, do tipo relato de experiência, desenvolvido em dois Restaurantes Universitários de Belém-PA os quais servem uma média de 6.500 refeições/dia, entre almoço e jantar e distribuídas a um público universitário formado por: estudantes, docentes, técnicos administrativos e visitantes. Os cardápios servidos são do tipo popular. A coleta de dados foi realizada por uma acadêmica do curso de Nutrição devidamente treinada no período de junho e julho de 2019, sendo a coleta realizada no horário de maior fluxo de clientes, das 11:30 e 14:30 horas. A amostra foi sistematizada a cada 5 usuários. As observações das atitudes de risco dos usuários foram realizadas no salão de recepção e refeitório dos dois Restaurantes Universitários. Os quais produzem e distribuem juntos cerca de 6.500 refeições/dia a comunidade universitária. Para avaliar as atitudes de risco dos clientes foi aplicado um instrumento com 17 itens, cujo objeto de observação iniciava no momento que os clientes entravam nos restaurantes até conclusão da refeição. Os dados foram tabulados e analisados em planilhas Excel, versão 2010, a fim de organizar as atitudes de risco dos clientes. **RESULTADOS** Foram observadas as atitudes de risco de 826 clientes sendo 417 do restaurante A e 409 do restaurante B. Os itens que mais exprimem atitudes de risco observadas em ambos os restaurantes foram relativos a: Falar em cima das preparações que estão expostas no balcão de distribuição; Deixar algum utensílio cair dentro da preparação; Não higienizar as mãos antes de consumir a refeição; Mexer no cabelo perto das preparações expostas no balcão de distribuição; Usar o celular e não higienizar as mãos; Mexer no nariz ou ouvido momento antes de consumir a refeição

e não higienizar as mãos. Em relação ao sexo, verificou-se que o item "Não higienizar as mãos antes de consumir a refeição". Possivelmente nesse cenário de inúmeras atitudes de risco cometidas pelos clientes, está relacionado ao desconhecimento sobre as boas práticas de manipulação de alimentos em restaurantes. Portanto, campanhas educativas se tornam necessárias no sentido de socializar informações relativas à segurança alimentar e demonstrar a corresponsabilidade do cliente nesse cenário. **CONCLUSÃO** Atitudes de risco podem ou não estar vinculadas ao desconhecimento dos clientes sobre as boas práticas de manipulação de alimentos durante o momento de se servem e consomem suas refeições. A adoção de ações educativas como: fixação de cartazes, mídias nos setores de recepção, distribuição e consumação das refeições, assim como a distribuição de folders aos clientes são consideradas estratégias eficientes sobre a adoção de atitudes apropriadas no momento da distribuição e consumação de suas refeições.

Palavras-chave: Comportamento de Risco.; Contaminação de Alimentos.; Alimentação Coletiva; Restaurantes Universitários.; Boas Práticas.

ROTINA DOS RANCHOS DE UMA ORGANIZAÇÃO MILITAR DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19: RELATO DE EXPERIÊNCIA.

**RANIELY MATAR DO ROSÁRIO; XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONCA;
ROSANGELA SANTOS DA SILVA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ., BELÉM - PA - BRASIL.**

INTRODUÇÃO A partir do surgimento do novo coronavírus (SarsCov2), causador da Covid-19, os serviços de alimentação do mundo vem passando por adaptações em suas rotinas, entre eles os Ranchos das Organizações Militares, os quais vêm adotando regras rígidas quanto aos procedimentos de higiene dos manipuladores, dos alimentos, orientação dos usuários/militares quanto a necessidade de atender aos protocolos da instituição e regulamentos municipal, estadual e federal os quais definem, orientam e determinam comportamentos, com o objetivo de prevenir o risco à saúde dos manipuladores e usuários e evitar a propagação do vírus. **OBJETIVO** Relatar a experiência vivenciada por uma nutricionista com relação a rotina de uma Unidade de Alimentação e Nutrição, inserida em uma Organização Militar, localizada na cidade do Rio de Janeiro-RJ durante a pandemia da Covid-19. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo, do tipo relato de experiência sobre a rotina de um serviço de alimentação, inserido em uma Organização Militar, da cidade do Rio de Janeiro-RJ, durante o período da Pandemia da Covid-19. Nas organizações militares os serviços de alimentação são denominados Ranchos, os quais precisaram se adequar as novas legislações sanitárias devido ao cenário atual da pandemia. Como as atividades não foram suspensas, foi necessário elaborar um plano de ação para o enfrentamento da pandemia já que diariamente são servidos: café da manhã, almoço, jantar e ceia totalizando cerca de 700 refeições, as quais deveriam ser distribuídas em 3 Ranchos: (1) oficiais, (2) sargentos e suboficiais (3) cabos e marinheiros, respectivamente. Entretanto, devido dois Ranchos estarem em obra foi preciso adaptar as rotinas as recomendações da vigilância sanitária e decreto municipal, elaborar protocolos e um planos de ação para o atendimento

seguro dos militares. Para isso, foi adotada uma ferramenta da qualidade de priorização das tomadas de decisões, conhecida como Matriz GUT ou Matriz de Prioridades. O termo GUT, se refere a: G = Gravidade; U = Urgência e T = Tendência. Devido ao fato do resultado da aplicação da ferramenta ser uma lista de itens priorizados, possibilita identificar o que deve ser realizado primeiramente, além disso, ainda é possível saber onde alocar recursos para evitar maiores despesas para a organização militar. **RESULTADOS** A partir da ferramenta da qualidade Matriz GUT frente as recomendações das legislações vigentes o nutricionista classificou as prioridades para as adaptações do serviço como (1) Grave: conclusão da obra dos 2 (dois) Ranchos e aquisição de totem com acionamento por pedal; (2) Urgentes: ampliar o horário da distribuição tão logo a tripulação retorne as suas atividades diárias; Controlar o acesso durante as refeições: café da manhã; jantar e ceia, já que o controle é realizado apenas no almoço; Retirar as jarras de refresco e de água das mesas e oferecer copos descartáveis e suco natural em embalagem individualizadas para evitar o compartilhamento dos utensílios. (3) Tendência: capacitação constante da equipe do Rancho com relação as boas práticas de fabricação e manipulação em período de pandemia e elaboração de material educativo com relação as boas práticas. **CONCLUSÃO** De forma geral, a Matriz GUT foi utilizada na rotina dos Ranchos da Organização Militar, auxiliando nas diversas situações nas quais foi preciso tomar decisões que exigiram uma análise cuidadosa da nutricionista devido ao atual cenário da pandemia de forma que garantisse a produção e distribuição segura das refeições.

Palavras-chave: Ferramenta da qualidade. UAN; Usuários

Anais do XXVI Congresso Brasileiro de Nutrição - CONBRAN 2020

NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTO

ADEQUAÇÃO DA ROTULAGEM DE IOGURTES NATURAIS COMERCIALIZADOS EM TERESINA-PI

JAHNY KÁSSIA DUARTE ROCHA¹; CRISLANE DE MOURA COSTA²; MARILENE MAGALHAES DE BRITO²; JAMIELLI DHAMESAN BARROSO SILVA²; PAULO VICTOR DE LIMA SOUSA²; NEILTON ARAUJO DE OLIVEIRA¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS, - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Com o aumento da expectativa de vida e da busca por uma vida saudável, o setor de produtos lácteos com características funcionais e acrescidos de probióticos também vem crescendo e atraindo cada vez mais consumidores. Nesse contexto, diversos avanços tecnológicos vêm sendo realizados, propiciando a entrada de novos produtos e mais valor nutricional agregado. Nessa ampla diversidade, torna-se mais importante os dados (alguns obrigatórios) nos rótulos dos produtos como forma de comunicação e informação aos consumidores. Quantidades, características nutricionais, composição e qualidade do alimento, bem como os possíveis riscos do consumo desses produtos, são alguns exemplos e podem sanar dúvidas e orientar a população. Nesse caminho, a legislação brasileira vem sendo aprimorada e espera-se o seu cumprimento na rotulagem dos produtos, especialmente dos alimentos. **OBJETIVO** Verificar a adequação da rotulagem nutricional de iogurtes naturais comercializados em supermercados de Teresina-Piauí. **METODOLOGIA** Estudo transversal, com delineamento de pesquisa de campo, que foi realizado em cinco dos estabelecimentos comerciais no município de Teresina-Piauí. Utilizando-se registros fotográficos, foi analisada a rotulagem e informação nutricional de cinco marcas de iogurtes naturais para comparação com as Resoluções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Resoluções nº 259/02, 360/03, 269/05, 26/15, 359/03 e 5/00), mediante check-list. Os resultados foram tabulados e armazenados em um banco de dados no programa Microsoft Office Excel®, versão 2010 que, posteriormente, foram analisados e apresentados na forma de gráficos e tabelas. Por se tratar de uma análise observacional de dados, inexistia a obrigatoriedade de submissão a Comitê de Ética em Pesquisa. **RESULTADOS** Nenhuma das marcas apresentou total conformidade com as informações obrigatórias da Resolução nº 259/02, já que 80% destacavam a presença de componente intrínseco próprio de alimentos de igual natureza,

100% apresentavam ordem inadequada de ingredientes, 40% apresentavam informações de origem e fabricante incompletas, confusão ou engano em relação à verdadeira composição, não apresentavam identificação de lote e não constava a quantidade adequada de quilocalorias e joules. Quando comparadas à Resolução nº 306/03, 40% das marcas apresentavam cálculo de quilocalorias e quilojoules divergentes da tabela nutricional. Em comparação com a Resolução nº 269/05, 100% das marcas possuíam valores diários de proteínas acima do declarado no rótulo. Já comparado à Resolução nº 26/15, que trata das alergias alimentares, houve rótulos em que as informações estavam ilegíveis. As marcas apresentaram 100% de conformidade quando comparados às Resoluções nº 359/03, que trata das medidas caseiras, e com a Resolução nº 05/00, que trata da composição de leites fermentados. **CONCLUSÃO** As marcas apresentadas continham diversas inadequações em seus rótulos, o que evidencia a necessidade de uma fiscalização contínua dos rótulos de iogurtes naturais, bem como a aplicação de penalidade às empresas que estão em desacordo com as legislações vigentes no país, com vistas à garantia da orientação adequada dos consumidores.

Palavras-chave: legislação; iogurte natural; consumidor; rotulagem nutricional;

EXTRAÇÃO DE FICOCIANINA: A BIOMASSA ORGÂNICA DIFERE DA CONVENCIONAL?

CAMILLY FRATELLI PEREIRA; ANNA RAFAELA CAVALCANTE BRAGA; VERIDIANA VERA DE ROSSO; MONIZE BURCK.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO - CAMPUS BAIXADA SANTISTA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A C-ficocianina é um pigmento natural de cor azul, extraída das cianobactérias, principalmente da microalga *Spirulina* (*Arthrospira platensis*). Os parâmetros de avaliação da concentração e do rendimento são importantes para a aplicação da ficocianina como corante natural em alimentos, porque relacionam-se aos custos de produção, número de etapas e estabilidade da cor. É um consenso que, a pureza da ficocianina de grau alimentício é $\geq 0,7$. Ademais este é o primeiro estudo que faz a comparação de resultados analíticos da ficocianina obtida a partir das biomassas de *Spirulina* convencional e orgânica. **OBJETIVO** Comparar os parâmetros concentração, rendimento e pureza da extração de C-ficocianina, proveniente de biomassas convencionais e orgânica de *Spirulina* (*Arthrospira platensis*). **METODOLOGIA** Utilizaram-se três amostras de *Spirulina*: 1) biomassa em pó orgânica - Fazenda Tamanduá®; 2) biomassa granulada convencional - Universidade Federal de Goiás em parceria à empresa Brasil Vittal®; 3) biomassa em pó convencional Sunrise Nutrachem Group®. O método verde de extração empregado, sólido-líquido, foi proposto por MORAES et al., 2010. Os extratos da ficocianina 1, 2 e 3 foram encaminhados às análises em espectrofotômetro nos comprimentos de onda 280, 620 e 652 nm. Assim, foram obtidas as respostas da concentração em mg/mL (BENNETT & BOGORAD 1973), do rendimento em mg/g (SILVEIRA et al. 2007) e da pureza (ABALDE et al. 1998) da ficocianina. As análises foram realizadas em triplicata. Os dados quantitativos foram submetidos à análise de variância (ANOVA) e ao pós-teste de Tukey (**p****RESULTADOS** Os resultados (média $\pm$ desvio padrão) dos parâmetros de concentração,

rendimento e pureza da ficocianina das amostras analisadas foram, respectivamente: Amostra 1 orgânica: 0,079a ($\pm$ 0,139) mg/mL; 0,492a ($\pm$ 0,086) mg/g e 1,049a ($\pm$ 0,023). Amostra 2 convencional: 0,038b ($\pm$ 0,002) mg/mL; 0,236b ($\pm$ 0,015) mg/g e 0,582b ($\pm$ 0,010). Amostra 3 convencional: 0,043b ($\pm$ 0,009) mg/mL; 0,269b ($\pm$ 0,056) mg/g e 0,511b ($\pm$ 0,145). A partir da análise estatística, a amostra 1, demonstrou concentração, rendimento e pureza mais elevados do que as amostras 2 e 3, com diferença significativa (pCONCLUSÃO A biomassa de Spirulina orgânica, apresentou incremento de 49,4% na concentração, 48,7% na pureza e 48,0% no rendimento da ficocianina, em comparação às médias obtidas nas duas amostras de Spirulina convencionais. A literatura em relação à quantificação de compostos bioativos dos alimentos orgânicos versus convencionais é escassa, sobretudo, quanto à ficocianina. Tendo em vista que efeitos deletérios do uso de pesticidas estão amplamente descritos, um cultivo sustentável aliado à química verde é indispensável às questões socioambientais, econômicas e de saúde.

Palavras-chave: corante natural; extração; métodos analíticos;

OBTENÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE BOLINHO DE PUPUNHA (BACTRIS GASIPAES KUNTH) VEGANO, SEM GLÚTEN, SEM DERIVADOS DE LEITE

MIDORI NAKAMURA MARQUES; FRANCISCA DAS CHAGAS DO AMARAL SOUZA;
JAIME PAIVA LOPES AGUIAR.
INSTITUTO NACIONAL DE PESQUISAS DA AMAZÔNIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Associação Brasileira de Imunopatologia explica que diante de reações indesejadas aos alimentos podem ocorrer alergias e intolerâncias. O que motivou o desenvolvimento deste trabalho foi a dificuldade das pessoas que sofrem alguma reação indesejada com determinados alimentos, um problema crescente na atualidade e que tem um impacto negativo na economia familiar, interações sociais, absentismo laboral e escolar, bem como na qualidade de vida das pessoas. Outra motivação foi o aproveitamento da pupunha (*Bactris gasipaes* Kunth) para enriquecimento de preparações para públicos específicos. **OBJETIVO** O objetivo desse trabalho foi elaborar um produto nutritivo e saboroso que atenda ao público em geral, ao público que não consome produtos de origem animal e principalmente aos portadores de reações adversas ao glúten e ao leite de vaca. **METODOLOGIA** Na formulação foram utilizados como ingredientes: pupunha cozida descascada e descaroçada, tomate, alho, cebola, chicória do Pará, cebolinha, salsinha, pimenta de cheiro, sal e pimenta do reino. As pupunhas foram processadas até virar uma farofa úmida. O restante dos ingredientes picadinhos foram incorporados à farofa e moldados a mão. O teor de umidade foi determinado segundo as diretrizes da Association of Official Analytical Chemists, cinzas e lipídeos conforme o preconizado pelo Instituto Adolfo Lutz, cinzas, lipídeos e proteínas foram determinadas pelo método micro-kjeldahl. O teor de carboidratos foi determinado por diferença. O valor energético total foi estimado, considerando-se os fatores de conversão de 4 quilocalorias para proteínas e carboidratos, e 9 quilocalorias para lipídios. Os resultados foram expressos em quilocalorias por 100gramas de amostra. O teor mineral foi determinado por espectrometria de absorção atômica

preconizado pelo Instituto Adolfo Lutz. **RESULTADOS** Os resultados obtidos demonstram que o bolinho de pupunha apresentou boa característica sensorial como cor, odor, sabor e consistência. Em relação aos parâmetros físico-químicos o bolinho se destaca pelo seu alto teor de carboidratos (47,5%) e lipídeos (29.49%), os demais componentes foram umidade (47,97%) proteínas (1,63%) e cinzas (1,84 %). A quantidade dos minerais por 100 gramas da preparação foram 31,5 miligramas de magnésio; 72,29 miligramas de cálcio; 93,8 miligramas de potássio; 118,15 miligramas de sódio; 0,08 miligramas de cobre; 0,7 miligramas de zinco e 0,2 miligramas de ferro. **CONCLUSÃO** O bolinho de pupunha apresentou-se como uma alternativa alimentar livre de produtos de origem animal e de substâncias causadoras de reações alimentares adversas presentes na alimentação contemporânea.

Palavras-chave: alergia alimentar; sem trigo; dietético;

O USO DE ALIMENTOS PROVENIENTES DA AGRICULTURA FAMILIAR POR CHEFES DE COZINHA : ANÁLISE A PARTIR DE CONTEÚDO EM MEIO DIGITAL

CLARISSA MAGALHÃES DO VALE PEREIRA¹; DANIELA MENEZES NEIVA BARCELLOS¹; FLAVIA MILAGRES CAMPOS²; FABIANA BOM KRAEMER¹.

1. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A gastronomia tem sido considerada por alguns grupos como uma ferramenta de valorização e de fortalecimento de novos mercados para a agricultura familiar. Deste modo, este texto constitui uma exploração sobre a produção de sentidos compartilhados sobre o assunto na cultura contemporânea no contexto de uma sociedade marcada pelas Tecnologias da Informação e Comunicação, principalmente a internet. Entendemos que na redefinição de cultura, a pista está na compreensão da natureza comunicacional da cultura como um processo de produção de sentido e não apenas como circulação de informações (Barbeiro, 1987). **OBJETIVO** Investigar a construção de sentidos sobre a interface entre gastronomia e agricultura familiar em conteúdos digitais. **METODOLOGIA** A pesquisa se inscreve em uma abordagem qualitativa e tem como recorte empírico publicações textuais sobre o tema nas sessões de economia e cultura dos principais jornais do país (Associação Nacional de Jornais, 2014). A busca foi realizada no período de setembro à dezembro/2019, período em que foram liberados os dados do censo agropecuário de 2017 e resultados da safra brasileira de 2019 e empregou as palavras chave agricultura familiar e gastronomia nos sites dos jornais Folha de São Paulo, O Estado de São Paulo, O Globo, El País, Outras palavras, Brasil de Fato e De olho nos ruralistas. **RESULTADOS** O corpus foi constituído por 21 notícias e dos resultados emergiram duas classes temáticas: ameaças a agricultura familiar e oportunidades para agricultura familiar. As ameaças à agricultura familiar são noticiadas principalmente pelo jornalismo independente. São apontadas a falta de incentivos fiscais e a liberação do uso de agrotóxicos por parte do governo relacionando-os como estratégias para favorecer agronegócio. No jornalismo sob controle de grandes grupos de comunicação esta temática é abordada a partir dos dados do censo agropecuário,

demonstrando redução dos estabelecimentos classificados como agricultura familiar e aumento significativo no êxodo rural. Além disso, as reportagens trataram do uso de agrotóxicos e do recorde de produção nacional em 2019. São nas oportunidades para a agricultura familiar que a gastronomia se apresenta em ambas formas de jornalismo. No jornalismo independente, os restaurantes são apontados como espaço de comércio para os agricultores familiares. Observa-se um movimento de estímulo ao consumo dos alimentos provenientes da agricultura familiar por empresas do setor privado e por consumidores que buscam alimentos considerados mais saudáveis. A relação entre gastronomia e agricultura familiar no jornalismo sob comando dos grandes meios de comunicação é explorada sob a abordagem da inovação na produção em que há um discurso de incentivo à agroecologia como alternativa de produção de alimentos mais sustentável, também abrindo oportunidades de negócios. O uso de alguns produtos provenientes de comunidades tradicionais pelos chefes de cozinha é utilizado como exemplo para promover a difusão desses ingredientes. **CONCLUSÃO** É possível afirmar que mesmo sob diferentes abordagens a gastronomia aparece associada ao incentivo à agricultura familiar em diferentes tipos de jornalismo. Observou-se que em ambos predominam uma visão comercial e sustentável sobre o assunto, mas nenhuma discussão sobre os aspectos sociais dessa relação para as partes.

Palavras-chave: Agricultura familiar; Consumo; Gastronomia; Restaurantes;

AValiação DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE MANTEIGAS PRODUZIDAS NA PLANTA PILOTO DE LEITE E DERIVADOS DA ENGENHARIA DE ALIMENTOS DA PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE GOIÁS

LETYCIA NETTO DE PAULA CUNHA; VALERIA RIBEIRO MAITAN.
PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE GOIÁS, GOIÂNIA - GO - BRASIL.

INTRODUÇÃO A manteiga é considerada um produto derivado da batida da nata do leite que resulta em uma emulsão de água/óleo contendo ou não sódio. Essa emulsão tem por característica a possibilidade de acentuar as propriedades sensoriais de produtos em razão da vasta quantidade de nutrientes (ALBERTON,2017). No Brasil, para a certificação do controle de qualidade da manteiga são estabelecidos padrões microbiológicos quanto há coliformes termotolerantes e Estafilococos coagulase positiva (BRASIL,2001). Sabe-se que a qualidade do leite interfere diretamente em seus subprodutos, desse modo a manteiga deve ser produzida de acordo com as boas práticas de fabricação de modo a evitar contaminações por micro-organismos, contribuindo para a segurança microbiológica do produto final (MARTINS,2018). **OBJETIVO** Avaliar a qualidade microbiológica da manteiga produzida na Planta Piloto de Leite e Derivados da PUC Goiás. **METODOLOGIA** As amostras de leite foram coletadas no curral da PUC GOIÁS no período de setembro de 2018 a junho de 2019. Sendo o leite recebido e processado na Planta piloto de Leite e Derivados da PUC GOIÁS. O leite in natura foi submetido à pasteurização rápida à 75°C por 15 segundos e parte do leite pasteurizado processado para obtenção da manteiga. Foram analisados 16 amostras do leite in natura, 16 do leite pasteurizado e 8 da manteiga. Foram seguidas as metodologias e legislações oficiais da Instrução

Normativa nº62, metodologias descritas por Silva e et al (2010) para mesófilos e psicrotróficos, coliformes totais e termotolerantes. A conformidade para as análises foram verificadas segundo a IN 62, RIISPOA/2017, RDC nº12/2001 e a Portaria nº146/1996. Apesar da IN 62 não estabelecer parâmetros quanto à contagem de *Estafilococos* coagulase positiva no leite, os resultados obtidos foram comparados com outros estudos. **RESULTADOS** Para as análises de mesófilos do leite pasteurizado, observou-se que 9 amostras estavam em conformidade com a legislação (≤ 103 UFC/mL). Para contagem de psicrotróficos, apenas 1 amostra se mostrou inadequada ($> 1,5 \times 10^4$ UFC/mL). Já em relação à presença de coliformes totais (35°C) e termotolerantes (45°C) 4 amostras se mostraram inadequadas. Em relação a contagem de *Estafilococos* coagulase positiva foram considerados os valores referentes aos estudos de ATAÍDE et al (2008) (105-106 UFC/mL). Assim, todas as amostras se mostraram em conformidade. Quanto as análises referentes à manteiga para mesófilos, houve contagens entre 0 e $1,8 \times 10^5$ UFC/g. Como não há legislação que atenda a esse padrão, foi utilizado como parâmetro o valor para leite pasteurizado, mostrando que 6 amostras se encontraram adequadas. Porém, comparando as contagens de mesófilos do leite pasteurizado com a manteiga, observou-se aumento nas contagens de 4 amostras, embora isso não tenha ocorrido na contagem de psicrotróficos. Os resultados referentes a coliformes a 35°C e coliformes a 45°C mostraram que apenas 1 amostra da manteiga se mostrou inadequada. Por fim, para *Estafilococos* coagulase positiva na manteiga, 3 amostras se mostraram em conformidade com a legislação. **CONCLUSÃO** A eficiência da pasteurização foi verificada em 9, das 16 amostras analisadas. Embora o produto manteiga tenha atendido à legislação vigente em 7 amostras, houve um aumento na contagem total de mesófilos em 50% sugerindo contaminação pós-processamento e/ou temperatura de armazenamento inadequada. Sendo assim, necessário um maior rigor no controle de tais contaminações, afim da garantia da fabricação de um produto seguro.

Palavras-chave: Manteiga; Microbiologia; Pasteurização;

ANÁLISE SENSORIAL DAS PREPARAÇÕES EXECUTADAS EM OFICINAS CULINÁRIAS COM CRIANÇAS DE 4 A 11 ANOS

**RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO; RAIZA DA SILVA TEIXEIRA; IVANA ARAGÃO
LIRA VASCONCELOS ALMEIDA; BRUNA ARAUJO LUCHINE; RENATA GEFRICA DA
SILVA CORTE; RENATA PUPPIN ZANDONADI.
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.**

INTRODUÇÃO A Pesquisa de Orçamentos Familiares (2008-2009) mostra que 33,5% das crianças de 5 a 9 anos e 20,5% com 10 a 11 anos estão com excesso de peso. A transição dos padrões alimentares, incluindo a redução do consumo de frutas e hortaliças, contribui para as altas prevalências. A educação nutricional por meio de oficinas culinárias pode ser uma boa estratégia de enfrentamento. Nesse contexto, um projeto de extensão da Universidade de Brasília tem como foco a execução de preparações com alimentos de melhor qualidade nutricional, incentivando os hábitos alimentares saudáveis. **OBJETIVO** analisar o grau de aceitação de crianças de 4 a 11 anos das

preparações executadas nas oficinas de culinária METODOLOGIA estudo transversal realizado durante quatro semestres de oficinas culinárias. Participaram 166 crianças de turmas com diferentes faixas etárias (4-5, 6-7 e 8-11 anos). Cada semestre tinha quatro aulas de 1 hora e 40 minutos. As crianças degustavam os alimentos e, ao final de cada aula, faziam um teste de aceitabilidade. Empregou-se o método da escala hedônica de cinco pontos facial, com cartelas lúdicas, em ordem crescente de preferência. Foram avaliadas 52 preparações executadas. Os pais foram informados e concordavam ou não, por meio da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, com a participação da criança. Adotou-se o ponto de corte 85%, índice mínimo para aceitação das preparações, estabelecido pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Estudo aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília, CAE 92044318.2.0000.0030. **RESULTADOS** A distribuição das crianças segundo o número de semestres de participação nas oficinas foi: 49% (um); 28% (dois); 7% (três) e 16% (quatro). O teste de aceitabilidade das preparações mostrou que: nas turmas 4-5 anos, tiveram apenas seis receitas (batata chips, biscoito natalino, naked cake, pão de açaí, pretzel e trufa de inhame) com adesão >85%, 13 receitas com aceitação 70-84,9% (considerando $\geq 70\%$ ainda um bom índice) e 33 receitas com aceitação 85%, 18 receitas entre 70-84,9% e 11 receitas chips, o pretzel e a trufa de inhame (os últimos reduzidos em açúcar) foram as receitas mais bem aceitas por todas as turmas, já o macarrão de cenoura e abobrinha, o salpicão, o crumble de frutas e o bolinho de coco (os últimos isentos em açúcar) tiveram altos índices de rejeição (de 30-65%) em, pelo menos, duas faixas etárias. Cabe ressaltar, porém, que outras preparações modificadas (bolo brasileiro, cestinha com inhame e abóbora, pizza de couve-flor, picolé de abacaxi com coco, bolo de maçã, tortilha com guacamole e yakissoba de hortaliça e carne) tinham como ingrediente principal uma fruta ou hortaliça e tiveram adesões acima de 70% em pelo menos duas faixas etárias, demonstrando que a rejeição não estava relacionada a presença desses ingredientes. **CONCLUSÃO** Os resultados mostraram que quanto maior a idade, maior é a quantidade de preparações com aceitação. As receitas com maiores adesões tinham maior proporção de cereal ou tubérculo. Nota-se que preparações com os mesmos ingredientes de origem vegetal por vezes rejeitadas, outras vezes eram bem aceitas, demonstrando que a forma de apresentar pode influenciar na adesão. Conclui-se, portanto, que a experimentação é um ponto positivo na atividade educativa e que diferentes receitas com os mesmos vegetais podem ser oferecidas para ampliar a oferta e melhorar a adesão.

Palavras-chave: aceitabilidade; alimentação saudável; criança; oficinas culinárias;

DESENVOLVIMENTO DE SALSICHA DE CARNE DE FRANGO COM QUINOA EM FLOCOS E CÚRCUMA

IRIS NEVES RIBEIRO; LARISSA HERMES; ANDREA DE ARAUJO MORAES;
CAROLINE GEOFFROY; CINTIA AZARA; CRISTIANE MELLO.
FACULDADE ARTHUR SÁ EARP NETO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO No atual cenário do mercado alimentício, os consumidores estão cada vez mais atentos aos hábitos relacionados ao estilo de vida, mais exigentes a respeito da composição da dieta humana, e conscientes a respeito de seu impacto na saúde. Entende-se por salsicha, segundo ministério da agricultura, produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionados de ingredientes, embutido em envoltório natural, artificial ou por processo de extrusão, e submetido a um processo térmico adequado. **OBJETIVO** Elaborar e analisar a composição centesimal da salsicha de frango adicionada de quinoa em flocos, cúrcuma e pimenta, isenta de conservantes e de corantes artificiais, com baixo teor de sódio e gordura para atender o mercado da gastronomia artesanal saudável. **METODOLOGIA** As amostras foram analisadas por métodos físico-químicos a partir do manual de análise Adolfo Lutz, para os parâmetros de umidade, cinzas, gordura e proteínas. Os glicídios foram obtidos por diferença dos demais resultados encontrados em 100g. As médias dos resultados obtidos foram avaliadas segundo as normas vigentes. **RESULTADOS** Obteve-se 18,14g% de proteínas, 6,47g% de lipídios, 2,60g% de cinzas, 71,63g% de umidade e 1,26g% de glicídios. Todos os resultados atendem a legislação vigente de acordo com o Ministério da Agricultura e Abastecimento, com exceção da umidade. Comparando-se as salsichas mercadológicas observa-se para as salsichas convencionais 242Kcal g%; 1,2g% de sódio e 19g% de gorduras totais. Para as salsichas formuladas 122Kcal g%, 54mg% de sódio e 6,4g% de gorduras totais. Verificou-se com base na legislação, que a salsicha formulada atende segundo o %VD (valor diário): 3% do valor calórico; 1% dos carboidratos; 8% das proteínas; 5% de gorduras saturadas e 1% de sódio. Ressalta-se que na composição da salsicha foi utilizada a curcumina que é um composto polifenólico derivado da cúrcuma, que além de corante natural, quando utilizado estrategicamente com a piperina, composto orgânico encontrado na pimenta preta, aumenta a sua biodisponibilidade proporcionando maiores benefícios nutricionais com suas propriedades antioxidantes e anti-inflamatórias. **CONCLUSÃO** O produto analisado apresenta menor teor de sódio, lipídios e calorias comparada com as demais marcas do mercado. É uma boa opção para as pessoas que buscam uma alimentação artesanal e mais saudável. Apresenta grande potencial de ser inserido como uma nova opção de prato proteico no mercado de alimentos de Petrópolis/RJ. Sugere-se reajustar o teor da umidade.

Palavras-chave: Biodisponibilidade; Físico-químicos; Artesanal; Proteínas; Embutido

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE COOKIES ELABORADOS COM AVOCADO (PERSEA AMERICANA MIL) EM SUBSTITUIÇÃO A MANTEIGA

ELIRIANE JAMAS PEREIRA; FELIPE MASSAMI ASITO; DÉBORA TARCINALLI SOUZA.

FACULDADES INTEGRADAS DE BAURU, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Segundo o VIGITEL - Vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico (BRASIL, 2018) 19,8% dos brasileiros são obesos e 55,7% da população das capitais estão com excesso de peso. Uma das possíveis causas da obesidade seria o

consumo em excesso de refrigerantes e doces, cujo ingrediente principal é o açúcar refinado. O avocado (*Persea americana* mil) é um fruto amplamente produzido no Brasil, cuja polpa extrai-se um óleo de alta qualidade, apresentando diversos compostos bioativos (OLIVEIRA et al, 2013). Biscoitos são itens populares de padaria, consumidos por quase toda a população, pois são práticos para consumo, têm boa qualidade nutritiva, embora possuam altos teores de gordura e açúcar, e estão disponíveis em diferentes variedades e a um custo acessível (LAGUNA et al., 2014). **OBJETIVO** O objetivo deste trabalho foi avaliar as características físico-químicas de biscoitos tipo cookies elaborados com avocado em substituição a manteiga. **METODOLOGIA** Os ingredientes utilizados na formulação do cookie padrão foram: farinha de trigo, açúcar mascavo, fermento em pó, chocolate ao leite, manteiga e ovos. Para formulação experimental foi realizada a substituição da manteiga por avocado. As análises de umidade, cinzas e proteínas seguiram as normas da AOAC (HORWITZ, 2005) e de lipídeos de acordo com Bligh&Dyer (1959). Os teores de fibras, colesterol total e gorduras saturadas e mono e poliinsaturadas foram calculados através do Software Nutrilife®. **RESULTADOS** Os resultados de composição química do cookie padrão foram: $11,5\% \pm 0,23$ de umidade, $2,95\% \pm 0,07$ de cinzas e $12,5\% \pm 0,59$ de proteínas, $20,7\% \pm 0,64$ de lipídeos. A formulação com avocado apresentou $13,6\% \pm 0,20$; $2,6\% \pm 0,04$; $15,3\% \pm 0,65$ e $11,3\% \pm 0,44$ para umidade, cinzas, proteínas e lipídeos respectivamente. Segundo análise realizada pela Nutrilife® o cookie enriquecido apresentou valores menores do teor de colesterol (459mg) em relação com a receita original (511,2mg). O teor de fibras apresentou pouca diferença sendo a formulação padrão com 21,35g enquanto que a adição de avocado apresentou 21,99g. Quanto aos teores de gorduras saturadas o cookie padrão apresentou 50,53g enquanto o com avocado 39,25g, as gorduras mono e poliinsaturadas 30,16 e 5,54g, respectivamente para a receita tradicional e 24,16 e 4,58 para a formulação experimental. A diminuição do teor de lipídeos e colesterol deve-se, possivelmente, pela exclusão da manteiga na receita com avocado. Observa-se também a relação inversa dos teores de lipídeos com o de umidade. Os lipídeos do avocado são de boa qualidade nutricional, especialmente os ácidos graxos monoinsaturados, e com um preço acessível à população comparado a outros alimentos. **CONCLUSÃO** Conclui-se que a substituição da gordura de origem animal pelo avocado permitiu a elaboração de um produto com boa composição nutricional, sendo uma próxima etapa a análise sensorial para avaliar a resposta dos consumidores. É importante que o nutricionista possa oferecer alternativas aos alimentos ultraprocessados através de fontes de lipídios e/ou carboidratos mais saudáveis e para melhorar a alimentação da população.

Palavras-chave: biscoito; composição centesimal; produtos de padaria;

AVALIAÇÃO DE CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE SORVETE DE CALDO DE CANA

MONIQUE YARA MAZZER DE JESUS; RAFAEL RESENDE MALDONADO; ANA LUCIA ALVES CARAM.

FACULDADE MOGIANA DO ESTADO DE SÃO PAULO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Sorvete é um alimento com grande aceitação sensorial, porém possui altos teores de açúcares e lipídeos e baixos teores de fibras, o que o torna um alimento pouco saudável. Desenvolver novas formulações que atendam tanto a qualidade sensorial como a nutricional é um desafio para a tecnologia de alimentos. Muitas matérias-primas podem ser utilizadas para produzir e/ou saborizar sorvetes. Uma matéria-prima com bom potencial, mas ainda praticamente inexplorada, é o caldo de cana. Ele é amplamente e aceito sensorialmente no Brasil, possui alto teor de açúcares, o que serve como fonte de energia e atrativo sensorial. Por outro lado, o alto teor de açúcares pode ser um problema nutricional devido a rápida absorção dos açúcares, que podem causar picos de glicemia. Uma forma de tentar reduzir o problema nutricional é fazer a adição de fibras, que possam ajudar a retardar a absorção de açúcares e auxiliar no bom funcionamento do intestino. Para esta finalidade pode ser utilizada a inulina, um carboidrato complexo, de cadeia média, incolor, insípido, que não apresenta doçura, não digerível no trato gastrointestinal, mas fermentável pelas bactérias do intestino, o que lhe confere característica prebiótica. **OBJETIVO** A partir do contexto apresentado, o objetivo deste estudo foi formular sorvetes de caldo de cana sem e com adição de inulina (para aproveitar as características positivas do caldo de cana e dar caráter prebiótico ao sorvete) e compará-los através de análises físico-químicas. **METODOLOGIA** Os sorvetes foram produzidos com: caldo de cana pré-concentrado com redução de 50% do volume inicial (62,0 e 59,0%), creme de leite (31,0 e 29,5%), emulsificante mono e diacilglicerídeos (3,8 e 3,5%), suco de limão in natura (3,2 e 3,0%) e inulina (0,0 e 5,0%). Quantidades indicadas entre parênteses são para os sorvetes sem e com inulina, respectivamente. Os ingredientes foram homogeneizados em uma batedeira por 5 minutos em velocidade alta e em seguida congelados em potes plásticos para sorvete a -18° C por 12 horas. Foram feitas análises físico-químicas de pH, acidez titulável, concentração de sólidos solúveis, extrato seco, lipídeos, proteínas, carboidratos e velocidade de derretimento (IAL, 2005; Lazari et al., 2019). **RESULTADOS** Os resultados obtidos para os sorvetes sem e com inulina, foram, respectivamente: pH: 4,50/4,26; acidez titulável: 0,25/0,31%; sólidos solúveis: 39,2/38,5; carboidratos: 31,8/33,0 °Brix; lipídeos: 6,1/5,8 %; proteínas: 1,02/1,05 %; e extrato seco: 39,4/40,3. O valor calórico por porção de 100 g foi estimado em 189 kcal e o sorvete com inulina contém 5,24% de fibras (inulina + fibras presentes nas matérias-primas). O sorvete com inulina completou o derretimento em torno de 35 minutos e o sem inulina após 55 minutos. **CONCLUSÃO** As formulações produzidas apresentaram-se com aspecto característico de sorvete, indicando a viabilidade de usar caldo de cana como matéria-prima para este fim. A adição de inulina promoveu aumento expressivo na quantidade de fibras e pequena redução no teor de lipídeos, o que não afeta a cremosidade da formulação. A principal diferença observada foi quanto ao aumento da velocidade de derretimento com a adição de inulina. Em outros estudos, a presença de inulina causou mesmo efeito em concentrações inferiores a 10%, devido a não formação de gel, o que facilita o derretimento da água presente no produto.

Palavras-chave: carboidratos; fibras; nutrição; prebiótico; tecnologia de alimentos

APLICATIVOS DE FOOD DELIVERY: OS IMPACTOS NO COMPORTAMENTO ALIMENTAR DOS USUÁRIOS

RAISSA GOMES DA SILVA XAVIER; VANESSA CALDEIRA NUNES; ANDREA AMORIM DA SILVA²; ROSELITA FLORIANO PATU E SILVA ANDRADE.
CENTRO UNIVERSITARIO BRASILEIRO, RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os aplicativos de food delivery são ferramentas utilizadas para fazer pedidos de refeições on-line, que além de otimizarem o tempo do consumidor, facilitam o serviço do estabelecimento, desde a escolha do produto à forma de pagamento (MONTY, 2018). No Brasil, em decorrência da rotina intensa de trabalho, onde as pessoas não têm tempo de preparar suas refeições, o surgimento destes aplicativos favoreceu o aumento do consumo de alimentos produzidos fora do lar, devido a praticidade na busca por restaurantes próximos e a culinária diversificada (BEZERRA et al., 2017). Entretanto, por influência das propagandas e promoções nos aplicativos de food delivery, este tipo de serviço tem afetado os hábitos alimentares, pois as pessoas vêm substituindo os pratos típicos da região por fast foods, além de realizarem as refeições fora do horário específico ou até mesmo enquanto desempenham outras atividades (BITTENCOURTT, 2018). **OBJETIVO** Analisar o impacto da utilização dos aplicativos de food delivery no comportamento alimentar dos usuários. **METODOLOGIA** Trata-se de uma revisão integrativa da literatura dos artigos publicados em língua portuguesa sobre o impacto da utilização dos aplicativos de food delivery no comportamento alimentar dos usuários. Os estudos foram extraídos dos bancos de dados LILACS (Literatura Latino-americana e do Caribe) e SciELO (Scientific Electronic Library Online), do período de 2016 a 2019, utilizando os descritores: hábitos alimentares, consumo de alimentos, refeições prontas e fast food. **RESULTADOS** A utilização dos aplicativos de food delivery tem se tornado muito comum e segundo estudo quantitativo realizado pelo Instituto Qualibest com 2001 entrevistados e intervalo de confiança de 95%, o delivery de refeições e comidas prontas responde por 50% dos pedidos por aplicativos (KOENIGSFELD, 2019). Os principais motivos que levam os usuários a encomendar refeições ou comidas prontas são: querer comer algo diferente e não saber preparar corresponde a 56% dos clientes, não tem tempo para preparar algo em casa representa 46% e está muito ocupado e não tem tempo para se deslocar responde por 42% dos consumidores de comida delivery por aplicativos (KOENIGSFELD, 2019). Estes números refletem as alterações nos padrões de vida e comportamentos alimentares dos indivíduos devido às novas demandas geradas pela vida urbana (BEZERRA et al, 2017). Outro estudo significativo foi o mapeamento realizado pelos aplicativos iFood e Uber Eats que apontou o impacto da imagens dos pratos nas escolhas dos usuários, ou seja, quanto melhor a apresentação da comida nas imagens, maior o interesse em consumir aquele alimento (MONTY, 2018). Consequentemente, esta estratégia induz os usuários a comerem por impulso alimentos que deveriam ser consumidos esporadicamente criando-se assim, um hábito alimentar não saudável (MONTY, 2018). **CONCLUSÃO** A pouca disponibilidade de tempo para o preparo e consumo de alimentos, devido à intensa rotina de trabalho, tem contribuído para o crescente fluxo de pessoas que utilizam o serviço de comida delivery por aplicativos. Porém, apesar das vantagens e praticidade oferecidas por este serviço, tem-se verificado mudanças nos hábitos alimentares dos consumidores devido à substituição de refeições por comidas mais práticas e rápidas, como os fast foods, bem como por influência das propagandas e promoções realizadas por estes aplicativos que induzem os usuários a comerem por impulso.

Palavras-chave: consumo de alimentos; hábitos alimentares; refeições prontas;

PERFÍL FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E SENSORIAL DE BISCOITOS PRODUZIDO COM FARINHA DE BURITI (MAURITIA FLEXUOSA)

JESSICA KAROLINE DA COSTA HIANES¹; ALINE FERREIRA BARROS²; NATHÁLIA CRISTINE DA SILVA TEIXEIRA².

1. FACULDADE INTEGRADA BRASIL AMAZÔNIA, BELÉM - PA - BRASIL; 2. FACULDADE INTEGRADA DA AMAZÔNIA, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O buriti (*Mauritia flexuosa*) conhecido também como miriti é uma fruta típica da região Amazônica. A polpa do fruto possui uma coloração amarelo-alaranjado de alto valor nutricional rico em carotenoides, precursor de vitamina A, com elevado poder antioxidante, o que o caracteriza como um alimento funcional. Podendo ser usado na prevenção de inúmeras doenças, na manutenção do sistema imunológico, combate aos radicais livres, prevenção de hipovitaminoses relacionadas à vitamina A e auxilia no combate ao estresse oxidativo das células.

OBJETIVO O presente estudo traz a proposta de uma preparação com o fruto buriti, com a elaboração do biscoito integral, com o objetivo de expandir seus benefícios na gastronomia brasileira, e identificar sua potencialidade através da análise sensorial, de suas características físicas e microbiológica e apresentar uma receita inovadora com um fruto pouco utilizado que contém um alto valor nutricional, a preparação foi elaborada para fins gastronômicos e terapêuticos, para que assim possa auxiliar na manutenção da saúde, prevenção de doenças e para que haja uma melhor aceitabilidade referente ao fruto.

METODOLOGIA Para a elaboração do biscoito foi utilizado o óleo e a farinha do buriti extraído da polpa desidratada, foi adicionados à massa ingredientes integrais, que enriqueceram nutricionalmente o produto. A massa foi levada ao forno á 180°C e ao final da preparação foi possível obter um biscoito de cor amarelo-alaranjado referente a cor do fruto. Após a preparação do biscoito, foi utilizada como método avaliativo a escala hedônica, onde foi possível se obter resultados sobre a análise sensorial do produto, a análise foi desenvolvida com 50 alunos regularmente matriculados nos cursos de saúde de uma Faculdade privada, localizada em Belém do Pará em que o mesmos aceitaram participar da pesquisa concordando com o termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE). Para que análise sensorial pode-se ser feita o trabalho foi submetido ao comitê de ética, sendo aprovado e contendo seu número de parecer: 2.875.305.

RESULTADOS O biscoito apresentou com base de 100g de amostra a umidade de (4,7%), lipídeos (18,14%), proteínas (4,23%), fibra insolúvel (4,52%), carboidratos (72,32%), cinzas (1,86%) e valor calórico de (469,46 kcal/100g). Em relação ao resultado microbiológico os resultados foram de coliformes totais.

CONCLUSÃO A partir dos resultados obtidos e através das análises sensoriais, físico-químicas e microbiológica foi possível se obter resultados significativos em relação à aceitabilidade do produto que apresentou valores desejáveis e rendimento satisfatório, observou-se valores consideráveis de macronutrientes e fibras insolúveis, que proporcionaram saciedade para o público avaliado, constatou-se que durante a preparação os cuidados com a higienização e armazenamento do fruto foi um fator importante para determinar a qualidade final do produto e torna-lo apto para o consumo.

Palavras-chave: Amazônia; Carotenoides; Vitamina A; Análise sensorial;

AVALIAÇÃO DIAGNOSTICA DE CONFORMIDADES EM UNIDADES ESCOLARES MUNICIPAIS DA CIDADE DE NOVA ODESSA - SP PARA A IMPLEMENTAÇÃO DE MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DO CECANE E AVALIAÇÃO DAS SITUAÇÕES DE RISCO

JULIANA APARECIDA PISSAIA SAVITSKY¹; JOAO VITOR ARDITO DOMINICI²; REGINALDA APARECIDA FERRAZ DA COSTA²; SANDRA ROJAS DUAILIBI³.

1. PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ODESSA SP, - BRASIL; 2. FACULDADE DE AMERICANA, - BRASIL; 3. PROGRAMA DE PÓS GRADUAÇÃO ESTÁCIO DE SÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A não adequação na manipulação dos alimentos é um dos principais fatores de riscos para doenças veiculadas por alimentos,(GONZALES, 2009). A alimentação escolar tem efeitos positivos na aprendizagem, no aspecto psicossocial e rendimento dos aluno.(LOPES, 2015).As doenças veiculadas por alimentos, são uma preocupação de saúde pública em especial para crianças até 5 anos,causando 420 mil mortes anuais (MS, 2019).O Checklist é uma das ferramentas mais utilizadas para que as Boas Práticas sejam atingidas, permitindo a verificação das conformidades e não conformidades de acordo com a legislação brasileira. Baseado no fato que alimentação adequada é um direito do ser humano, o Programa Nacional de Alimentação Escolar visa garantir aos alunos o direito e acesso a uma alimentação adequada e segura.A RDC nº 26/2013 trata a importância da adoção de medidas que permitam a oferta de uma alimentação saudável e adequada tanto do ponto de vista nutricional quanto das condições higiênico sanitárias, partindo do preparo até o consumo final pelos alunos. Podemos destacar a formação dos manipuladores de alimentos.Para que seja garantido o direito, e que haja contribuição com a efetivação da Política Nacional de Segurança Alimentar - respeitando os costumes alimentares regionais, foi publicada a Portaria Interministerial 1.010/2006 que instituiu a criação dos Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição do Escolar - CECANE. **OBJETIVO** Aplicação de um Checklist do Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição escolar na rede de ensino no Município de Nova Odessa. **METODOLOGIA** O estudo foi realizado nas vinte e seis escolas municipais da cidade de Nova Odessa, totalizando 100% da amostra. Durante o período de novembro de 2018 até setembro de 2019.Baixou-se o aplicativo do Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição escolar, e aplicou-se o Checklist em todas as escolas. Os questionários contêm os dados como quantidade de alunos, tipo de refeição/horário, quadro de pessoal, e distribuição da refeição, dados sobre edificações, abastecimento de água, manejo de resíduo,equipamentos,higiene e saúde dos manipuladores, controle de vetores e pragas,pré preparo e preparo do alimento e também uma lista de verificação englobando todos esses itens, para avaliação do grau de risco higiênico sanitário.(TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE) **RESULTADOS** Os resultados foram muito positivos, mostraram que a maioria das cozinhas estão com nível máximo de segurança alimentar, afetado apenas pelas estruturas prediais de escolas mais antigas. Os Manipuladores, Recebimento e Equipamentos foram os pontos com maior pontuação apresentando baixo risco higiênico sanitário, próximos ou em 100% de segurança. Isso mostra que o questionário do CECANE além de facilitar a implementação do Manual de Boas práticas,agiliza o trabalho do nutricionista e também se mostra bastante eficiente com as legislações pertinentes. **CONCLUSÃO** Conclui-se que as escolas estão com a pontuação geral elevada dentro das

conformidades e não apresenta risco. Quanto ao número ideal de manipuladores o estudo sugere mais estudos e questionário detalhado como o estado psicológico, sobrecarga de trabalho e relacionamento em equipe. Os questionários do Manual de Boas Práticas do Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição escolar em alguns quesitos, encontraram não conformidades por perguntas que não dão abertura para explicação, gerando não conformidade e que na verdade não interferem na qualidade higiênico sanitária dos alimentos servidos.

Palavras-chave: Cecane; Check List; Doenças veiculadas por alimentos; Manual de Boas Práticas; Segurança dos alimentos

DESENVOLVIMENTO DE BARRA FUNCIONAL DE PUPUNHA

DARLENE DO SOCORRO SILVA DAS NEVES; DARLLA CARVALHO PEREIRA;
MAYRA PATRICIA FERREIRA OLIVEIRA; JOYCE CASTRO DA SILVA; RAFAELA
CRISTINA BARATA ALVES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os alimentos funcionais estão entre as principais tendências de novos produtos, inseridos na macrotendência saudabilidade. Entre os dez principais segmentos com propensão a crescimento, estão também alimentos da Amazônia. E combinar duas tendências em um só produto configura uma grande oportunidade de mercado (IKEDA; MORAES; MESQUITA, 2010). Daí a proposta de se criar uma barra funcional à base de pupunha, associada a outros ingredientes com propriedades funcionais, como aveia, melado de cana, sementes de girassol, gergelim e linhaça. Além de ser nativa da Amazônia, a pupunha tem excelente valor energético e alto teor de vitamina A, com média de 1.500 mcg por 100g (BRASIL, 2015), enquanto a ingestão dietética recomendada é 700 mcg para mulheres e 900 para homens (YUAMA et al., 2013). **OBJETIVO** Elaborar uma barra de cereal à base de pupunha que seja sensorialmente aceitável e descrever suas características nutricionais. **METODOLOGIA** Foram feitos testes para avaliar a melhor forma de utilização da pupunha e qual sua proporção ideal na formulação da barra, assim como dos demais ingredientes. A fruta foi cozida, teve caroços e cascas retirados e em seguida passada em processador. Parte da polpa foi convertida em farinha pela secagem em forno. Na sequência, os ingredientes foram pesados, misturados manualmente, colocados em forma forrada com papel manteiga e levados ao forno por 60 minutos em temperatura de 220 graus. A última etapa foi o corte em barras de 22g. Para a caracterização nutricional, foram usadas informações de tabelas de composição de alimentos disponíveis no software DietBox, destinado a profissionais de nutrição. No mesmo programa, calculou-se as proporções de macronutrientes e micronutrientes. **RESULTADOS** O melhor resultado de formulação da barra foi obtido com as seguintes proporções: 54% de pupunha, sendo metade polpa cozida e metade farinha, 20% de melado de cana, 14% de aveia, 5% de sementes de girassol sem casca, 5% de gergelim e 2% de linhaça. A utilização da pupunha com metade polpa e metade farinha foi a solução para garantir uma consistência levemente crocante à barra, mas sem deixá-la seca demais, considerando que houve desidratação de 30% após a secagem final. A barra apresentou cor

marrom alaranjada, graças à mistura de pupunha e melado de cana. A presença dos flocos da aveia e sementes contribuiu para uma boa aparência. Assim como no aroma, os sabores da pupunha e melado se destacaram, mas harmonizando bem com a aveia, semente de girassol, gergelim e a linhaça. O produto ficou bastante energético, com 269 kcal a cada 100g ou 86 kcal por unidade de 22g. A composição de macronutrientes ficou com 54% de carboidratos, 8,5% de proteínas e 37% de lipídios, em função das sementes, sendo 86% de gorduras mono e poli-insaturadas, protetoras da função cardíaca, incluindo o ômega 3 da linhaça. A soma da aveia e pupunha garantiu 29g de fibra para cada 1.000 kcal, enquanto o mínimo recomendado é de 14g (SDB, 2014). Entre os minerais, o destaque foi para o ferro, pela presença do melado, com 4,24mg em 100g, além do magnésio, selênio, cálcio, fósforo e potássio. A vitamina A ficou em 900 mcg por 100g, calculada para a pupunha cozida. **CONCLUSÃO** Obteve-se uma barra energética, com alto teor de fibras, gorduras mono e poli-insaturadas, vitamina A, ferro e outros minerais, sendo um produto para o qual se podem fazer alegações funcionais. Com características sensoriais interessantes, acredita-se que apresenta bom potencial de mercado, reforçado pelo apelo de produto amazônico.

Palavras-chave: Alimento funcional; alimentação saudável; pupunha; tendências na alimentação;

ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE BARRAS DE CEREAIS À BASE DE ARROZ E FEIJÃO

TAYNA GEAQUINTO REBELLO; ERIKA MADEIRA MOREIRA DA SIVA; LUCIANA ALMEIDA COSTA; DANIELA ALVES SILVA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO, VITÓRIA - ES - BRASIL.

INTRODUÇÃO Barras de cereais são produtos de fácil consumo, cuja formulação base inclui ingredientes tradicionais como aveia, trigo, arroz e outros cereais, acrescidos de frutas, nozes e chocolate (CZAIKOSKI, A. et al., 2016). Diante da sua praticidade, é interessante a oferta de opções mais saudáveis para o consumidor, com a inserção de outros ingredientes como o feijão, cuja combinação com o arroz é altamente nutritiva e faz parte da dieta tradicional do brasileiro. Além disso, por apresentar características como baixo custo e fácil acesso, o feijão faz parte das pesquisas de biofortificação. **OBJETIVO** Padronizar fichas técnicas de preparo de barras de cereais à base de arroz e feijão (convencional e biofortificado) e descrever as características de preparo, dimensões, valor calórico e custo dos produtos obtidos. **METODOLOGIA** Estudo experimental e descritivo, em que se utilizou uma receita de barra de cereal à base de arroz e feijão, com adaptações nas quantidades dos ingredientes (flocos de arroz e aveia, mel, açúcar, essência de baunilha e feijão) e no modo de preparo após o pré-teste, desenvolvendo produtos com feijão carioca convencional e BRS Cometa (biofortificado). Os ingredientes foram adquiridos no mercado local, com exceção do feijão carioca BRS Cometa que foi cedido pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. Os dois tipos de feijão foram submetidos a seleção, ao remolho (sob refrigeração) e ao cozimento, com posterior liquidificação até atingir textura de creme. Então, foi transferido para uma panela e adicionado açúcar e essência de baunilha, levando ao fogo até alcançar uma consistência semelhante a de doce em pasta.

Os flocos de arroz foram levados ao forno e depois misturados com a aveia em flocos. Em uma panela foram adicionados o açúcar, o mel e água, levando ao fogo até que fosse alçando o ponto de calda de açúcar. Ao chegar a este ponto, os flocos misturados foram incorporados à calda até que todos estivessem caramelizados e a mistura foi despejada em uma forma de alumínio untada com óleo. Laminou-se as barras com o auxílio de uma régua e uma faca grande. Em uma das lâminas foi adicionado uma colher de sopa de recheio de feijão e nivelou-se com uma espátula. O peso da porção foi determinado com base na Resolução da Diretoria Colegiada nº 359 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e o valor calórico foi calculado por meio da Tabela brasileira de composição dos alimentos. Os dados foram armazenados no Microsoft Excel®, utilizando-se da estatística descritiva, e foram padronizadas as fichas técnicas de preparo dos produtos obtidos. **RESULTADOS** As fichas técnicas de preparo dos produtos desenvolvidos foram idênticas, com exceção do tempo de cozimento do feijão biofortificado, vinte minutos superior ao do convencional, possivelmente devido às diferenças no tempo de armazenamento entre os feijões utilizados. O peso, valor calórico e custo da porção das barras de cereais foi de 30 g, 122 kcal e R\$0,55, respectivamente, apresentando vantagens em relação aos produtos comumente ofertados para o consumidor. As dimensões obtidas para ambos os produtos foram de 4,5 cm de comprimento, 4,5 cm de largura e 3,0 cm de espessura. **CONCLUSÃO** Foi possível elaborar e padronizar fichas técnicas de preparo de barras de cereais com inclusão de arroz e feijão (convencional e biofortificado) e ambas apresentaram características de preparo, dimensões, valor calórico e custos semelhantes.

Palavras-chave: barra de cereal; biofortificação; ficha técnica de preparo;

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE BISCOITOS TIPO COOKIES ENRIQUECIDOS COM CASCA DE LARANJA

ARYANNE ALMEIDA DA COSTA; TAINARA CORDEIRO DE SOUSA; THAIS FERREIRA DE OLIVEIRA; ELISVANIA FREITAS DOS SANTOS; TAINÁ DA SILVA FLEMING DE ALMEIDA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MATO GROSSO DO SUL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO No mundo cerca de um terço dos alimentos produzidos são perdidos ou desperdiçados no ano, dentre esses, 40 a 50% pertencem a frutas, hortaliças e sementes oleaginosas (BENÍTEZ, 2014). Em geral, as partes mais desprezadas são folhas, cascas, talos e sementes (MEDINO et al., 2019). Com isso, o acréscimo de subprodutos de frutas e hortaliças como ingredientes em preparações poderia diminuir o impacto ambiental causado pelos desperdícios, bem como melhorar o perfil nutricional das preparações. Isso porque os subprodutos de frutas e hortaliças apresentam elevado conteúdo de vitaminas, minerais e fibras (BENÍTEZ, 2014). Cookies são alimentos ultraprocessados muito consumidos no mundo, apresentam fácil preparo e uma vida de prateleira longa. No entanto, os cookies tradicionalmente comercializados podem ter altos teores de açúcares e gorduras e baixa em fibras, por esse motivo a adição de subprodutos pode melhorar a qualidade nutricional. Visto isso, a elaboração de cookies enriquecidos com resíduos da laranja torna-

se viável para melhorar a composição nutricional desse alimento (MEDINO et al., 2019). **OBJETIVO** Elaborar cookies com adição do resíduo da laranja e realizar a análise físico-química. **METODOLOGIA** Foram elaborados dois tipos de formulações: formulação 1 com 25% de casca de laranja em relação a farinha de trigo e formulação 2 com a mesma concentração de casca de laranja e acrescida de cacau em pó. Para realização das análises físico-químicas as amostras foram trituradas em moinho multiuso e secas em estufa ventilada a 40°C, durante 24h. As amostras foram identificadas, acondicionadas em saco plástico e levadas novamente para o freezer até o momento da sua utilização. As análises foram realizadas em triplicata: Umidade: determinada em estufa a 105 °C até peso constante; Cinzas: Foram analisadas em mufla (550 °C) (AOAC, 2011); Proteínas: Avaliada através do teor de nitrogênio total da amostra, pelo método Kjeldahl, determinado ao nível semimicro (AOAC, 2011). Utilizou-se o fator de conversão de nitrogênio para proteína de 6,25; Lipídios: método de extração a frio (BLIGH; DYER, 1959); Carboidrato: foi realizada por cálculo teórico (por diferença) nos resultados das triplicatas (carboidrato, incluindo fibras), conforme a fórmula: % Carboidratos = 100 (% umidade + % proteína + % lipídios + % cinzas); Calorias: valor calórico total: o total de calorias (kcal) foi calculado utilizando-se os seguintes valores: lipídios (9,03 kcal/g), proteína (4,27 kcal/g) e carboidratos (3,82 kcal/g) (MERRILL; WATT, 1973). **RESULTADOS** A formulação 1 obteve: 10,09±0,40g/100g de umidade; 3,02±0,05g/100g de cinzas; 9,20±0,23g/100g de proteínas; 18,07±0,13g/100g de lipídios; 59,62±0,25g/100g de carboidratos e 430,17±0,75 kcal/100g. A formulação 2: 9,32±0,12g/100g de umidade; 3,12±0,03g/100g de cinzas; 9,55±0,22g/100g de proteínas; 16,57±0,22g/100g de lipídios; 61,45±0,24g/100g de carboidratos e 430,17±1,55 kcal/100g. **CONCLUSÃO** Os cookies enriquecidos com o farelo da casca da laranja são uma alternativa para diminuir o impacto ambiental causado pelo pouco reaproveitamento do resíduo de laranja e ainda melhorando o perfil nutricional de um produto altamente consumido por brasileiros.

Palavras-chave: Análise de alimentos; Casca de laranja; Resíduo de alimentos;

ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DE SANDUÍCHES EM RESTAURANTES FAST FOOD NA CIDADE DE SÃO PAULO

PALOMA SANTOS SANTANA; CHRISTINA MONTUORI; VANESSA BRAVO
BERNARDELLI.

UNIVERSIDADE PAULISTA, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO Com o passar do tempo a alimentação foi sofrendo mudança gradativa, conseguinte de fatores relacionados à evolução de diversos aspectos da sociedade, como a revolução industrial, o ingresso da mulher no mercado de trabalho e o avanço das indústrias alimentícias, sendo hoje os alimentos industrializados mais fáceis de serem encontrados. Estes fatores chamam a atenção dos profissionais da área da saúde, uma vez que estes alimentos podem associar-se às dietas inadequadas e desequilibradas em nutrientes. **OBJETIVO** Analisar a composição nutricional de sanduíches em redes fast food e discutir a adequação deles na alimentação diária. **METODOLOGIA** Tratou-se de uma pesquisa documental descritiva, do tipo transversal e natureza quantitativa, realizada no período

de setembro de 2018 a junho de 2019, com base em dados obtidos por endereços virtuais de restaurantes fast food, na cidade de São Paulo. Foram escolhidos 04 estabelecimentos de segmentos semelhantes e em seguida verificaram-se os cardápios pelos sites de cada um deles, a fim de serem escolhidos 02 sanduíches de porções medianas, sendo 01 de carne bovina com queijo e outro de carne de frango, totalizando 08 lanches. As distribuições percentuais dos macronutrientes foram comparadas com os valores estabelecidos pela Dietary Reference Intakes (2005), sendo 25g/dia de fibras, 45 a 65% de carboidratos, 10 a 35% de proteínas e 20 a 35% de lipídios do valor energético total, baseando-se em dieta diária de 2000 kcal. Após esta classificação, o percentual entre 35 e 40% do dia alimentar foi estabelecido para o almoço, segundo Assis (1997). Ainda, utilizou-se a relação em gramas dos macronutrientes (300g de carboidratos, 75g de proteínas, 55g de gorduras totais e 22g de gorduras saturadas) com base na Resolução 360 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, para valores diários de referência. O sódio foi classificado com base na recomendação da Organização Mundial da Saúde, sendo o consumo ideal de 2.000 mg/dia. Os dados foram tabulados em software Excel© 2013, a fim de constituir um banco de dados para análise estatística descritiva.

RESULTADOS Dois lanches de carne bovina com queijo ultrapassaram os valores em gramas de gorduras totais estabelecidos para o dia alimentar e outros 02 aqueles indicados para as gorduras saturadas; em 01 deles, o sódio ultrapassou a referência de 2g/dia. Em relação aos lanches de carne de frango, 01 deles representou 52% da necessidade proteica, e outro destacou-se pelo fato de apresentar o percentual de 69% da referência de ingestão de gorduras totais, bem como de 68% de gorduras saturadas. Ainda, todos os lanches analisados apresentaram percentuais de carboidratos e fibras alimentares abaixo do recomendado para o dia alimentar e/ou refeição. As calorias encontradas foram analisadas de acordo com a distribuição do valor energético total para um almoço, por ser a maior refeição do dia, sendo que somente 02 lanches de carne bovina com queijo representaram percentuais acima da referência, sendo 50% para cada um deles.

CONCLUSÃO Constatou-se que os lanches analisados apresentaram alertas ao consumo, pois alguns deles unicamente já demonstraram altos teores de gordura, sódio e proteínas e baixa quantidade de fibras alimentares e carboidratos, e se consumidos frequentemente, podem acarretar diversos danos à saúde dos comensais.

Palavras-chave: Alimentação desequilibrada; Fast food; Lanches;

DESENVOLVIMENTO DE PRODUTO DE PANIFICAÇÃO: PÃO COM SUBSTITUIÇÃO DE CLORETO DE SÓDIO POR CLORETO DE POTÁSSIO E ANÁLISES DE COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E SENSORIAL

GÉSSICA BARBARA DA SILVA; VANESSA BRAVO BERNARDELLI; MARIA CRISTINA DE ALMEIDA GASPAR.
UNIVERSIDADE PAULISTA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Mundialmente, a tendência à diminuição do sódio está cada vez maior, considerando seus efeitos nocivos relacionados à pressão arterial. Fortes evidências já relacionam dieta com saúde e apontam uma elevada ingestão de sódio como importante fator para desenvolvimento de

hipertensão. A Organização Mundial da Saúde recomenda o limite máximo de dois gramas de sódio por pessoa por dia, entretanto, a ingestão diária atual excede esse limite em diversos países. Estima-se que a hipertensão atinja cerca de 20% da população brasileira adulta e que o volume de sal consumido deva ser reduzido. **OBJETIVO** Desenvolvimento de formulações de pães com inserção de cloreto de potássio em substituição ao cloreto de sódio. **METODOLOGIA** Desenvolvimento de pães com quatro formulações distintas em relação aos volumes de cloreto de sódio e cloreto de potássio em referência de 100 gramas de farinha de trigo. A formulação padrão foi preparada com 2,0% de cloreto de sódio. A formulação 1 foi preparada com 1,4% de cloreto de sódio e 0,6% de cloreto de potássio. A formulação 2 foi preparada com 1,0% de cloreto de sódio e 1,0% de cloreto de potássio. A formulação 3 foi preparada com 2,0% de cloreto de potássio. As análises bromatológicas foram realizadas para determinações de umidade, cinzas, proteína e gordura e a análise sensorial foi realizada através de escala hedônica de nove pontos, ambas de acordo com as normas do Instituto Adolfo Lutz. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa da UNIP, através do parecer 3.065.474. **RESULTADOS** Na análise de umidade a média foi equivalente a 38,28%, com $\pm 1,58$ de desvio padrão. Na análise de cinzas a média foi equivalente a 4,16%, com $\pm 1,72$ de desvio padrão. Na análise de proteínas a média foi equivalente a 11,11%, com $\pm 0,80$ de desvio padrão. Na análise de gorduras a média foi equivalente a 0,95%, com $\pm 0,52$ de desvio padrão. No atributo cor o Teste de Tukey não indicou diferenças significativas em nenhuma das amostras. Nos atributos aroma, sabor e textura o Teste de Tukey indicou diferenças significativas para a formulação 3. No atributo aceitação global o Teste de Tukey indicou diferenças significativas para as formulações 2 e 3. A intenção de compra foi de 44%, 28%, 10% e 18% para as formulações padrão, 1, 2 e 3, respectivamente. **CONCLUSÃO** A substituição de cloreto de sódio por cloreto de potássio na formulação padrão de pão francês aponta resultado satisfatório quando a substituição é feita de forma parcial. Apesar de a preferência sensorial ter se apresentado maior na atual formulação padrão, a concentração 70/30 (cloreto de sódio/cloreto de potássio), presente na formulação 1, apresentou boa aceitação e boa intenção de compra, além de não apresentar significativas alterações físico-químicas, o que mostra uma alternativa potencial de redução de consumo de sódio na alimentação da população.

Palavras-chave: Pão; Sódio; Hipertensão;

DETERMINAÇÃO DE COMPOSTOS BIOATIVOS DA POLPA DE BACABINHA (OENOCARPUS MAPORA KARSTEN) LIOFILIZADA

LUANA KAROLINE FURTADO SILVEIRA; STEPHANIE DIAS SOARES; EVELYN LAIS
SANTOS VIEIRA; DOUGLAS MARLEY LOPES PINTO; ORQUIDEA VASCONCELOS
DOS SANTOS; ARLIANE AMARAL VIANA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A *Oenocarpus mapora* Karsten, conhecida popularmente como bacabinha, bacaí ou bacabi, é uma palmeira perene, nativa da região Amazônica, que possui frutos de alto valor nutricional, com aproximadamente 58,24% de lipídios, 16,61% de fibras e 6,64% de proteínas. A

caracterização de compostos bioativos e propriedades funcionais da bacabinha torna possível a utilização dessa fruta como matéria-prima para a produção em larga escala e destacando seus benefícios no auxílio da prevenção de doenças crônicas não transmissíveis e na manutenção de uma alimentação saudável. É imprescindível a realização de pesquisas com espécies de palmeiras Amazônicas, em especial a bacabinha devido à escassez de estudos sobre ela. Logo, o objetivo deste trabalho foi quantificar os compostos bioativos da polpa de bacabinha liofilizada. **OBJETIVO** O objetivo da presente pesquisa foi determinar o teor de compostos bioativos presentes na polpa de bacabinha (*Oenocarpus mapora* Karsten) liofilizada. **METODOLOGIA** Para a realização das análises, a polpa de bacabinha foi obtida em um estabelecimento comercial localizado na cidade de Belém-Pará. A amostra foi transportada ao Laboratório de Ciência dos Alimentos da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal do Pará, no qual foi feito o congelamento à temperatura de -20 °C e, em seguida, foi realizada a liofilização da amostra por 72 horas utilizando liofilizador de marca Solab, modelo SL-404B, depois a amostra foi embalada à vácuo e armazenada em dessecador com sílica ao abrigo da luz até o momento das análises. Foram realizadas as seguintes análises no material liofilizado: beta caroteno, clorofila a, clorofila b e licopeno; antocianinas e flavonoides totais (utilizando etanol e ácido clorídrico) e vitamina C (método titulométrico de Tillmans), todas realizadas em espectrofotômetro UV/VIS, marca Kasuaki, modelo IL-592, seguindo metodologias internacionalmente aceitas e recomendadas. Todas as análises foram feitas em triplicata e os resultados foram expressos em média $\pm$ desvio padrão. **RESULTADOS** Os resultados obtidos na bacabinha liofilizada foram: Vitamina C 130,95 mg/100ml, Beta caroteno 6,8 mg/g, Licopeno 0,5 mg/g, Clorofila A 1,5 mg/g, Clorofila B 1,9 mg/g Antocianinas totais 27,2 mg/100g e Flavonoides totais 415, mg/100g. O valor de antocianinas está próximo ao encontrado em um estudo feito com a polpa de bacabinha (40,31 mg/100g), mas mostra-se com teor menor de flavonoides do que a bacaba (*Oenocarpus bacaba* Mart.) com valor encontrado de 1.134,32 mg/100g e próximo ao de antocianinas 34,69 mg/100g em outra pesquisa. Não foi possível comparar totalmente os resultados desta pesquisa com outros devido à ausência de pesquisas sobre compostos bioativos envolvendo a bacabinha liofilizada. **CONCLUSÃO** Através da pesquisa realizada foi possível notar o grande potencial de compostos bioativos que a Bacabinha possui, mas não sendo possível comparar devido à ausência de estudos com o mesmo propósito deste. Dessa forma, torna essa pesquisa de suma importância para a valorização dos frutos amazônicos, principalmente porque a bacabinha é semelhante no sabor e modo de consumo de outras frutas, com mesma família e gênero da bacabinha, e que são muito consumidas na região Amazônica.

Palavras-chave: Bacabinha; Compostos Bioativos; Liofilização; Palmeiras;

AValiação DO POTENCIAL NUTRICIONAL, COMPOSTOS BIOATIVOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DO ENDOCARPO DO BURITI (MAURITIA FLEXUOSA L).

ANA CAROLINA SILVA CRISPINO; JOHNATT ALLAN ROCHA DE OLIVEIRA;
GEORGIA VIANA FERREIRA; ELIDA CRISTINA BEZERRA GADELHA; FABIANA
COSTA CARDOSO; ANA PAULA DA SILVA COSTA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O aproveitamento total do alimento é uma proposta muito debatida pelo mercado alimentício, uma vez que o desperdício está em pauta nos últimos anos. Assim buscar novos produtos e ingredientes alimentícios a partir de subprodutos da agroindústria pode ser umas das principais estratégias para combater perdas alimentícias. Alguns frutos da região amazônica, como o buriti apresentam mais de 50% de sua massa total representado por outras frações além da polpa, o que significa dizer que grande parte do fruto é descartado na forma de resíduos como o caroço, o endocarpo e as cascas. Entretanto esses subprodutos apresentam grande potencial para a geração de novos produtos alimentícios e farmacêuticos, demonstrando assim a necessidade de novos estudos sobre sua composição para potencial aplicação industrial. **OBJETIVO** Esse trabalho teve como objetivo analisar as características físico-químicas, presença de compostos bioativos e atividade antioxidante do endocarpo do Buriti (*Mauritia flexuosa* L). **METODOLOGIA** O endocarpo do buriti em natura foi caracterizado quanto ao pH, acidez total titulável, umidade em estufa a 105°C, cinzas por incineração em mufla a 550°C, proteína pelo método de determinação de nitrogênio total de Kjeldahl, aplicando o fator de correção de 6,08 (AOAC,1997). Além de, lipídeos por Bligh Dyer, açúcares totais e redutores por titulação de oxirredução de acordo com Lane & Eynom, carboidratos (calculado pela diferença entre 100 e a soma das porcentagens de água, proteína, lipídeos totais e cinzas) e valor energético total (utilizando-se a equação do VET=(C×4)+(A×4)+(B×9), onde C: carboidrato, A: proteína total e B: extrato etéreo) (BLIGH et al,1959; AOAC,1997). A determinação dos fenólicos totais seguiu o método de FolinCiocalteu modificado por Roesler et al. (2007) e a determinação dos carotenoides foi realizada segundo AOAC (2000). Além da análise de atividade antioxidante pelo método DPPH. **RESULTADOS** Os resultados obtidos para a avaliação físico-química dos endocarpos do buriti foram: pH 3,9± 0,01, acidez 13,6%± 1,01, umidade 5,63%± 1,93, cinzas 3,63% ± 0,01, proteínas 2,7% ± 0,73, lipídeos 13,8% ± 1,73, carboidratos 74,24%, açúcares totais e redutores, 9,36%± 0,10 e 5,08%± 0,06 respectivamente. Sendo o valor do VET encontrado de 437 Kcal. Os resultados para carotenóides e compostos fenólicos foram de 6,05± 1,04 mg/100g, 29,32± 0,93 mg/100g. Já para a atividade antioxidante foi possível obter EC50 de 103,45± 0,84 (etanólico) e 502,13± 5,76 (aquoso). **CONCLUSÃO** Foi possível concluir que o endocarpo do buriti apresentou características interessantes para seu aproveitamento alimentício, com valores de carotenoides e compostos fenólicos que possibilitariam maior interesse do mercado em sua utilização.

Palavras-chave: Carotenoides; Compostos fenolicos; Fruticultura; Frutas da Amazonia;

AValiação DO POTENCIAL EROSIVO E CARIOGÊNICO DE BEBIDAS ENERGÉTICAS

DOUGLAS MARLEY LOPES PINTO; STEPHANIE DIAS SOARES; ADRIANO CRUZ DA COSTA MACIEL; LAIS RIBEIRO CORREA LISBOA; DANILO FURTADO DA COSTA; ORQUIDEA VASCONCELOS DOS SANTOS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO As alterações e desgastes fisiológicos e nutricionais provocados pelo intenso esforço físico podem levar o indivíduo ao limiar da saúde e da doença, logo, a utilização de mecanismos que retardam ou evitam os desgastes nutricionais é um recurso muito utilizado. Desse modo, os recursos ergogênicos são ferramentas que ajudam no melhoramento do desempenho físico e esportivo que podem evitar ou retardar a fadiga, inserindo-se os recursos ergogênicos nutricionais, nos quais estão as bebidas energéticas. Contudo, o consumo em excesso dessas é fortemente associado a várias patologias na cavidade bucal, como erosão dentária e instalação de cárie. Isso devido à mudança que causam no pH salivar, tornando-o ácido, e à quantidade de açúcares presentes em sua composição. Portanto, o objetivo desse trabalho foi identificar o potencial erosivo e cariogênico das bebidas energéticas comercializadas em supermercados localizados na Região Metropolitana de Belém.

OBJETIVO Essa pesquisa teve como objetivo analisar in vitro o potencial erosivo e cariogênico de bebidas energéticas.

METODOLOGIA As bebidas (três de marcas nacionais e três de marcas internacionais) foram obtidas em supermercados localizados na Região Metropolitana de Belém, Estado do Pará, Brasil. As bebidas foram transportadas e armazenadas no Laboratório de Ciências dos Alimentos da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal do Pará (UFPA), à temperatura de refrigeração de 12 °C até prosseguirem para as análises químicas. Foram realizadas as análises: potencial hidrogeniônico (através do uso de um potenciômetro, previamente calibrado com soluções tampão pH 4 e 7), sólidos solúveis totais (por meio do índice de refração com refratômetro de bancada), acidez total titulável (pelo método de titulação potenciométrica e o resultado expresso em % de ácido cítrico) e açúcares redutores totais (pelo teste de ácido dinitrosalicílico). Cada análise foi feita em triplicata e calculado o valor da média e desvio padrão no programa Microsoft Excel® para que os resultados fossem analisados e discutidos.

RESULTADOS O pH das bebidas variou entre 2,86 e 3,52, destas, a bebida E apresentou o maior valor e a C o menor valor. Ademais, os valores de Acidez Total Titulável encontrados nas bebidas ficaram entre 0,25 e 0,80g de ácido cítrico /100mL de solução, no qual o maior valor foi da bebida E e o menor da D. Além disso, a análise de Sólidos Solúveis Totais apresentou valores do °Brix variando entre 2,5 (bebida D) a 12,75 (bebida B) e os valores de Açúcares Redutores variaram entre 2,64% (bebida D) e 13,16% (bebida E). Os resultados mostram que essas bebidas são classificadas como de alto potencial erosivo, devido todas terem pH abaixo de 5,5 e consequentemente alta acidez titulável, considerado crítico para a perda do esmalte dentário, além de contribuírem para cariogênese devido o valor de sólidos solúveis e açúcares redutores encontrados.

CONCLUSÃO As avaliações em escala experimental in vitro das bebidas pesquisadas demonstraram possuir um elevado potencial erosivo e cariogênico às membranas do esmalte dentário.

Palavras-chave: Acidez; Bebidas; Erosão dental; Nutrição; Recursos Ergogênicos

ANÁLISE DO TEOR DE COMPOSTOS BIOATIVOS DA POLPA DO MARACUJÁ DO MATO (PASSIFLORA CINCINNATA MAST.)

STEPHANIE DIAS SOARES; YASMIN SILVA LEMOS; EVELYN LAIS SANTOS VIEIRA;
ADRIANO CRUZ DA COSTA MACIEL; DOUGLAS MARLEY LOPES PINTO; ORQUIDEA
VASCONCELOS DOS SANTOS.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O maracujá do mato, também conhecido como maracujá-da-caatinga, maracujá-tubarão, dentre outros, é uma fruta natural do semiárido nordestino, com sabor típico e aromático. A casca dessa fruta é verde e, quando amadurece, muda-se a cor para um verde claro, enquanto que no interior, a polpa pode ser amarela ou branca, contendo várias sementes. Além do seu sabor exótico, o fruto possui aceitabilidade para o consumo e elevado valor nutricional, é composto por diversos componentes funcionais, como fibras, vitaminas, cálcio, ferro, fósforo, carotenoides e flavonoides. Logo, o objetivo dessa pesquisa foi analisar o potencial de compostos bioativos da polpa do maracujá do mato. **OBJETIVO** O objetivo do presente trabalho foi quantificar o teor de compostos bioativos presentes na polpa do maracujá do mato (*Passiflora cincinnata* Mast.). **METODOLOGIA** Foram obtidos 10 kg de amostra em uma feira livre na cidade de Belém-Pará e transportados em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade ao Laboratório de Ciência dos Alimentos da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal do Pará, no qual foram submetidos a lavagem, sanitização (200 ppm por 15 minutos), higienização com água destilada, separação das partes que compõem o fruto (casca, albedo, polpa e semente) e retirada do suco da polpa. Foram realizadas as seguintes análises no suco da polpa: antocianinas e flavonoides totais (utilizando etanol e ácido clorídrico) e Vitamina C (método titulométrico de Tillmans), todas em espectrofotômetro UV/VIS, marca Kasuaki, modelo IL-592, seguindo metodologias aceitas e recomendadas. Todas as análises foram feitas em triplicata e os resultados foram expressos em média $\pm$ desvio padrão. **RESULTADOS** A polpa do maracujá do mato analisada apresentou 60,60 mg de vitamina C/ 100 ml de polpa ($\pm 2,14$). A quantificação de flavonoides e antocianinas da polpa foram de 20,3 mg ($\pm 0,03$) e 3,5 mg ($\pm 0,02$) em 100 g de polpa, respectivamente. Estes valores distinguem-se se comparados com outro tipo de maracujá, o maracujá alho (*Passiflora tenuifila* Killip), em que seu valor de vitamina C foi de 61,45 mg/ 100 g de polpa ($\pm 0,04$), o qual não possuiu uma diferença significativa. Contudo, o teor de flavonoides e antocianinas são bem inferiores, com 10,53 mg/ 100 g ($\pm 0,03$) e 1,87 mg/ 100 g ($\pm 0,01$), respectivamente. Portanto, a respeito da avaliação de compostos bioativos citados anteriormente, o maracujá do mato se sobressai ao outro tipo, especialmente no seu teor de flavonoides e antocianinas que é praticamente o dobro encontrado no outro, sendo o maracujá pesquisado o mais apropriado para inserir numa alimentação, tornando-a adequada e saudável. **CONCLUSÃO** Diante do exposto, pode-se concluir que o maracujá do mato apresenta potencial nutricional e funcional, contribuindo com inúmeros benefícios na saúde, atuando na prevenção e recuperação de doenças devido aos expressivos teores de compostos bioativos presentes. Ademais, é de suma importância explorar e conhecer as propriedades desse fruto para que tenha a valorização da grande biodiversidade que a natureza oferece.

Palavras-chave: Alimentação; Biodiversidade; Compostos bioativos; Maracujá do Mato;

ACEITABILIDADE DE PRODUTOS PANIFICAVEIS COM BIOMASSA DA BANANA VERDE NO MUNICIPIO DE CAMPO GRANDE / MS

ROSEMARLY FERNANDES MENDES CANDIL; VELUMA ARAUJO DA SILVA;
LUCIANA JARA OSHIRO; KARLA DE TOLEDO CANDIDO MULLER.
UNIVERSIDADE CATOLICA DOM BOSCO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A biomassa da banana verde é considerada um alimento funcional por apresentar propriedades de alto valor nutritivo e por ser rico em amido resistente, carboidratos, vitaminas e minerais. O amido resistente possui também como uma de suas características a sensação de maior saciedade, prevenindo substancialmente o acúmulo de gordura que provoca o sobrepeso e a obesidade. É utilizada como excelente espessante, e, por não possuir gosto, pode ser utilizada de várias formas e em diversos pratos, sem alterar o sabor das refeições e pode ser também incluída na culinária do dia-a-dia e na indústria, e pela sua versatilidade é importante para a redução de custos.

OBJETIVO Identificar a aceitabilidade de clientes de uma padaria de uma receita doce e uma salgada, utilizadas rotineiramente modificando-as com biomassa de banana verde.

METODOLOGIA Trata-se de uma pesquisa em campo, observacional e descritiva. Realizado no mês de abril de 2019, em uma panificadora localizada no centro do município de Campo Grande MS. A seleção foi feita por conveniência sendo selecionados 32 clientes da panificadora de ambos os sexos e com idades variando de 18 a 74 anos. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da Universidade Católica Dom Bosco (UCDB), e Certificado de Apresentação para Apreciação Ética (CAAE) número 08074419.2.0000.5162. A banana verde utilizada foi adquirida no comércio local. Foi desenvolvida uma receita de pão salgado e uma de bolo simples, foram escolhidas receitas que a padaria desenvolve no dia-dia. Porém, com acréscimo de 20 % de biomassa do peso da receita total. Após elaboradas as receitas, foram colocadas à disposição dos clientes da padaria para degustação e avaliação voluntária. Os clientes aceitaram participar voluntariamente da pesquisa e assinaram um termo de consentimento livre e esclarecido [TCLE] e logo após fizeram a degustação e avaliaram o produto, conforme o questionário de aceitabilidade com o teste de escala hedônica de nove pontos. Entendeu-se por uma ótima aceitabilidade o resultado acima de 85%.

RESULTADOS A análise sensorial apresentou uma ótima aceitabilidade dos produtos avaliados em quesito geral, o pão e o bolo obtiveram 100% de aceitação pelos avaliadores. Somando-se todos os demais atributos (cor, odor, sabor, textura e aparência), obteve-se uma média de aceitação de 93,4% para o pão com zero de rejeição, porém o bolo obteve 96% de aceitação com 5% de rejeição.

CONCLUSÃO Os produtos tiveram uma ótima aceitação, onde a avaliação do pão e o bolo tiveram 100% de aceitabilidade. A utilização da biomassa da banana verde na panificação tem uma excelente aceitação, não confere sabor específico e atende ao paladar das pessoas, é uma ótima alternativa para o proprietário da panificadora fazer uso da biomassa nos produtos da empresa pois poderá baratear o custo e agregar valor funcional e nutritivo aos mesmos, o que demonstrará um grande diferencial a empresa para aos clientes que buscam por produtos saudáveis. Já para a clientela que for beneficiada com esta proposta, poderá fazer melhores escolhas onde utilizando produtos com biomassa de banana verde, poderão se beneficiar dentre outros fatores, com o melhor funcionamento do aparelho gastro intestinal, proteção do intestino, aumento da saciedade, benefícios neurológicos devido a presença do triptofano na biomassa, dentre outros. Pode-se concluir que a adição de biomassa da banana verde nos produtos panificáveis traz benefícios tanto aos clientes quanto a empresa.

Palavras-chave: aceitabilidade; biomassa; banana verde;

ANÁLISE SENSORIAL DE BISCOITOS ISENTO DE AÇÚCAR COM DIFERENTES PROPORÇÕES DE FARINHA DE SORGO

ROSIANE COSME NASCIMENTO¹; RAQUEL BIANCHI DE FREITAS GONCALVES¹; VALERIA APARECIDA VIEIRA QUEIROZ²; CAROLINA TEIXEIRA BERTONI¹; ERIKA MADEIRA MOREIRA DA SIVA¹; ÉRICA AGUIAR MORAES¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO, VITÓRIA - ES - BRASIL; 2. EMBRAPA MILHO E SORGO, SETE LAGOAS - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO Um dos principais desafios do campo da Nutrição é conter o avanço rápido da morbimortalidade por doenças e agravos não transmissíveis, principalmente o diabetes. Neste contexto, os hábitos alimentares inadequados como o elevado consumo de alimentos ultraprocessados, com elevados teores de açúcar, sal e lipídios, representa um dos principais fatores que refletem no acometimento dessas doenças, levando à busca por novos alimentos para manutenção e promoção da saúde. Uma possível forma de aumentar a qualidade da dieta pode ser por meio do consumo de cereais integrais. Entre os cereais, ressalta-se o sorgo granífero (*Sorghum Bicolor* (L.) Moench) que tem sido relacionado a diversos benefícios para o uso na alimentação humana, principalmente, devido à presença de compostos bioativos e fibra alimentar. Em função da sua composição, o sorgo tem sido utilizado na elaboração de uma variedade de produtos alimentícios. Dentre esses, o biscoito tem se destacado como alimento de boa aceitação em todas as faixas etárias, por proporcionar uma alimentação rápida e eficiente. **OBJETIVO** Portanto, o objetivo desse trabalho foi avaliar a aceitação de biscoitos isentos de açúcar elaborados em diferentes proporções de farinha de sorgo. **METODOLOGIA** Os biscoitos foram elaborados com farinha integral de sorgo genótipo BRS 506, com pericarpo cinza e sem tanino, e farinha de arroz nas proporções, em gramas, 50:50 (50%), 75:50 (75%) e 100:0 (100%), respectivamente. Os ingredientes: margarina, lecitina de soja, sal, água, polidextrose, xilitol, sucralose, goma xantana e essência de baunilha foram adicionadas em quantidades semelhantes à todas as elaborações. Os biscoitos foram avaliados por meio do teste de aceitação com uso da escala hedônica estruturada de nove pontos. O teste foi realizado, individualmente, por avaliadores não treinados que receberam fichas para avaliação do produto e para o perfil do consumidor. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Espírito Santo (CAAE: 91748418.3.0000.5060). **RESULTADOS** Dos 125 avaliadores recrutados, 72% (n=90) pertenciam ao sexo feminino, 73,60% (n=92), estudantes de graduação e apresentavam idade média de 26,61±10,08 anos. A maioria dos participantes, 85,60% (n=107), relatou nunca terem consumidos produtos elaborados com sorgo, enquanto, 52% (n=65) tem o hábito de consumir produtos isento de açúcar e 20% (n=25) de realizar dieta com restrição desse ingrediente. Na análise sensorial, não houve diferença no atributo cor ($p \geq 0,05$). O biscoito com 50% de farinha de sorgo apresentou maior nota para sabor e intenção de compra comparada às amostras 75% e 100% de farinha de sorgo ($p < 0,05$). **CONCLUSÃO** Apesar do desconhecimento sobre o cereal e a não realização de restrição de açúcar na dieta pela maioria dos avaliadores, a substituição de 50% farinha de sorgo apresentou as maiores notas nos atributos sensoriais e índice de aceitação, viabilizando a utilização dessa proporção do cereal na elaboração de novos produtos alimentícios.

Palavras-chave: Sorghum bicolor (L.) moench; Perfil do consumidor; Diet; Índice de aceitação; Escala hedônica

INFLUÊNCIA DA ADIÇÃO DE DIFERENTES PROPORÇÕES DE FARINHA DE SORGO NA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E CARACTERÍSTICA FÍSICA DE BISCOITOS ISENTOS DE AÇÚCAR

ROSIANE COSME NASCIMENTO¹; RAQUEL BIANCHI DE FREITAS GONCALVES¹; GUILHERME AUGUSTO LOIOLA PASSOS²; ANA CLARA PETERSEN CREMONINI¹; VALERIA APARECIDA VIEIRA QUEIROZ³; ÉRICA AGUIAR MORAES¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO, VITÓRIA - ES - BRASIL; 2. EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA, VITÓRIA - ES - BRASIL; 3. EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA, SETE LAGOAS - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO O sorgo devido o seu potencial nutricional, funcional e tecnológico corresponde à demanda por alimentos que possam auxiliar na diminuição dos riscos de doenças e agravos não transmissíveis. Dessa forma, há um incentivo da inserção de sorgo na alimentação através da substituição total ou parcial da farinha de trigo em produtos de panificação, dentre esses, se destaca o biscoito por ser um produto com boa aceitação em todas as faixas etárias e por apresentar maior tempo de prateleira. Logo, biscoitos produzidos à base de farinha de sorgo que apresentem características tecnológicas, sensoriais e nutricionais aceitáveis podem contribuir para a promoção de bons hábitos alimentares e diminuir o risco dessas doenças. Sendo assim, o objetivo desse trabalho foi analisar a influência da adição de diferentes proporções de farinha de sorgo na composição centesimal e característica física de biscoitos isentos de açúcar. **OBJETIVO** Analisar a influência da adição de diferentes proporções de farinha de sorgo na composição centesimal e característica física de biscoitos isentos de açúcar. **METODOLOGIA** Os biscoitos foram formulados com a substituição da farinha de arroz pela farinha integral de sorgo genótipo BRS 506 (pericarpo cinza e com taninos) aos níveis de 50%, 75% e 100%. Os ingredientes: margarina, lecitina de soja, sal, água, povidona, xilitol, sucralose, goma xantana e essência de baunilha foram adicionadas em quantidades semelhantes à todas as elaborações. O diâmetro e a espessura dos biscoitos foram mensurados (American Association of Cereal Chemists método 10-50D) no pré e pós-cozimento com auxílio de um paquímetro Vernier Caliper (150 x 0,05 milímetros). A composição centesimal foi analisada quanto ao teor de umidade pelo método gravimétrico com o emprego de calor em estufa com circulação de ar. O resíduo mineral fixo (cinzas) foi determinado submetendo as amostras a 550°C em forno mufla. O teor de proteína foi determinado pelo método de Kjeldahl, empregando-se 6,25 como fator de conversão de nitrogênio em proteína. O lipídio foi determinado segundo o método de Bigh & Dyer. A fração glicídica total foi calculada pela diferença dos valores encontrados para umidade, cinzas, proteínas e lipídios. Todos os resultados foram expressos em g/100g da amostra. **RESULTADOS** Não houve diferença no peso e espessura pré e pós-cozimento dos produtos ($p > 0,05$). Em relação ao diâmetro pré-cozimento, não houve diferença entre as amostras ($p > 0,05$). O diâmetro pós-cozimento foi maior no biscoito 75% em comparação com o 50% ($p \leq 0,05$), entretanto, o biscoito 100% foi semelhante aos de 50% e 75%. Não houve diferença no teor de umidade, lipídios, proteínas e carboidratos entre os biscoitos ($p > 0,05$). O teor de cinza foi menor no biscoito de 50% de farinha de

sorgo 0,93g/100g ($p \leq 0,05$). **CONCLUSÃO** A adição de farinha de sorgo influenciou o diâmetro pós-cocção dos biscoitos e o teor de cinzas. Desta forma, nas proporções utilizadas, o cereal pode ser uma alternativa viável para elaboração de novos produtos alimentícios.

Palavras-chave: Diâmetro; Espessura; Panficação; Sorghum bicolor (L.) moench; Valor nutricional

ANÁLISE SENSORIAL DE MASSA FRESCA DE MACARRÃO ELABORADA COM DIFERENTES PROPORÇÕES DE FARINHA DE SORGO

NUBIA FERREIRA DIAS¹; JHURYANE TAYNA FONSECA SANTANA¹; DANIEL TEIXEIRA FERREIRA¹; CAMILA LOREN DA SILVA NASCIMENTO¹; VALERIA APARECIDA VIEIRA QUEIROZ²; ÉRICA AGUIAR MORAES¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO, VITÓRIA - ES - BRASIL; 2. EMBRAPA MILHO E SORGO, SETE LOGOAS - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO O sorgo é um cereal que destaca-se pelo conteúdo de fibras alimentares e fitoquímicos, que podem exibir elevada atividade antioxidante e potencial como agente terapêutico em doenças e agravos não transmissíveis. A integração do sorgo à alimentação básica da população, além de benefícios fisiológicos, pode favorecer também a diversidade de nutrientes na alimentação. Dessa forma, há um incentivo para a inserção de sorgo na alimentação por meio da sua utilização em produtos alimentícios, preferencialmente, nos que são consumidos com maior frequência pela população, destacando-se o macarrão. Portanto, este trabalho baseia-se na premissa de que o macarrão elaborado à base de diferentes proporções de farinha de sorgo integral possa apresentar boa aceitação sensorial, contribuindo para o desenvolvimento de novos produtos contendo suas propriedades funcionais de alimentos a base de sorgo. **OBJETIVO** O objetivo deste trabalho foi elaborar e avaliar sensorialmente massa fresca com diferentes proporções de farinha de sorgo. **METODOLOGIA** A farinha de sorgo do genótipo BRS 310, com pericarpo vermelho e sem tanino, utilizada foi cedida pela Embrapa Milho e Sorgo. Formulações foram elaboradas com intuito de testar os ingredientes e as quantidades a serem utilizadas na fabricação do macarrão. A partir dessas formulações foram definidas as proporções, em gramas, de farinha de sorgo e trigo em: 20:80, 40:60 e 60:40, respectivamente, em relação ao total de farinhas. As massas foram avaliadas sensorialmente quanto à aceitação por avaliadores não treinados com escala hedônica estruturada de nove pontos. O critério de exclusão foi a presença de alguma limitação no consumo de um dos componentes das formulações. O perfil do consumidor foi caracterizado por meio de questionário intitulado estudo do consumidor. O presente estudo foi aprovado ao comitê de Ética e Pesquisa com Seres Humanos do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Espírito Santo sob o número de CAAE 91748418.3.0000.5060. **RESULTADOS** Dentre os 87 avaliadores, 87,36% (n=71) era estudante e 81,6% (n=76) do sexo feminino. Apesar de 74,7% (n=65) dos avaliadores estarem habituados ao consumo de produtos integrais, apenas 25,3% (n=22) possuem o hábito de consumir massa fresca integral. Desses, 54,54% (n=12) afirmaram consumir entre semanalmente e quinzenalmente. A cor,

aparência e intenção de compra da massa com 20% de sorgo obtiveram notas mais altas que as obtidas nas com 40% e 60% de sorgo, sendo que entre essas últimas não houve diferença para tais atributos. Houve diferença na textura entre as massas com 20% e 60% de sorgo, no entanto, a com 40% sorgo não diferiu de ambos. Quanto a intenção de compra, apenas o macarrão com 20% sorgo obteve aceitação acima de 70% para todos os atributos. **CONCLUSÃO** Conclui-se que, dentre as formulações de macarrão, a massa contendo 20% de sorgo demonstrou melhor aceitação de acordo com os parâmetros estipulados.

Palavras-chave: *Sorghum bicolor* (L.) Moench; Massas; Intenção de compra; Índice de aceitação;

USO DE FRUTAS NA GASTRONOMIA: POTENCIALIDADES DO CENTRO DE REFERENCIA EM AGROECOLOGIA DO IFAM-CMZL

ANA DE SOUZA LIMA; MARLUCE SILVA DOS SANTOS; ANDREA PAULA MENEZES;
NAILSON CELSO DA SILVA NINA; ROSANA ANTUNES PALHETA.
INSTITUTO FEDERAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O uso de frutas faz-se necessário para incentivar uma alimentação saudável visando fornecer a ingestão dos nutrientes benéficos para a saúde e o bem-estar da população mundial. Deliza 2017 afirma que o consumo vem sendo incentivado em diversos programas de saúde pública nacionais e internacionais; pois, consumir adequada variedade de frutas e hortaliças é um importante elemento do comer saudável. O Centro de referencia em Agroecologia (CRA) situado no Campus IFAM-CMZL em Manaus, conta com uma área de produção de diversas frutíferas regionais. Siqueira 2016 aponta ainda que a produção e valorização das frutas nativas são de grande importância, uma vez que aumentam a disponibilidade de frutas frescas e com alto valor nutricional, possibilitando a segurança alimentar tanto dos agricultores como das comunidades do entorno, além de fortalecer a economia das pequenas propriedades devido ao aproveitamento dos recursos naturais existentes.

OBJETIVO O objetivo deste trabalho foi realizar o levantamento de espécies frutíferas do centro de referencia em agroecologia do IFAM-CMZL assim como o potencial uso gastronômico das mesmas.

METODOLOGIA O desenvolvimento do projeto ocorreu no CRA IFAM-CMZL, em um sistema agroflorestal multiestratificado que ocupa cerca de 2 hectares. Inicialmente foi feito um levantamento das espécies frutíferas que compõem o agroecossistema. A atualização taxonômica foi realizada mediante consulta ao banco de dados na Lista de Espécies da Flora do Brasil. Após identificação das espécies foi feito um levantamento dos dados nutricionais publicados em artigos científicos do período de 2009 a 2019.

RESULTADOS Após levantamento verificou-se a presença de 25 espécies frutíferas, as quais estão distribuídas em 16 famílias botânicas. As frutíferas regionais de produção atualmente (julho a dezembro 2019) no centro de referencia em agroecologia são: *Bactris gasipaes*, *Psidium cattleianu*, *Citrus limon*, *Citrus sinensis*, *Spondias mombin*, *Musa sp.*, *Carica papaya*, *Manilkara zapota*, *Rollinia deliciosa*, *Nephelium lappaceum*, *Astrocaryum aculeatum*, *Euterpe oleracea*, *Oenocarpus bacaba*, *Platonia insignis*, *Eugenia uniflora*, *Plinia cauliflora*, *Theobroma cacao*, *Theobroma grandiflorum*, *Artocarpus heterophyllus*, *Pouteria caimito*, dentre outras. As famílias que

apresentaram maior frequência foram Myrtaceae e Arecaceae. Estas apresentam grande potencialidade de uso e aproveitamento. São ricos em compostos nutracêuticos e/ou antioxidantes, antocianinas, carotenoides como licopeno, rubixantinas, criptoxantina, licopeno, carotenos, zeaxantina, luteína e violaxantina); - α -tocoferol), ácido ascórbico, compostos fenólicos entre outras, o que demonstra que muitas espécies dessa família possuem propriedades medicinais e funcionais, aplicação alimentar, são ricas em compostos bioativos e acumulam compostos voláteis em suas folhas e frutas. **CONCLUSÃO** O Centro de Referência em Agroecologia é um local onde são produzidas diversas frutíferas que podem contribuir para a fabricação de produtos alimentícios inovadores de aplicação na gastronomia. Pode-se observar que após mais de duas décadas de implantação, as espécies frutíferas ainda estão em plena produção e estas espécies apresentam grande valor nutricional para a população da região amazônica.

Palavras-chave: segurança alimentar; Myrtaceae; Arecacea;

SISTEMA AGROALIMENTAR ORGÂNICO: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA.

VANESSA DE MATOS FERREIRA; NATÁLIA SANTOS REIS DA CUNHA; LUANA
KAROLINE FURTADO SILVEIRA; LETÍCIA MENDES DE ARAÚJO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A agroecologia é utilizada como uma importante alternativa para o fortalecimento da identidade camponesa e de suas condições de produção, ajudando na garantia de segurança alimentar e estabilidade dos agroecossistemas¹. No que diz respeito à produção orgânica, o consumo desses produtos cresce continuamente, pois proporcionam um alimento livre de contaminantes, assegurando saúde, bem-estar, sustentabilidade e segurança alimentar aos pequenos produtores². Porém manter-se nesse sistema de produção é algo desafiador, pois não utilizam das facilidades e utensílios agrícolas convencionais (maquinários, fertilizantes e defensivos químicos) disponibilizadas pela modernização da agricultura. Sendo assim, a cooperação é uma importante ferramenta para agricultores familiares como forma de organização social, política e econômica, pois agregam valor, comercializando e inserindo a produção em mercados locais, regionais e globais, como uma forma de enfrentamento à concorrência de grandes empresas³. **OBJETIVO** Conhecer e compreender a dinâmica de uma produção agroecológica e os desafios enfrentados para garantir uma alimentação saudável e conscientização ecológica para a população. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência vinculado à disciplina de Produção e Acesso aos Alimentos, acerca de uma aula prática sobre diversidade dos sistemas agroalimentares. A qual foi realizada no dia 26 de setembro de 2019 com visita a uma área de produção orgânica localizada no município de Marituba/Pará, na qual conhecemos a produção de alimentos orgânicos cultivados por um agricultor familiar, voltada tanto para consumo de sua família quanto para comercialização. A metodologia utilizada foi uma conversa sobre a vivência do agricultor nesse meio de produção, sendo mostrado por este seu espaço de cultivo, utilizando a ferramenta da observação em lócus. **RESULTADOS** Nesta área trabalha-se com modelo de sistema agroflorestal, cultivando espécies agrícolas, florestais e com criação de pequenos animais,

que trazem benefícios para a recuperação do solo, melhorando suas propriedades químicas e obtendo alimentos saudáveis e nutritivos. Um dos meios utilizados para a adubação é pelo sistema de compostagem, em que são aproveitados cascas de frutas e folhas específicas, juntamente com alimentos produzidos considerados impróprios para o consumo, por passarem do tempo de maturação. Outro aspecto relevante é a dinâmica de vendas que utilizam, caracterizada como um grupo para consumo agroecológico, que se expande além de sua propriedade e beneficia outros produtores rurais, proporcionando não somente bons produtos, mas também despertando a conscientização em seus clientes, essa dinâmica também fomenta a divulgação do consumo desses alimentos saudáveis, promovendo a disseminação sobre o acesso a esses alimentos, pois estes cumprem função saudável e social, sempre enfatizando a qualidade e benefícios à saúde que a produção de alimentos orgânicos possibilita. **CONCLUSÃO** Portanto, verificamos que o funcionamento da produção e distribuição de um agroecossistema, se adapta às necessidades e ao modo de vida do produtor nos aspectos econômicos, sociais e culturais, gerando um grau de autonomia e estabelecendo uma relação de confiança entre produtor e consumidor, visando segurança alimentar e consciência ecológica. Com isso verificamos a importância dessas pessoas no cenário nutricional, valorizando a alimentação saudável que vai além de somente nutrientes.

Palavras-chave: Agroecologia; Alimentação saudável; Agricultura;

DETERMINAÇÃO DE PONTO DE FUMAÇA DE ÓLEOS VEGETAIS REGIONAIS BRASILEIROS

BERNARDO ROMAO DE LIMA; MAÍSA FERNANDES; ANA LUISA FALCOMER;
PRISCILA CLAUDINO DE ALMEIDA.

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO Óleos vegetais são compostos lipídicos insolúveis em água que se apresentam líquidos à temperatura ambiente (25 graus Celsius). Dentre suas diversas aplicações, destaca-se seu uso culinário, como veículo de condução térmica em refogados, assados e frituras por imersão, além de conferir características organolépticas como crocância, maciez, lubricidade e retrogosto. Seus aspectos físico-químicos determinam seu melhor uso em diferentes tipos de preparação, dado que óleos com alta resistência térmica são mais indicados para cocção e, com menor resistência, podem ser utilizados em preparações frias e finalização de saladas. Um dos parâmetros para avaliação da estabilidade de óleos sob aquecimento é o ponto de fumaça, que consiste na manifestação física da formação de acroleína, composto resultante da degradação do glicerol componente dos ácidos graxos. Considerando a necessidade da valorização de produtos oriundos de espécies vegetais endêmicas do Brasil, seus amplos teores de compostos bioativos e utilização em preparações culinárias regionais, se faz necessária a avaliação da aplicabilidade no que tange às possíveis utilizações de óleos. **OBJETIVO** Determinar os valores de ponto de fumaça de óleos vegetais regionais. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal experimental exploratório. A escolha dos óleos baseou-se na presença em preparações regionais e por serem oriundos de espécies endêmicas brasileiras. Foram

utilizados os óleos de pequi, licuri, macaúba e os de babaçu refinado e prensado à frio. Em triplicata, 120 mililitros de cada amostra foi aquecido em recipientes de aço inoxidável à temperatura constante de 170 graus Celsius, até que constatada a formação de acroleína através da observação da aparição do filete de fumaça branca indicador. A temperatura dos óleos foi monitorada através de termômetro de espeto e registrada a temperatura no momento da aparição do indicador. O tempo foi contabilizado com auxílio de um cronômetro a partir do início do aquecimento até a formação de fumaça. Calculou-se os valores de média e desvio-padrão entre as repetições de cada amostra. **RESULTADOS** O óleo de pequi foi o que apresentou maior média de temperatura para início do ponto de fumaça 182,33 graus Celsius ($\pm 0,58$), seguido pelo óleo de babaçu 165,33 graus Celsius ($\pm 0,29$), óleo de licuri 162 graus Celsius ($\pm 0,50$), óleo de babaçu prensado à frio 148,33 graus Celsius ($\pm 0,58$), óleo de buriti 118,33 graus Celsius ($\pm 0,58$) e óleo de macaúba 115 graus Celsius ($\pm 0,87$). O tempo médio para início da fumaça foi 226 segundos ($\pm 0,015$), 166 segundos ($\pm 0,017$), 172 segundos ($\pm 0,035$), 150 segundos ($\pm 0,015$), 63 segundos ($\pm 0,021$), 109 segundos ($\pm 0,015$), respectivamente. Os óleos mostram potencial para serem usados para refogar os alimentos, porém, em baixa temperatura e por poucos minutos, já que a temperatura desse tipo de cocção é entre 20 graus Celsius e 200 graus Celsius. Também podem ser usados para saltear, pela temperatura recomendada para esse método ser a partir de 100 graus Celsius e poucos minutos. Demais métodos de cocção não são indicados. **CONCLUSÃO** Os óleos mostram ser indicados apenas para alguns métodos de cocção, contudo o uso destes deve ser incentivado, por valorizar a diversidade alimentar, e impulsionar a cultura local.

Palavras-chave: Degradação lipídica; Óleos para cocção; Ponto de fumaça;

DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DE PICOLÉ DE CHOCOLATE SEM LEITE

VANESSA BRAVO BERNARDELLI; MARIA CRISTINA DE ALMEIDA GASPAR;
LARISSA FERREIRA DE MELO; CHRISTINA MONTUORI.
UNIVERSIDADE PAULISTA, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os gelados comestíveis são definidos como produtos congelados obtidos a partir de uma emulsão de gorduras e proteínas ou, de uma mistura de água e açúcares, podendo ser adicionados outros ingredientes que não descaracterizem o gênero. Os relatórios de tendências globais para indústria de alimentos destacaram que o consumidor está mais preocupado com saúde, bem-estar, ética e sustentabilidade. Seu público consumidor é formado por intolerantes a lactose, alérgicos à proteína de leite de vaca, vegetarianos e veganos. **OBJETIVO** Desenvolver um picolé de chocolate sem leite substituindo parte do percentual de gordura e sacarose por fibras e polióis, não utilizando gordura de palma e aditivos Carboximetilcelulose (CMC) e Polissorbato 80 (P80). **METODOLOGIA** Trabalho aprovado pelo comitê de ética da UNIP pelo protocolo CAAE: 20192919.6.0000.5512. Ingredientes utilizados para fabricação do sorvete: água, massa de cacau (46% de manteiga de cacau e 54% de cacau seco), açúcar, glucose, polidextrose, edulcorante natural maltitol, açúcar invertido, edulcorante natural xilitol, óleo de coco sem sabor, óleo de girassol, liga neutra (estabilizantes: goma

alfarroba, goma guar, carregena; emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos). Para verificar ocorrência de contaminação cruzada por leite e derivados, foi realizada análise de beta-lactoglobulina via Ensaio Imunoabsorvente Ligado à Enzima (ELISA); conforme RDC nº12, de 02 de janeiro de 2001 foram analisados presença de *Salmonella* sp e contagem de coliformes a 45°C. A análise sensorial contou com 50 provadores de 18 a 60 anos divididos em dois grupos, grupo 1 contendo indivíduos que realizam restrição a leite e grupo 2 com indivíduos que consomem leite; foram utilizadas escala hedônica verbal (9 pontos), escala do ideal (5 pontos) e intenção de compra (5 pontos). Os dados obtidos foram analisados utilizando-se o programa MS Office Microsoft Excel 2007 e expressos em percentuais, média e desvio padrão. **RESULTADOS** O laudo microbiológico exibiu resultados condizentes com a RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001: contagem de coliformes a 45°C: **CONCLUSÃO** Os picolés apresentaram-se dentro dos parâmetros estabelecidos pela legislação vigente, se encaixando no perfil de alimento fonte de fibras e baixo teor de gorduras totais. O uso de polidextrose e polióis para substituir parte do teor de gordura e sacarose mostrou-se como uma alternativa eficaz para melhorar a textura e conferir corpo. A combinação de manteiga de cacau, óleo de coco e de girassol, utilizados para substituir a gordura de palma, contribuiu para conferir maior cremosidade ao picolé sem afetar suas características físicas e palatáveis. E, apesar do custo da liga neutra a base de goma alfarroba ser maior do que o custo da liga tradicional do mercado, a base de CMC e P80, o custo final da receita demonstrou-se acessível.

Palavras-chave: gelados comestíveis; intolerância a lactose; fibras alimentares;

POTENCIAL TECNOLÓGICO E NUTRICIONAL DAS CASCAS DO BURITI (MAURITIA FLEXUOSA L.F): FÍSICO-QUÍMICA, COMPOSTOS BIOATIVOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE

ANA PAULA DA SILVA COSTA; FABIANA COSTA CARDOSO; ANA CAROLINA SILVA CRISPINO; JOHNATT ALLAN ROCHA DE OLIVEIRA; ELIDA CRISTINA BEZERRA GADELHA; GEORGIA VIANA FERREIRA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Brasil é um grande produtor de frutas tropicais, com sabores exóticos, ricos em nutrientes e compostos bioativos, no entanto devido à grande variedade, alguns frutos nativos carregam características e propriedades que ainda não foram completamente exploradas e elucidadas, como é o caso do Buriti (*Mauritia flexuosa* L.f). Apenas algumas de suas partes são aproveitadas, na área alimentícia, têxtil, artesanal e cosmética, apesar disso, sua casca constituída de um epicarpo formado de escamas castanho-avermelhada tem seu uso limitado, viabilizando sua inclusão como componente de novos produtos e sendo fonte alternativa de aproveitamento nutricional e alimentício. **OBJETIVO** O objetivo deste trabalho foi avaliar o potencial tecnológico das cascas do buriti: caracterização físico-química, compostos bioativos e atividade antioxidante. **METODOLOGIA** Os frutos foram obtidos na comunidade Urubueua, no município de Abaetetuba Pará. As cascas foram secas em estufa com circulação de ar à 40°C durante 24 horas e trituradas. Para a caracterização foram

realizadas as análises de pH em pHmetro, acidez total titulável, umidade em estufa a 105°C, cinzas em mufla a 550°C, proteínas pelo método de Kjeldahl, com o fator de correção de 6,08, lipídeos por Bligh Dyer, açúcares totais e redutores de acordo com Lane & Eynon, carboidratos por diferença e valor energético total (AOAC,1997). A determinação dos fenólicos totais seguiu o método de FolinCiocalteu modificado por Roesler et al. (2007) e a determinação dos carotenóides foi realizada segundo AOAC (2000). Além da análise de atividade antioxidante pelo método DPPH. **RESULTADOS** De acordo com as análises, obteve-se as seguintes determinações: pH $4,63 \pm 0,11$, acidez titulável $4,93\% \pm 0,77$, umidade $3,42\% \pm 0,27$, cinzas $6,29 \pm 0,35$, carboidratos 84,8%, lipídeos $3,33 \pm 0,50$, proteína $2,16\% \pm 0,15$ e o VET de $377,81\% \text{Kcal/g}$. Além dos açúcares totais $12,85\% \pm 1,11$ e açúcares redutores $8,35\% \pm 0,17$. Os resultados para carotenóides e compostos fenólicos foram de $21,03 \pm 0,94 \text{ mg/100g}$ e $33,3 \pm 0,73 \text{ mg/100g}$. Já para a atividade antioxidante foi possível obter EC₅₀ de $245,35 \pm 2,84$ (etanólico) e $948,33 \pm 11,55$ (aquoso). **CONCLUSÃO** A casca do buriti pode atuar alternativamente como fonte energética, apresentando alto teor de carboidratos, possibilitando sua introdução na alimentação. Além disso, os compostos bioativos foram encontrados em quantidades relativamente elevadas, assim como a atividade antioxidante, indicando excelente potencial para aplicação alimentícia e farmacêutica. Em vista disso, a inclusão dietética e comercial se tornam positivas.

Palavras-chave: Carotenóides; Compostos fenólicos; Fruta amazônica; Fonte energética;

AVALIAÇÃO DE ASPECTOS NUTRICIONAIS DA POLPA DE BURITI: COMPOSIÇÃO CENTESIMAL, COMPOSTOS BIOATIVOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE

ANA CAROLINA SILVA CRISPINO; JOHNATT ALLAN ROCHA DE OLIVEIRA; ELIDA CRISTINA BEZERRA GADELHA; FABIANA COSTA CARDOSO; GEORGIA VIANA FERREIRA; ANA PAULA DA SILVA COSTA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Amazônia apresenta uma imensa variedade de frutos, que ainda são desconhecidos para a maioria dos consumidores brasileiros. Esses frutos podem ser melhor explorados comercialmente, não apenas no mercado nacional, como também internacional. Para isso é de extrema importância conhecer as propriedades nutricionais, além de outros compostos químicos, como os compostos bioativos, que podem ser utilizados como apelo comercial, para a indústria alimentícia/farmacêutica e também para o mercado consumidor. O consumo e produção do Buriti ainda é restrito à região Norte do Brasil, e sua utilização ocorre através do seu consumo in natura, ou na forma de doces e sucos. O conhecimento dos componentes nutricionais desse tipo de matéria-prima é uma das principais estratégias para determinar as potenciais aplicações que podem ser direcionadas a esse fruto. Além disso conhecer de maneira mais científica esses frutos, permitiria explorar melhor suas potencialidades tecnológicas do ponto de vista comercial e industrial. **OBJETIVO** Esse trabalho teve como objetivo analisar as características físico-químicas, presença de compostos bioativos e atividade antioxidante da polpa de frutos de buriti (*Mauritia flexuosa* L).

METODOLOGIA O fruto do buriti in natura foi adquirido na comunidade do Urubueua, no município de Abaetetuba. As análises realizadas foram: pH com pHmetro da marca AKSO, acidez total titulável, a umidade em estufa a 105°C, cinzas por incineração em mufla a 550°C, proteínas pelo método de Kjeldahl, com o fator de correção de 6,08, lipídeos por Bligh Dyer, açúcares totais e redutores de acordo com Lane & Eynon e carboidratos por diferença). O valor energético total (VET) (AOAC, 1997). A determinação dos fenólicos totais seguiu o método de FolinCiocalteu modificado por Roesler et al. (2007) e a determinação dos carotenoides foi realizada segundo AOAC (2000). Além da análise de atividade antioxidante pelo método DPPH. **RESULTADOS** Os resultados encontrados para a caracterização da polpa foram: $4,1 \pm 0,06$ para pH, $7,47\% \pm 0,3$ para acidez total titulável, $68,04\% \pm 0,04$ para umidade, $0,62\% \pm 0,12$ para cinzas, $1,66\% \pm 0,09$ para proteínas, $11,73\% \pm 0,60$ para lipídeos e $17,89\%$ para carboidratos, $3,69\% \pm 0,06$ e $2,75\% \pm 0,03$, para açúcares totais e açúcares redutores respectivamente e 183,5 Kcal/g para o VET. Os resultados para carotenóides e compostos fenólicos foram de $9,28 \pm 0,04$ mg/100g, $19,31 \pm 0,93$ mg/100g. Já para a atividade antioxidante foi possível obter EC₅₀ de $132,45 \pm 3,84$ (etanólico) e $611,02 \pm 11,55$ (aquoso). **CONCLUSÃO** Com os resultados obtidos podemos concluir que a polpa do buriti pode ser incluída na alimentação da população, principalmente por apresentar compostos bioativos em quantidades consideradas benéficas à saúde.

Palavras-chave: Carotenoides; Compostos fenolicos; Fruticultura; Frutas da Amazônia;

UTILIZAÇÃO DO FEIJÃO AZUKI COMO SUBSTITUTO ENERGÉTICO NA ELABORAÇÃO DE UM BROWNIE FUNCIONAL

ELIRIANE JAMAS PEREIRA; CAMILLA PERES MORENO; DAYANA DAGLE DE SOUZA; GIOVANA BRAGA NAKAMURA.
FACULDADES INTEGRADAS DE BAURU, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Sabe-se que a preocupação com saúde e qualidade de vida tem se tornado estímulo para pesquisas na área alimentícia, contribuindo para o surgimento de diversas propostas que objetivam o enriquecimento nutricional de alimentos (VIZZOTTO et al., 2010). O feijão azuki (*Vigna angularis*) é um ingrediente de alto valor nutricional, apresentando baixo teor de lipídios, elevado teor de fibras, carboidratos, proteínas, vitaminas e minerais, mostrando-se um potente substituto de alimentos energéticos em receitas tradicionais (ORSI et al., 2017) **OBJETIVO** Elaborar um produto de alto valor nutricional, utilizando ingredientes funcionais e ao mesmo tempo remetendo ao conceito de comfort food. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo experimental, no qual foram feitas substituições a receita tradicional de brownie, utilizando alimentos funcionais, melhorando seu valor nutricional e garantindo que o produto final se assemelhe ao tradicional, em relação à aceitabilidade e às características organolépticas. O diferencial da receita desenvolvida foi a utilização do feijão azuki e a farinha de aveia substituindo a farinha de trigo. Para trazer doçura foi adicionado xilitol, a manteiga foi substituída pelo óleo de coco, o achocolatado pelo cacau em pó e chocolate ao leite por chocolate 70%. As análises de umidade, cinzas e proteínas seguiram as normas da AOAC

(HORWITZ, 2005) e de lipídios de acordo com Bligh & Dyer (1959). Para obter os teores de fibras, sódio, colesterol total, gorduras saturada e trans foi utilizada a Tabela de composição dos alimentos (PHILIPPI, 2017). **RESULTADOS** Os resultados de composição química do brownie de feijão azuki foram: $64,7\% \pm 0,32$ de umidade, $1,15\% \pm 0,05$ de cinzas e $10,6\% \pm 0,59$ de proteínas, $9,1\% \pm 0,47$ de lipídeos. De acordo com a tabela nutricional desenvolvida uma porção de 85g apresentou 255 kcal, 14g de carboidrato, 9g de proteínas, 13g de gordura total, 7g de gordura saturada, 9 g de fibras e 36mg de sódio enquanto que o brownie comum industrializado tem 394 kcal, 43g de carboidrato, 6g de proteína, 22g de gordura total, 5g de gordura saturada, 3g de fibra e 142 mg de sódio. O produto final pode ser intitulado como hiperproteico, rico em fibras, sem adição de açúcares, sem gordura trans e baixo em sódio. Em contrapartida a gordura saturada aumentada é justificada pelo uso do óleo de coco. Em relação ao preço de venda, foi equivalente ao preço do brownie comum industrializado. **CONCLUSÃO** Com a utilização do feijão azuki no desenvolvimento do brownie, foi obtida melhor qualidade nutricional. A utilização do chocolate 70 % trouxe a sensação de conforto aos indivíduos desmistificando o preconceito em relação aos alimentos funcionais, tal como o feijão azuki, sendo uma alternativa para aqueles que não costumam consumi-lo. Esses resultados são de suma importância para a indústria de alimentos, evidenciando que é possível a substituição parcial de ingredientes energéticos no desenvolvimento de alimentos.

Palavras-chave: Vigna angularis; Alimento funcional; valor nutricional; sobremesa;

PERCEPÇÃO DOS CONSUMIDORES SOBRE OS ATRIBUTOS E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS COMPLEMENTARES DE ALIMENTOS COMERCIALIZADOS EM SUPERMERCADOS DE BELÉM, PARÁ.

JULIO MAIA BAIA; CAROLINE DE MORAIS CARDOSO; CAROLINA VIEIRA BEZZERA MOREIRA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO São vários os fatores que influenciam o consumidor a adquirir um alimento: preço, sabor, embalagem, marca, e recentemente o valor nutricional vem se destacando. Atribuir propriedades nutricionais a um alimento para influenciar o consumidor já uma estratégia conhecida (KUPIROVIČ et al., 2019). Um meio de atribuir propriedades nutricionais a um alimento é por meio das informações nutricionais complementares (INCs). As INCs são formas simples de informação destinadas ao consumidor que tem como objetivo principal facilitar o entendimento da composição nutricional e auxiliar na decisão de compra de um alimento (BRASIL, 2012). **OBJETIVO** Avaliar a percepção dos consumidores sobre os atributos e informações nutricionais complementares de alimentos comercializados em supermercados de Belém/Pará sobre a decisão de compra. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo e exploratório com 141 consumidores adultos, de ambos os sexos, com idades entre 18 e 59 anos. Aplicou-se um Questionário on-line adaptado de Cassemiro et al (2006) sobre rotulagem nutricional, contendo questões sobre a percepção dos atributos e das INCs de alimentos no momento da compra, foi avaliada a percepção sobre os seguintes

atributos: Marca; Sabor; Preço; Embalagem; e Valor Nutricional. E as INCs referentes à Baixo teor de Gorduras; Fonte de Fibras; Fonte de Proteínas; Baixo teor de Açúcares; e Baixo teor de Sódio. Como critério de inclusão foram utilizados, idade igual ou superior a 18 anos e o aceite do TCLE, como critério de exclusão foram tidos, idade inferior a 18 anos e o não aceite do TCLE. A pesquisa foi realizada de agosto à setembro de 2019, aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com o número do parecer 3.437.439. **RESULTADOS** Entre os 141 entrevistados, 60,28% afirmaram que o sabor é a característica mais importante para a compra do produto, seguido do preço (48,22%), valor nutricional (43,26%), embalagem (35,46%) e como menos importante a marca (33,33%). Em relação às INCs, todas estiveram, na percepção dos consumidores, relacionadas à uma alimentação saudável: Baixo teor de gorduras (81,56%), Fonte de Fibras (87,23%), Fonte de Proteínas (76,59%) Baixo teor de sódio (78,72%) e Baixo teor de açúcares (76,59%). **CONCLUSÃO** Para a maioria dos entrevistados todos os atributos, com exceção da marca, são importantes ou muito importantes para se adquirir um alimento. Isto evidencia o enfraquecimento da fidelização dos consumidores por marcas, que atualmente estão mais propensos a avaliarem o preço e a praticidade da embalagem, e principalmente seu valor nutricional. A unanimidade entre os participantes em classificarem como boas as alegações que restringem certos nutrientes tidos como prejudiciais e aumentam nutrientes benéficos, evidencia ainda mais esta tendência em buscar alimentos nutricionalmente melhores e com apelos nutricionais.

Palavras-chave: Rotulagem Nutricional; Comportamento do consumidor; Embalagem de alimentos;

ANÁLISE DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIAS DE PREPARAÇÕES PROVENIENTES DE RESTAURANTE JAPONÊS ENTREGUE POR ☐ DELIVERY ☐.

JULIANA DOS SANTOS VIANA; CRISLANE KARLA DOS SANTOS OLIVEIRA; LETICIA
GIMENEZ CARLUCCIO; MARIA CLAUDIA DA SILVA.
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO Com a popularização do consumo de sushis na cidade de Brasília DF, a culinária japonesa vem se destacando por suas preparações e assim, somam-se os riscos de contaminação e qualidade higiênico-sanitária do produto. No entanto, a legislação brasileira falha na regulamentação de pontos críticos de controle inerentes ao processo de produção. O pescado necessita de cuidados higiênicos desde a pesca até seu processamento, e desde a captura até a mesa do consumidor. **OBJETIVO** O presente estudo teve como finalidade realizar e avaliar as condições de transporte e as condições higiênico sanitárias de preparações da culinária japonesa comercializadas em restaurantes em Brasília DF. **METODOLOGIA** Para a análise das condições de transporte, avaliou-se a temperatura dos alimentos ao chegar no destino de entrega. Para avaliação das condições higiênico sanitárias foram pesquisadas as bactérias *Staphylococcus aureus*, mesófilas aeróbias e coliformes a 45°C (termotolerantes). Foram analisadas 2 amostras de cada restaurante (uma amostra de sashimi de salmão e uma amostra de niguri de peixe branco), através de pedido por delivery de quatro

restaurantes. Para a pesquisa de pesquisa de coliformes termotolerantes foi utilizada a técnica do número mais provável ou dos tubos múltiplos. Para contagem padrão em placa de bactérias aeróbias mesófilas e *Staphylococcus aureus* utilizando a técnica de contagem de padrão em placa. **RESULTADOS** A partir da análise, considerando os critérios da RDC 12/2001, ANVISA, a contagem de *Staphylococcus aureus* foi satisfatória em apenas 1 restaurante, as temperaturas estavam todas acima do estabelecido pela legislação, houve ausência de coliformes termotolerantes em todas as amostras e presença unânime de bactérias aeróbias mesófilas, indicando falhas higiênico-sanitárias nos processos de produção e ou transporte. De acordo com análise, nenhuma amostra obedeceu ao critério de temperatura estabelecido pela Instrução Normativa DIVISA/SVS Nº 16 de 23/05/2017, que determina que alimentos frios para consumo imediato devem ser mantidos à temperatura de até 10°C. A temperatura atua como fator retardatário ou inibitório do ritmo de desenvolvimento dos microorganismos. Portanto, a refrigeração adequada dos alimentos é um dos principais meios de prevenção de toxinese (ASSIS, 2017). **CONCLUSÃO** Os resultados obtidos indicam falha nos controles operacionais e possível utilização de matéria-prima contaminada. Um fator importante na pesquisa realizada é a possível falha da manutenção da temperatura do sushi durante o transporte. Os alimentos em questão oferecem riscos aos consumidores, sendo necessário a correção dos erros nas etapas de elaboração do produto e evitar que a população seja exposta aos riscos oferecidos.

Palavras-chave: Culinária Japonesa; Saúde Pública; Microbiologia dos Alimentos; Segurança dos Alimentos; Qualidade dos Pescados

CONHECIMENTO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DA FARINHA DE MANGARÁ INFLORESCÊNCIA E BRÁCTEAS DA BANANEIRA (MUSA SPP), UMA PLANTA ALIMENTÍCIA NÃO CONVENCIONAL

ELAINE CRISTINA DE SOUZA LIMA; THAIANE INGRID SILVA DE OLIVEIRA;
LUCIANA RIBEIRO TRAJANO MANHAES; LAURA BUARQUE GOULART COUTINHO;
MIKAURIS GISELA DA SILVA PIRES MATTOSO; ALEXANDRE GONCALVES SOARES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As Plantas Alimentícias Não Convencionais são caracterizadas por espécies comestíveis nativas, exóticas, espontâneas, consumidas tradicionalmente em determinadas regiões e culturas. Grande parte se desenvolve espontaneamente, com excelente adaptação ao meio sem a necessidade de fertilizantes ou agrotóxicos. Dentre essas, destaca-se o mangará, hortaliça conhecida como coração de bananeira, extremidade bulbosa da inflorescência da bananeira, de cor roxa ou castanho-avermelhada. **OBJETIVO** O presente estudo tem por objetivo avaliar o conhecimento da população sobre plantas alimentícias não convencionais e determinar as características físicas e químicas da farinha de mangará (inflorescência e brácteas), uma planta da Mata Atlântica. **METODOLOGIA** A pesquisa acerca do conhecimento sobre mangará foi realizada através de questionário online, fechado. Essa pesquisa foi aprovada pelo Comitê de ética (86612818.7.0000.5285). Para o processamento da farinha de mangará (inflorescência e brácteas)

foram utilizados mangarás de bananeiras da cultivar Nanica. Para realização das análises físico-químicas, fez-se necessária a caracterização da farinha da planta. Inicialmente, as brácteas e a inflorescência tiveram o sistema enzimático inativado. A secagem das plantas foi realizada em estufa ventilada. A trituração foi feita em moinho de rotor tipo ciclone, sendo utilizada a peneira com malha MESH 30. Após a trituração, as amostras foram devidamente identificadas e acondicionadas em ambiente hermético. Posteriormente foram realizadas as análises do teor de umidade, cinzas, proteínas, lipídeos, carboidratos. Os resultados foram expressos em gramas / 100 gramas de amostra. **RESULTADOS** 606 pessoas responderam o questionário, desses, 62% (n=376) declararam ter conhecimento do termo que representa Plantas Alimentícias Não Convencionais e 38% (n= 230) declaram não ter conhecimento; 36% (n=218) nunca usaram nenhuma das plantas na alimentação. Com relação ao mangará, 61% (n=371) dos indivíduos, o reconheceram na figura apresentada, no entanto, 85% (n=315) nunca consumiram o coração de bananeira. As análises demonstraram um teor de umidade de 7,82% e 3,09% na farinha das brácteas e farinha da inflorescência, respectivamente. Para o teor de cinzas, a média para as duas amostras foi de 9,4%. Em relação ao teor protéico esse foi maior na inflorescência (14,29%) do que nas brácteas. A média do teor de lipídios para as partes analisadas do mangará foi de 2% e para carboidratos de 71%. **CONCLUSÃO** Por meio do presente estudo foi possível observar que os indivíduos conhecem o termo que representa as Plantas Alimentícias Não Convencionais, mas a grande maioria ainda não as inseriu na alimentação. Em relação ao mangará, é uma planta conhecida, em função da grande produção e consumo de banana, mas apesar do conhecimento, poucas pessoas já consumiram. Os resultados físico químicos demonstram que a planta pode ser considerada como fonte em proteínas, minerais e fibras, sendo portanto, uma hortaliça com grande potencial de mercado, devido as médias atribuídas. Além disso, é um alimento funcional, sustentável e desperdiçado.

Palavras-chave: Plantas Alimentícias Não Convencionais; Mangará; Coração de bananeira; Biodiversidade; Sustentabilidade

ANÁLISE DE EMBALAGENS DE ALIMENTOS DISPONIBILIZADAS EM SUPERMERCADOS DESIGNADAS AO PÚBLICO INFANTIL

DAYANI DE LIMA; ISABEL POMMERHEHN VITIELLO; BIANCA INÊS ETGES.
UNIVERSIDADE DE SANTA CRUZ DO SUL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Uma revisão de artigos entre os anos de 1997 e 2007 relacionados ao padrão alimentar e à inatividade física e sua relação com o excesso de peso infantil, evidenciou o baixo consumo de hortaliças, frutas e leguminosas; aumento do consumo de bebidas lácteas; aumento do consumo de alimentos industrializados e ingestão maior de açúcares e gorduras. O mercado brasileiro movimenta milhões por ano com guloseimas, refrigerantes, produtos de higiene entre outros. Mais de 80% da influência de compras vem das crianças. Os alimentos são adquiridos tanto para satisfazer necessidades fisiológicas de nos alimentarmos ou até mesmo para satisfazer o desejo de consumir um determinado alimento, fazendo com que o mercado alimentício seja muito importante para a indústria.

OBJETIVO Avaliar as estratégias de marketing utilizadas pelos fabricantes de produtos alimentícios processados e ultra processados destinados ao público infantil, identificando no supermercado os alimentos que continham embalagens com personagens animados ou animais personificados e classificando os alimentos quanto à categoria e qualidade nutricional. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo observacional descritivo transversal, realizado em um supermercado de Santa Cruz do Sul. Fizeram parte da amostra todas as embalagens de alimentos voltadas para o público infantil que continham animais personificados e/ou personagens infantis. Foi elaborada uma tabela modelo checklist com as informações que foram coletadas e os dados foram tabulados no Microsoft Excel em forma de tabelas para as análises descritivas. Foram avaliadas as estratégias de marketing utilizadas pelos fabricantes de produtos alimentícios destinados ao público infantil, identificando quais os personagens infantis e/ou animais personificados presentes nas embalagens; a classificação dos alimentos quanto à qualidade nutricional e quanto a sua categoria; e quais as estratégias promocionais em alimentos dirigidos às crianças. Quanto à qualidade nutricional, foi avaliado os teores de sódio, açúcar e gordura, mediante as informações disponíveis nas embalagens e calculadas para 100g, sendo posteriormente classificadas segundo a RDC nº 24/2010 da ANVISA, que dispõem sobre a oferta, propaganda, publicidade, informação e outras práticas correlatas cujo objetivo seja a divulgação e a promoção comercial de alimentos considerados com teores elevados de açúcar, de gordura saturada, de gordura trans, de sódio, e de bebidas com baixo valor nutricional. **RESULTADOS** Das 83 embalagens avaliadas, 33,73% correspondiam a balas e doces em geral, 16,87% a bebidas lácteas e leites fermentados e 9,64% a cereais. Identificou-se o uso de 20 recursos diferentes de promoção de venda, sendo que 24,10% apresentaram em suas embalagens alimentos animados, 22,91% animais animados e 20,50% meninos animados. A composição nutricional dos alimentos classificados com altos teores de açúcar, gordura saturada e/ou sódio corresponderam a 81,92%. Constatou-se que 65,43% dos produtos apresentaram alto teor de açúcar, 27,16% de sódio, 22,22% de gordura saturada e nenhum produto apresentou alto teor de gordura trans. **CONCLUSÃO** Pode-se concluir que a maioria dos alimentos que continham em suas embalagens personagens e/ou animais personificados e animados, são alimentos de baixa qualidade nutricional e que uso de estratégias de marketing é o caminho para a compra, pois as crianças não entendem as intenções persuasivas do mesmo.

Palavras-chave: marketing alimentício; público infantil; estratégias;

DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM FEIRAS LIVRES DO INTERIOR DO ESTADO DE SÃO PAULO: OBSERVAÇÃO E RELATO DE FEIRANTES

BRUNA MURATTI FERRAZ DE OLIVEIRA; ROSANGELA CONCEICAO COSTA.
CENTRO ESTADUAL DE ENSINO E TECNOLOGIA PAULA SOUZA - ETEC SALES
GOMES, TATUÍ, SÃO PAULO, SP, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO Feiras livres, realizadas semanalmente em ruas ou avenidas, compõem um segmento importante do mercado varejista que aumenta a distribuição e disponibilização de alimentos como

frutas, verduras e legumes à população. No tocante à produção, o Brasil é um importante produtor de frutas, atingindo o 3º lugar no ranking mundial, sendo mais da metade (65%) consumida internamente. Embora sejam considerados dados expressivos, grandes quantidades desses alimentos são desperdiçados. Entende-se que este desperdício ocorre em toda cadeia produtiva, inclusive no momento da seleção e compra em que o aspecto sensorial destes alimentos (coloração, consistência entre outros) é um dos itens mais relevantes para o consumidor. **OBJETIVO** Identificar, qualitativamente, os alimentos mais desperdiçados em feiras livres de duas cidades do interior do estado de São Paulo e compreender as percepções dos feirantes sobre esta ocorrência. **METODOLOGIA** Foi realizada observação direta de 3 feiras livres diurnas no mês de agosto de 2019, sendo 2 feiras da mesma cidade, todas do interior de São Paulo. Observou-se, inclusive, os momentos finais das feiras: recolhimento dos alimentos não vendidos, da estrutura e limpeza do local. Os dados foram registrados em diários de campo. Foi realizada, também, entrevista semiestruturada com 12 feirantes de ambos os sexos e faixas etárias variadas, abordados no próprio local de trabalho. Os participantes foram questionados quanto a origem, conservação e destino dos alimentos comercializados e assinaram o Termo de Consentimento Livre Esclarecido. Os materiais produzidos na observação e nas entrevistas foram tratados segundo análise temática. **RESULTADOS** A observação possibilitou identificar um cenário de desperdício de alimentos ao final de todas as feiras livres analisadas, com descarte dos alimentos que não apresentavam características sensoriais atrativas ao consumidor e que acabaram não sendo comercializados. Dentre estes alimentos, percebeu-se o predomínio de verduras: alface, rúcula e repolho e frutas: laranja, maçã, pera e abacate. Os alimentos descartados apresentavam-se amassados e enrugados. Sobre as entrevistas com os feirantes, todos afirmaram a ocorrência do desperdício de alimentos e a relacionaram aos aspectos sensoriais e baixa durabilidade de alimentos amadurecidos, fazendo com que os consumidores os considerassem inadequados para a compra e consumo. Quando questionados sobre possibilidades culinárias para utilização dos alimentos não comercializados, os feirantes mencionaram algumas preparações simples como, por exemplo, salada de folhosos e sucos de frutas, não apresentando propostas diferenciadas para um melhor aproveitamento destes, desde a redução no descarte até as formas de preparo. **CONCLUSÃO** O estudo evidenciou o alto desperdício de alimentos comercializados nas feiras livres analisadas, sendo as folhagens os mais descartados que, por sua vez, apresentam menor durabilidade. Os feirantes identificam este cenário, porém não desenvolvem ações para modificá-lo. Neste contexto, percebeu-se a necessidade de políticas públicas e práticas educativas voltadas ao suporte e estruturação da cadeia produtiva destes alimentos, principalmente na distribuição e à otimização da utilização em práticas culinárias.

Palavras-chave: aproveitamento integral de alimentos; desperdício de alimentos; pesquisa qualitativa;

COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS EM LINHAÇA DOURADA E MARROM PRODUZIDAS NA REGIÃO CENTRO OESTE DO BRASIL.

LAIS CHANCARE GARCIA; FERNANDA ROSAN FORTUNATO SEIXAS; CARLA
ELOISE CARDUCCI.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS, DOURADOS - MS - BRASIL.

INTRODUÇÃO Introdução: A semente do linho, denominada linhaça é reconhecida e estudada como alimento funcional por possuir flavonóides, ácidos fenólicos, taninos e tocoferóis como antioxidantes fenólicos. Estes são capazes de promover benefícios a saúde humana como prevenção e/ou redução do risco de doenças crônicas não transmissíveis, efeitos anticarcinogênicos e redutor inflamatório. Entretanto a quantidade de composto fenólico pode ser influenciada pela variedade, produção, processamento e armazenamento da semente. **OBJETIVO** Objetivos: Considerando a importância dos compostos fenólicos para a saúde o buscou-se caracterizar a quantidade de compostos fenólicos totais em linhaça marrom e dourada cultivada no Brasil, sendo pela primeira vez na região centro oeste em manejo conservacionista, sem a utilização de herbicidas, inseticidas e fungicidas. **METODOLOGIA** Metodologia: Para a pesquisa utilizou-se sementes provenientes do campo experimental da Universidade Federal da Grande Dourados, estas foram trituradas e devidamente armazenadas. Para a determinação dos fenólicos totais foi utilizado o extrato hidrofílico obtido após extração das farinhas com metanol na proporção de 3:1, seguido de homogeneização e filtração. Os compostos fenólicos totais foram determinados utilizando o reagente de Folin Ciocalteu com leitura em 760 nm em espectrofotômetro (Jenway 7305) com curvas de calibração previamente preparadas com ácido gálico. **RESULTADOS** Resultados: Foram expressos como miligramas (mg) de equivalentes de ácido gálico (EAG) por grama (g) de semente (mg EAG 100g⁻¹). As análises foram realizadas em triplicata. Os dados foram submetidos a análise descritiva de variância seguido pelo teste de Tukey (p). **CONCLUSÃO** Conclusão: Os valores encontrados neste trabalho estão próximos aos encontrados em estudos de cultivares de linhaças Canadense. As diferenças podem ser justificadas pela forma de cultivo e tipo de solo. Atualmente a linhaça dourada é vendida com maior valor comercial e maior apelo nutricional. Os resultados reforçam que ambas possuem boa composição de fenólicos totais, sendo a marrom com maior valor observado. Fato que vem contribuir e valorizar a produção e o consumo da linhaça marrom no Brasil, devido as suas características nutritivas e funcionais, além de colaborar para novas as técnicas explorativas de compostos bioativos presente na semente e apoiar o cultivo conservacionista.

Palavras-chave: *Linum usitatissimum* L; fenóis; alimentos funcionais;

FEIRA ORGÂNICA: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA COM PRODUTORES.

VANESSA DE MATOS FERREIRA; LETICIA MENDES DE ARAÚJO; LUANA KAROLINE FURTADO SILVEIRA; NATÁLIA SANTOS REIS DA CUNHA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A modernização da agricultura demonstra-se repleta de benefícios para a indústria, por produzir em menos tempo uma quantidade elevada de alimentos. Entretanto, sabe-se que o uso exagerado dessas práticas vem causando repercussões negativas ao meio ambiente e a população, a qual nas últimas décadas levantou-se o questionamento dos efeitos dessas modificações para: a

sociedade, a política, a economia e a saúde¹. No que diz respeito à nutrição, é necessário todo um cuidado com o que colocamos em nossas mesas, para que realmente possamos proporcionar o melhor da alimentação para as pessoas. Para solucionar essa problemática uma das propostas mais discutidas é a produção de alimentos orgânicos, o qual é dotado de técnicas que otimizam o uso de recursos naturais, garantindo a sustentabilidade ecológica e socioeconômica, e mantendo a integridade cultural de comunidades rurais². **OBJETIVO** Compreender a importância da feira dos orgânicos para produtores e consumidores no município de Belém-Pará. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo do tipo Relato de Experiência, a respeito de uma aula externa do componente curricular da disciplina Produção e Acesso aos Alimentos, correspondente ao curso de graduação em Nutrição da Universidade Federal do Pará. A aula foi realizada na feira dos orgânicos, localizada na Praça Batista Campos, no dia 19 de outubro de 2019. A metodologia utilizada foi uma breve conversa com produtores, observando-se o funcionamento da feira e a relação destes com os consumidores. **RESULTADOS** Por meio da conversa acerca da produção e comercialização desses alimentos percebemos que a maioria dos agricultores escolheu o modo de produção orgânico não só por motivos econômicos, mas também como uma forma de proteger sua saúde, de familiares e consumidores, haja vista que estes conheciam os malefícios causados pela ingestão de alimentos contendo aditivos químicos e seu uso contínuo na produção. Além disso, essa feira proporciona visibilidade aos produtores orgânicos, trazendo benefícios econômicos e consumidores fiéis, visto que, essas pessoas estabelecem uma relação mais afetiva com os clientes, os quais confiam na origem e qualidade dos produtos, garantindo uma alimentação saudável e com preços acessíveis. Sendo assim, o cuidado e respeito com a natureza são características presentes na vida dos produtores, que fazem questão de repassar suas vivências, pois era notório no relato deles os inúmeros desafios que enfrentam para manter seu trabalho e garantir segurança alimentar e nutricional. **CONCLUSÃO** Mediante ao exposto, as feiras de produtos orgânicos demonstram-se um espaço de grande importância, visto que a agricultura agroecológica preserva a natureza, possibilitando uma alimentação segura, além de ser uma alternativa de renda que visa minimizar problemas sociais e ambientais. Vale ressaltar que a escassez de informações para grande parte da população sobre esses espaços destinados à alimentação saudável dificulta sua expansão e limita a clientela. Sendo assim nota-se a importância da valorização dessas práticas para manutenção da saúde e bem-estar da população. Com isso, nos fez refletir sobre nossas escolhas e sair de lá com a certeza de que devemos melhorar nossa alimentação e buscar conhecer de onde vem o que colocamos em nossas mesas diariamente.

Palavras-chave: Agricultura; Sustentabilidade; Alimentação saudável;

COMIDAS TÍPICAS E RITUAIS COMERCIALIZADAS NO COMPLEXO VER-O-PESO, EM BELÉM-PARÁ

RAHILDA CONCEIÇÃO FERREIRA BRITO TUMA¹; BRUNO WILLIAM BAIA SILVA²;
CEZAR VICTOR DOS SANTOS²; LEILA DO SOCORRO ARAUJO MELO²; RENATO
BERNARDES PEREIRA²; CARLOS MICHEL DUARTE BRAGA².

1. SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL; 2. ESCOLA SUPERIOR
DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Mercado Ver-o-Peso, inaugurado em 1625, inicialmente chamado Casa de Haver o Peso, é um dos mercados públicos mais antigos do País, considerado como uma das maravilhas do estado do Pará. Situado às margens da baía do Guajará, faz parte de um complexo arquitetônico e paisagístico tombado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional em 1977 e compreende uma área de 35.000 m². Não se pode falar em cozinha amazônica sem associá-la aos costumes dos antepassados indígenas, a comida ao ar livre, sem mesa posta, sem uso de talheres, comida de trapiches, de docas, dos mercados e dos mercadinhos localizados à beira dos rios. São comuns as barracas e tabuleiros de venda de tapioquinha, mingau, tacacá, vatapá, caruru, sopa, prato feito, caldo, além das merendas (bolinho de macaxeira, coxinha de galinha, unha de caranguejo, pastéis fritos e recheados, fatias de bolo, acompanhados de refresco, refrigerante ou caldo de cana). Nas religiões afro brasileiras, as comidas rituais são aquelas específicas de cada Orixá, cujo preparo requer um verdadeiro ritual. Também são chamadas Comidas de Axé, e entre essas, apenas carurú, mungunzá e vatapá foram encontrados no Ver-o-Peso, comercializadas juntamente com o tacacá e outras comidas regionais. **OBJETIVO** - Oportunizar aos alunos uma vivência prática de nutrição em espaços públicos favoráveis à atuação do nutricionista junto à população em geral; - Despertar no aluno a visão analítica e crítica em relação à importância de conhecer e realizar trabalhos em feiras livres, mercados e outros locais de comercialização de alimentos; - Incentivar a prática do trabalho em equipe e a construção compartilhada de saberes. **METODOLOGIA** O trabalho iniciou com ampla revisão de literatura, seguida da elaboração do questionário (contendo opções de resposta abertas e fechadas) para coleta de dados e informações obtidas pela observação direta dos pesquisadores nas barracas de venda de comidas (típicas e rituais) no Ver-o-Peso. Foram visitadas 25 barracas, escolhidas pelo método aleatório simples, e em cada uma delas, foi preenchido o questionário correspondente. Em seguida foi realizada a digitação e tabulação dos dados levantados, utilizando-se o Programa Excell e os resultados obtidos foram expressos em número absoluto e percentual, apresentados em gráficos e tabelas. **RESULTADOS** Durante as visitas realizadas às barracas foi observado o seguinte quadro: somente 20% dos pontos vendem vatapá e caruru e apenas 16% vendem mungunzá. Em relação às comidas típicas, foi observada a venda de: pato no tucupí, 16%; maniçoba, 32%; peixe frito com açaí, 64%; peixe assado com açaí, 12%; mingaus diversos, 16%. Além disso, foi constatado que as preparações comercializadas são servidas em: cuia, 32%; prato (de vidro, de plástico e de alumínio), 60%; prato descartável, 4% e pote plástico, 4%. **CONCLUSÃO** A população paraense produz e consome uma grande variedade de comidas apreciadas em todos os cantos da cidade de Belém, no Pará, e mais recentemente conhecidas e divulgadas em outros estados brasileiros e até mesmo em outros países do mundo, porém, os resultados do presente trabalho permitem concluir que a oferta das comidas classificadas como típicas e rituais no Ver-o-Peso é muito pequena. Isso demonstra que o poder público necessita adotar medidas com o objetivo de resgatar e ampliar o consumo desses alimentos, valorizar a cultura alimentar, bem como fortalecer o turismo nesse logradouro, além de incrementar a gastronomia e a economia local e regional.

Palavras-chave: Comidas de feira; Comidas ao ar livre; Comidas de Axé;

APLICABILIDADE DO SISTEMA □NUTRI-SCORE□ NOS RÓTULOS NUTRICIONAIS DE MARCAS DE NÉCTARES DE LARANJA COMERCIALIZADOS EM UM SUPERMERCADO LOCAL

YNARA DA COSTA FONSECA¹; CÁSSIA BEATRIZ BEZERRA PEREIRA².

1. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A rotulagem dos alimentos apresenta ao consumidor informações simples e claras sobre o conteúdo nutricional dos alimentos e bebidas, contudo, alguns estudos demonstram que este formato de rotulagem não se mostra completamente eficiente na compreensão e compra dos alimentos pelos consumidores. Com esta perspectiva, países como França e Reino Unido adotaram um sistema de rotulagem nutricional opcional conhecido como Nutri-Score, este, apresenta uma classificação resumida, com uma única avaliação da qualidade nutricional dos alimentos, tendo por base o código de cores: vermelho para valores elevados, âmbar para valores médio e verde para valores baixos de açúcar, gordura total, gordura saturada e sal, sendo assim, facilmente compreendida pelos consumidores (DUCROT et al., 2016; EGNELL et al., 2018; KELLY; JEWELL, 2018). **OBJETIVO** Este estudo pretende avaliar a capacidade da aplicabilidade do sistema Nutri-Score em discriminar a qualidade nutricional dos néctares de laranja comercializados em um supermercado local. **METODOLOGIA** Foram selecionadas 6 marcas de néctares de laranja comercializadas em um supermercado local, para a aplicação do sistema Nutri-Score. Representado por uma escala de cinco cores e cinco letras, do verde, o qual indica produtos com alta qualidade nutricional, representado pelo A, ao vermelho, para produtos com baixa qualidade, representado pelo E. A pontuação foi calculada conforme a metodologia apresentada pela Food Standard Agency levando em consideração o conteúdo nutricional de 100g do alimento avaliado (JULIA; HERCBERG, 2017; RAYNER et al., 2009). Os pontos são distribuídos em positivos (0 a 10 pontos) para conteúdo desfavorável como valor energético, açúcar, gordura saturada e sódio e pontos negativos (0 a 5 pontos) para conteúdo favorável como frutas e vegetais, fibras e proteínas. O total de pontos positivos (0 a 40 pontos) e negativos (0 a 15 pontos) resultam em uma pontuação global que varia de -15 para os produtos mais saudáveis na escala (0 pontos positivos e 15 pontos negativos) a +40 pontos para produtos menos saudáveis (40 pontos positivos e 0 pontos negativos). **RESULTADOS** Posteriormente a execução dos cálculos, constatou-se que as marcas 1 e 3 receberam a cor vermelho e a letra E possuindo baixíssima qualidade nutricional das marcas analisadas, as marcas 2, 4 e 6 a cor laranja e letra D possuindo qualidade nutricional baixa e somente a marca 5 a cor amarela e a letra C, possuindo valor nutricional mediano de acordo com a classificação do sistema Nutri-Score. **CONCLUSÃO** A utilização do sistema Nutri-Score nos alimentos analisados demonstra a importância de refletir sobre a constituição e fabricação dos alimentos. Pode-se constatar que a rotulagem tradicional, por ser considerada de difícil compreensão, acaba por dificultar o acesso da população a alimentos de alta qualidade nutricional. Tornando assim, o sistema francês um forte substituto, pois o mesmo trabalha como um semáforo nutricional, sendo usado como um instrumento de promoção a saúde.

Palavras-chave: Informação; Compreensão; Escolhas;

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E DE COMPOSTOS BIOATIVOS DO CARÁ ROXO (DIOSCOREACEAE TRIFIDA)

EVELYN LAIS SANTOS VIEIRA; LAIS RIBEIRO CORREA LISBOA; ORQUIDEA VASCONCELOS DOS SANTOS; ROSELY CARVALHO DO ROSÁRIO; FRANCISCO DAS CHAGAS ALVES DO NASCIMENTO; STEPHANIE DIAS SOARES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O cará roxo (*Dioscoreaceae trifida*) é um tubérculo amplamente difundido na Amazônia, mas também cultivado em roças de agricultores tradicionais em todo o Brasil. Reconhecido pela sua adaptabilidade às condições edafoclimáticas das regiões brasileiras, além de alta capacidade de conservação pós-colheita em condições ambientes, assim como, de longa vida de prateleira. Portanto, esse alimento pode contribuir à soberania alimentar ao agregar também características nutritivas, sendo notável a importância de serem feitas análises específicas. **OBJETIVO** O objetivo desse trabalho foi caracterizar físico-quimicamente e quantificar o teor de compostos bioativos presente na polpa do cará roxo (*Dioscoreaceae trifida*). **METODOLOGIA** As amostras foram adquiridas no município de Capanema/Pará e transportadas ao Laboratório de Ciência dos Alimentos, da Universidade Federal do Pará. Foram submetidos às etapas de higienização e sanitização (200 ppm por 15 minutos) e enxágue em água corrente. Em seguida, realizou-se o cozimento da amostra com água sem adição de sal, o descascamento e a trituração em moinho de facas do tipo Whyte. Foi realizada a extração aquosa da polpa utilizando água destilada (1:4) e então seguiu para as análises físico-químicas: potencial hidrogeniônico (através do uso de um potenciômetro, previamente calibrado com soluções tampão pH 4 e 7), sólidos solúveis totais (por meio do índice de refração com refratômetro de bancada), acidez total titulável (pelo método de titulação potenciométrica e o resultado expresso em %ácido cítrico). Para análise de compostos bioativos foram feitas as análises de antocianinas e flavonoides totais (utilizando etanol e ácido clorídrico) e vitamina C (método titulométrico de Tillmans) todas em espectrofotômetro UV/VIS, marca Kasuaki, modelo IL-592, seguindo metodologias internacionalmente aceitas e recomendadas. Todas as análises foram feitas em triplicata e os resultados foram expressos em média $\pm$ desvio padrão. **RESULTADOS** Em relação à atividade de água, a farinha de cará roxo apresentou valor de 0,98 ($\pm 0,0$), assim como encontrado em outra pesquisa (0,99 $\pm 0,0$). Quanto ao valor de pH e Acidez Total Titulável, respectivamente, 4,74 $\pm 0,003$ e 0,98 $\pm 0,0$ (% de ácido cítrico) representou uma acidez moderada, divergindo da encontrada por um estudo (pH 6,2 $\pm 0,06$ e Acidez Total Titulável 0,38%). Já o teor de Sólidos Solúveis Totais encontrado por uma pesquisa para o fruto desta espécie foi 7,2 °Brix ($\pm 0,21$), semelhante ao encontrado nesta pesquisa (5,0°Brix $\pm 0,0$). O teor de vitamina C encontrado foi de 2,48 mg em 100g $\pm 0,5$, flavonoides foi de 15,06 mg/100g $\pm 0,23$ e antocianinas totais de 54,72 mg/100g $\pm 0,14$, o que mostra a importante contribuição em compostos bioativos do cará roxo. **CONCLUSÃO** A farinha do cará quando submetida previamente a cocção úmida tem características físico-químicas favoráveis ao armazenamento ao possivelmente dificultar o desenvolvimento de micro-organismos deteriorantes pela sua acidez, mesmo com elevada atividade de água. Além, desse produto conservar compostos bioativos mesmo submetidos a temperatura, podendo atuar na prevenção e/ou retardamento de doenças cardiovasculares, do câncer e de doenças neurodegenerativas aos consumidores.

Palavras-chave: Compostos bioativos; Dioscoreaceae trifida; Nutrição;

IDENTIFICAÇÃO DAS PRINCIPAIS FONTES DE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS ENTRE CONSUMIDORES COM HÁBITO DE LEITURA DE RÓTULO EM BELÉM, PARÁ

ELIDA CRISTINA BEZERRA GADELHA; ANA PAULA DA SILVA COSTA; JULIO MAIA BAIA; SAULO VINÍCIUS VIANA SANTOS SILVA; CAROLINA VIEIRA BEZZERA MOREIRA; JAIRISSON AUGUSTO SANTA BRIGIDA VASCONCELOS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação é um dos principais fatores ambientais modificáveis para a prevenção de doenças crônicas não-transmissíveis (DCNTs) (OLIVEIRA et al., 2017). Motivados a mudarem seus hábitos alimentares, muitas pessoas acabam por procurar informações em fontes muitas vezes de confiabilidade incerta. O marketing social que inclui diversos meios de comunicação, de jornais impressos à propagandas em plataformas digitais, exercem grande impacto na percepção e escolha dos consumidores por alimentos (WINGERT; CASTRO, 2018). Por sua vez, este impacto pode ser considerado benéfico ou prejudicial à saúde da população, desde que as informações ali apresentadas sejam, de fato, coerentes com os conhecimentos atuais em nutrição. **OBJETIVO** Identificar as principais fontes de informações utilizadas para a obtenção de informações nutricionais por consumidores com hábito de leitura de rótulo em Belém, Pará. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo e exploratório com 141 consumidores adultos, de ambos os sexos, com idades entre 18 e 59 anos. Aplicou-se um Questionário on-line adaptado de Cassimiro et al (2006) sobre rotulagem nutricional, contendo questões como, se possuíam o hábito de ler a rotulagem e o que os motivava a fazê-lo, assim como quais fontes eram utilizadas para se obter informações nutricionais, contendo as opções de Livros, Revistas e Jornais impressos; Televisão; Amigos e Família; Médico; Nutricionista; Embalagens de alimentos; Internet; e Outros, que deveria ser especificado pelo participante. Como critério de inclusão foram utilizados, idade igual ou superior a 18 anos e o aceite do TCLE, como critério de exclusão foram tidos, idade inferior a 18 anos e o não aceite do TCLE. A pesquisa foi realizada de agosto à setembro de 2019, aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com o número do parecer 3.437.439. **RESULTADOS** Entre os 141 entrevistados, 57,44% afirmaram obter as informações nutricionais na internet, em sites, redes sociais e blogueiras, e somente 31,20% afirmaram consultar um nutricionista. Vale ressaltar que 82,98% afirmaram ter pelo menos um motivo para lerem a rotulagem nutricional, como DCNTs ou preocupação com o peso. A redução de peso foi citada por 26,24% dos entrevistados como o que mais os motivava a lerem o rótulo. **CONCLUSÃO** A maioria dos entrevistados relatou que utilizavam a internet, principalmente, sites, redes sociais e blogueiras como ferramenta para obter informações nutricionais. Por se tratar de um meio de comunicação com pouca fiscalização e propagandas por pessoas sem formação na área de nutrição (blogueiras), as informações ali veiculadas muitas vezes não apresentam embasamento científico, podendo representar um risco a saúde da população.

Palavras-chave: Alimentos; Dieta e Nutrição; Marketing Social; Rotulagem Nutricional;

ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE NUGGETS DE FILÉ DE GÓ EMPANADO EM FARINHA DE PIRACUÍ

SUZAN DOS SANTOS FERREIRA; ELEN CRISTINA BRAGA DE SOUZA; EMMELY BELIZE DE SOUZA PEREIRA; CYNTIA TAYANE DIAS DE ARAUJO; BRUNA YASMIN SILVA LIBERATO; RAFAELA CRISTINA BARATA ALVES.
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os nuggets constituem-se em alimentos ultraprocessados produzidos a partir de proteínas avícolas acrescidas de diversos ingredientes, por apresentar baixo custo e rápido preparo, adaptando-se desta forma a rotina acelerada da atual sociedade, este apresenta ascendência significativa no seu consumo, contudo, é necessário considerar seu possível potencial agravante à saúde em virtude da elevada quantidade de corantes e conservantes adicionados a estes com objetivo de aumentar sua palatabilidade e durabilidade. Deste modo a indústria alimentícia procura incessavelmente elaborar receitas semelhantes que venham substituir alimentos industrializados utilizando ingredientes acessíveis, naturais e com maior quantidade de macro e micronutrientes. Assim a utilização de pescados para elaboração de nuggets surge como importante opção a ser estudada, uma vez que, o pescado apresenta elevada quantidade de ácidos graxos poli-insaturados, ômega 3 e ômega 6, sendo essencial a manutenção da saúde. Entretanto para inserção deste ao mercado alimentício é necessário ao seu sucesso a realização de avaliação sensorial a fim de comprovar seu potencial de consumo. **OBJETIVO** Elaborar e avaliar as características sensoriais de nuggets de filé de gó empanado em farinha de piracuí. **METODOLOGIA** Foram produzidas 150 unidades de nuggets de filé de gó para avaliação sensorial por discentes, docentes e funcionários de uma universidade privada em Belém/Pará. O peixe foi temperado com cebola, alho, cheiro-verde, azeite, sal e glutamato monossódico posteriormente foi moldado, manualmente, e empanado em farinha de piracuí. Os nuggets foram pré-fritados no óleo vegetal a uma temperatura de 180° Celsius por 1 minuto, tempo necessário para que a temperatura interna atinja 72° Celsius para eliminar os microrganismos patogênicos, por fim foram embalados e congelados. No dia posterior estes foram assados por 15 minutos em uma temperatura de 180° Celsius em seguida foram expostos para degustação, os provadores foram instruídos a avaliar o produto considerando aroma, sabor e cor. Com ficha apropriada, elaborada pela equipe de pesquisa, os provadores deram notas em escala hedônica constituída de 8 pontos na qual a nota 1 correspondia a "Gostei MUITÍSSIMO", 2 "Gostei", 3 "Gostei Um Pouco", 4 "Nem Gostei e Nem Desgostei", 5 "Gostosíssimo", 6 "Não gostei", 7 "Desgostei muito" e 8 "Desgostei um pouco". Além desta avaliação os provadores foram questionados sobre a intenção de compra do produto. **RESULTADOS** Com relação ao perfil dos provadores verificou-se que 84,7% (n=127) eram discentes, 8% (n=12) docentes e 7,3% (n=11) funcionários da universidade na qual se realizou o estudo. A respeito da avaliação sensorial pela escala hedônica 54% (n=81) relataram gostar muitíssimo do produto, 34,6% (n=52) gostaram, 6,7% (n=10) classificaram o produto como gostosíssimo e 4,7% (n=7) referiram desgostar um pouco do produto. No que se concerne ao teste de

intenção de compra o produto 95,3% (n=143) informaram que comprariam o produto e 4,7% (n=7) não demonstraram certeza na intenção de compra o produto. **CONCLUSÃO** O presente estudo demonstrou que o nuggets de filé de gó empanado em farinha de piracuí apresentou ótima aceitação, sendo deste modo uma alternativa viável para comercialização pois além de se encontra dentro dos padrões de aceitação e um produto que apresenta potencialidades funcionais devido à sua quantidade de ácidos graxos poli-insaturados associados a prevenção de doenças cardiovasculares e neurológicas.

Palavras-chave: Tecnologia De Alimentos; Alimentos Funcionais; Dietética;

ELABORAÇÃO DE IOGURTE FUNCIONAL COM LEITE DE BÚFALA SABORIZADO COM MEL E SUPLEMENTADO COM MANGOSTÃO

LEONEL GUILHERME PEREIRA DE BARROS; JULIANE LETICIA COELHO DOS SANTOS; MARIA EDUARDA FERREIRA DA CONCEICAO; EDUARDO PATRICK BRITO CUNHA; ANDREY CARLOS DO SACRAMENTO DE OLIVEIRA.
FACULDADE UNINASSAU, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Alimentos funcionais são aqueles que consumidos podem proporcionar benefícios fisiológicos específicos, reduzindo riscos a uma doença e são apresentados exclusivamente na forma de alimento. Nesse contexto, destacam-se os produtos de origem bubalina que, segundo alguns autores, apresentam cerca de 25% a mais de aminoácidos essenciais, contém uma maior concentração de cálcio, magnésio, carboidratos, lipídios e vitamina A. O mel de abelha também merece destaque visto que, além de ser um ótimo adoçante natural, possui ação antioxidante e prebiótica. Adicionalmente, o mangostão, fruta de origem asiática que é encontrada principalmente nos estados do Pará e da Bahia, é reconhecido por ser altamente saboroso e nutritivo, em sua composição há uma grande quantidade de xantonas que são compostos fenólicos que já foram referenciados como apresentando reações antioxidantes, antiinflamatórias e anticancerígenas. Dessa forma, acredita-se que a formulação de um produto que promova a união dos benefícios do leite de búfala, com mel de abelha e o mangostão poderá elevar as propriedades funcionais desse alimento. **OBJETIVO** O objetivo desse trabalho é elaborar um iogurte funcional com leite de búfala saborizado com mel e suplementado com mangostão. **METODOLOGIA** O processo para produção do iogurte seguiu as recomendações estabelecidas pela Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará. Para a produção do iogurte foram utilizados 1 L de leite de búfala, 100g de mel e 1 Kg de mangostão. Para a saborização, foi retirada a polpa do mangostão e processado no liquidificador junto ao iogurte com leite de búfala e 100 g de mel de abelha. Adicionalmente, foram determinados açúcares redutores e totais por espectrofotometria com comprimento de onda de 540nm (curva-padrão de glicose com 8 pontos), pH pela leitura direta em potenciômetro e antocianinas totais por leitura de absorbância em espectrofotômetro UV-Visível com comprimento de onda a 535nm. **RESULTADOS** O produto adquiriu uma coloração diferente do que a do iogurte natural e um sabor levemente adocicado pela inclusão do mel e do mangostão. A elaboração desse produto gerou um conjunto de compostos bioativos que atuam como antioxidantes, anticancerígenos, antiinflamatórios. Com relação aos

açúcares, o iogurte apresentou baixos teores de açúcares totais e redutores, variando de 4,64 (início) a 6,73% (meio) para os totais e de 3,13 (início) a 4,74% (meio) para os redutores. O pH do iogurte variou de 3,95 a 4,02. Com relação às antocianinas totais, o valor encontrado foi de 65,92 mg/100 g, maior do que já relatado anteriormente em análises diretas do mangostão (52,90 mg/100 g), evidenciando que o fruto possui grande quantidade de pigmento vegetal, além disso, representa um importante aliado na prevenção e retardo de doenças cardiovasculares, do câncer e doenças neurodegenerativas, devido ao seu reconhecido poder antioxidante. **CONCLUSÃO** Conclui-se que a elaboração de iogurte com leite de búfala saborizado com mel e suplementado com mangostão apresenta elevadas propriedades funcionais podendo ser considerada como uma importante alternativa de inserção na dieta da população em geral.

Palavras-chave: antocianinas; compostos bioativos; antioxidante;

ELABORAÇÃO DE QUEIJO COALHO ARTESANAL FUNCIONAL DE ORIGEM BUBALINA CONDIMENTADO COM CHICÓRIA COMO FONTE DE PROPRIEDADES FUNCIONAIS

EDUARDO PATRICK BRITO CUNHA; ANDREY CARLOS DO SACRAMENTO DE OLIVEIRA; LEONEL GUILHERME PEREIRA DE BARROS; JULIANE LETICIA COELHO DOS SANTOS; MARIA EDUARDA FERREIRA DA CONCEICAO.
FACULDADE UNINASSAU, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Alimentos funcionais são definidos como alimentos ou nutrientes que têm a capacidade de oferecer benefícios à saúde. Os produtos lácteos de origem bubalina já foram relatados com elevado teor de gordura (38%) destacando-se o ácido oléico (14,9%) que auxilia na manutenção do HDL. A chicória (*Eryngium foetium*) é uma hortaliça condimentar, utilizada em manuseio alimentar tipicamente amazônico, é um vegetal regulador, antioxidante, antimicrobiano e anti-helmíntico. Portanto, visando potencializar as propriedades funcionais é conveniente promover a união da chicória com derivados lácteos de origem bubalina. **OBJETIVO** Dessa forma, o objetivo desse trabalho é elaborar um queijo coalho artesanal funcional de origem bubalina condimentado com chicória como fonte de propriedades funcionais. **METODOLOGIA** O presente trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética da Plataforma Brasil (CAAE 12236619.5.0000.0018), o produto foi elaborado no Laboratório de Técnicas Dietéticas Faculdade Uninassau, Belém, Pa. A produção dos queijos foi embasada na legislação local que estabelece os requisitos para fabricação artesanal do Queijo do Marajó. As amostras de leite de búfala foram coletadas diretamente através de um laticínio certificado no município de Soure, ilha do Marajó, Pa. O condimento utilizado para elaboração do queijo foi a chicória (*Eryngium foetium*) adquirida em um supermercado na cidade Belém, Pa. De acordo com a legislação supracitada faz-se necessária a higienização eficaz dos utensílios para que não haja fontes contaminantes durante a produção. Realizou-se a pasteurização lenta em três litros de leite de búfala. Em seguida houve a adição de 2,5mL do composto coagulante (quimozina) a 37°C. Logo após, uma hora de repouso 50% do soro foi removido e aquecido até a temperatura de 85°C em seguida

adicionou-se a chicória (previamente fervida) e por fim o conteúdo foi devolvido para o recipiente à fim de possibilitar o recozimento permanecendo sob pressão por 12 horas. Em seguida, 25 pessoas receberam amostras de queijo, em triplicata, após o consumo, foram analisadas em relação a benefícios específicos esperados (todas assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido). **RESULTADOS** Os resultados demonstraram que para cada 3 litros de leite de búfala utilizados para o processo de queijo coalho artesanal condimentado resultou peças de queijo com 655g, em média. A fabricação do queijo apresentou aroma suave da hortaliça, textura com olhaduras, crosta fina, sabor levemente ácido devido às características sensoriais da chicória, cor branca uniforme e morfologia cilíndrica de borda arredondada. A chicória proporciona ajuste antioxidante ao metabolismo com seu englobamento de fitoquímicos (luteína, zeaxantina e clorofila), e, com suas propriedades anti-inflamatórias, atua no combate a dores musculares e articulações devido as vitaminas C, A, D e complexo B presentes. As pessoas que consumiram as amostras de queijo relataram terem sentido melhoras em relação a indigestão, constipação, além de benefícios em relação a ansiedade e o estresse. Mais estudos serão realizados para verificação dos níveis de colesterol desses voluntários e sobre o benefício direto do consumo desse produto após a prática de atividades físicas. **CONCLUSÃO** Assim, conclui-se que a elaboração do queijo coalho artesanal condimentado com chicória é uma fonte de propriedades funcionais com a capacidade de elevar seus benefícios associados ao combate ao estresse e à ansiedade e a dores musculares.

Palavras-chave: fitoquímicos; anti-inflamatório; colesterol; dor muscular;

TESTE DE ACEITABILIDADE SENSORIAL DE QUEIJO COALHO DE BÚFALA ARTESANAL CONDIMENTADO COM ESPINAFRE E CHICÓRIA

EDUARDO PATRICK BRITO CUNHA; JULIANE LETICIA COELHO DOS SANTOS;
ANDREY CARLOS DO SACRAMENTO DE OLIVEIRA; LEONEL GUILHERME PEREIRA
DE BARROS; MARIA EDUARDA FERREIRA DA CONCEICAO.
FACULDADE UNINASSAU, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A qualidade nutricional do leite de búfala (nos índices de gordura, proteínas, vitaminas e outros nutrientes) já foi relatada como apresentando maiores benefícios quando comparado ao leite de vaca. Pensando em potencializar, ainda mais, as propriedades nutricionais do queijo do Marajó acredita-se que a adição de condimentos como o espinafre (*Spinacia oleracea*) e a chicória (*Eryngium foentium*), por apresentarem funcionalidades fitoterápicas, pode enriquecer ainda mais essa iguaria marajoara. **OBJETIVO** Assim, o objetivo do presente resumo é promover um teste de aceitabilidade sensorial de queijo coalho de búfala artesanal condimentado com espinafre e chicória. **METODOLOGIA** O presente trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética da Plataforma Brasil (CAAE 12236619.5.0000.0018), o referido produto foi elaborado no Laboratório de Técnicas Dietéticas da Faculdade Uninassau, Belém, Pa. A produção dos queijos foi embasada na legislação local que estabelece os requisitos para fabricação artesanal do Queijo do Marajó. As amostras de leite de búfala foram coletadas diretamente através de um laticínio certificado no município de Soure, Ilha

do Marajó, Pa. Realizou-se a pasteurização lenta (65°C por 30 minutos) em três litros de leite de búfala. Em seguida, o conteúdo foi transferido para um novo recipiente para que houvesse a adição de 2,5 mL do composto coagulante (quimozina) a 37°C. Logo após uma hora de repouso, 50% do soro foi removido e aquecido até a temperatura de 85°C, em seguida adicionou-se o espinafre e a chicória (previamente picadas e fervidas) e, por fim, o conteúdo foi devolvido para o recipiente à fim de possibilitar o recozimento, permanecendo sob pressão por quatro horas. Após, os queijos foram invertidos e permaneceram sob pressão por mais oito horas. Os queijos passaram por um processo de maturação por 48 horas. Os testes de aceitabilidade foram realizados em cabines de análise sensorial do Laboratório de Técnicas Dietéticas da Faculdade Uninassau, seguindo orientações científicas para análises sensoriais. O número de participantes foi calculado de acordo com métodos estatísticos com 95% de intervalo de confiança e margem de erro de 5%. Os participantes não treinados e de ambos os sexos assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e receberam três amostras de aproximadamente 15g de queijo cada, além de um questionário formulado em uma escala hedônica de nove pontos, variando de 1 (gostei muitíssimo) a 9 (desgostei muitíssimo). **RESULTADOS** Os resultados evidenciaram que tanto o leite de búfala quanto o espinafre e a chicória que foram usados para elaboração do queijo apresentaram características funcionais que agregados podem trazer inúmeros benefícios para quem irá consumir. De acordo com os dados obtidos através dos questionários, as classificações gostei muitíssimo, gostei muito e gostei moderadamente revelam elevado índice de aceitabilidade do público em todas as amostras, somando mais de 70% do total de preferências. Os alimentos funcionais são de suma importância para o fortalecimento e o bom funcionamento do organismo, trazendo diversas vantagens nutricionais para o consumidor. **CONCLUSÃO** Conclui-se que o queijo coalho de búfala artesanal condimentado com espinafre e chicória apresentou elevada aceitabilidade e associado aos benefícios advindos de suas propriedades funcionais é um excelente produto à ser inserido na dieta da população.

Palavras-chave: fitoterápicos; Marajó; alimento funcional;

AValiação DO ÍNDICE DE RESTO-INGESTÃO EM UM RESTAURANTE COMERCIAL DE BELÉM, PARÁ

BRENDA RUPF CAVALCANTE; YAMILA FERNANDES MOTA ALVES; ANANDA
GABRIELE DE CASTRO CORDEIRO; DAYANE SOUZA MORAIS.
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O desperdício se tornou um dos maiores vilões dos serviços de alimentação, e consequentemente é um indicador de qualidade do serviço (ISOSAKI e NAKASATO, 2009). Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição o desperdício e as sobras podem ser influenciados por uma série de fatores: planejamento inadequado do número de refeições a serem produzidas, frequência diária e preferências alimentares dos comensais, treinamento dos colaboradores na produção e no porcionamento, entre outras (DE MOURA, HONAISSER e BOLOGNINI, 2009). A avaliação das sobras sujas em paralelo ao resto-ingestão mostra-se como uma combinação excelente para definir

uma conduta eficaz. O resto-ingestão apresenta grande necessidade de avaliação pois a partir dele podemos determinar a qualidade e a potencialidade do serviço prestado, o que permite aplicar a melhor estratégia para garantir que o serviço prestado pela unidade de alimentação e nutrição seja eficiente e eficaz. **OBJETIVO** - Avaliar quantitativamente per capita, sobras, resto-ingestão e quantidade de desperdício por dia; - Avaliar qualitativamente as preparações. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo exploratório que se caracteriza como uma pesquisa quantitativa e qualitativa relacionada ao desperdício de alimentos de um restaurante comercial localizado em Belém do Pará. A coleta de dados foi realizada no mês de novembro de 2019. Para a coleta de dados foi utilizada uma balança digital em inox da marca Toledo modelo PRIX 3/1, com capacidade máxima de 15Kg e mínima 0,1Kg de precisão. Os dados foram tabulados em uma planilha no Microsoft Office Excel® 2019 e calculados automaticamente na mesma usando fórmulas pré-estabelecidas. **RESULTADOS** Dentre os valores de desperdício por dia, o maior valor encontrado foi no último dia de coleta 20,845 kg e o menor no segundo dia de coleta 6,194 kg. Na unidade estudada a porcentagem média de desperdício foi de 12,37%, um número muito significativo vindo de uma unidade comercial. O percentual de sobra em média foi de 31%, ou seja, quase um terço da produção de alimentos. O valor total de resto-ingestão coletado foi de 6,610 kg com porcentagem de 2,8%. Durante o cálculo da per capita de resto-ingestão, foi encontrado: 6,610 kg de resto-ingestão que dividido pelo número de refeições servidas (236) resultou em 0,028 Kg de per capita. O total em média dos restos somados (0,025) seriam suficientes para alimentar 44 pessoas, bem como as sobras seriam suficientes para alimentar 460 pessoas. Através da análise qualitativa das preparações, foi possível observar que o cardápio apresenta elevado teor calórico. Foram verificados índices de ocorrência de 44% de preparações fritas. Podemos então classificar o cardápio com muita quantidade de gordura. **CONCLUSÃO** Em suma, o resto-ingestão apresenta valor baixo quando comparado aos de outros estudos, porém o valor de sobra é bem elevado. Observa-se que a unidade estudada gera grandes quantidades de desperdício e este pode estar associado com o cálculo inadequado de per capita e fatores sensoriais. De acordo com a análise qualitativa realizada, pode-se observar grande quantidade de preparações fritas no cardápio, o que gera monotonia alimentar e aumenta o valor calórico do prato. A existência de um sistema de controle de desperdício permite a detecção de práticas que geram aumento dos gastos. Sendo assim os registros presentes neste trabalho contribuem para a implantação de medidas corretivas imediatas, podendo servir como subsídio para que se reavaliem o planejamento da produção.

Palavras-chave: resto ingestão; desperdício; sobras; unidade de alimentação e nutrição; método aqpc

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE GELEIA DE UMBU-CAJÁ AO LONGO DA ESTOCAGEM

INGRID DE SOUZA LOPES¹; FLAVIO SANTOS LOPES²; MARINARA DA CONCEICAO NOGUEIRA¹; CLAUDIA VIEIRA PRUDÊNCIO¹; LAIANE VIEIRA DA SILVA¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA, - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO FRANCISCO DE BARREIRAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Cerrado é um dos biomas com maior extensão territorial e biodiversidade da América do Sul. Entretanto, estima-se que somente entre o período de 2002 a 2011, quase 50% do bioma foi desmatado. Por isso, torna-se imprescindível a adoção de estratégias para seu uso sustentável (BRASIL, 2015). Uma destas possibilidades envolve o desenvolvimento de produtos alimentícios com uso de frutos do Cerrado, os quais são abundantes, e apresentam características nutricionais, de sabor, cor e aroma singulares, o que favorece seu aproveitamento para este fim (MOREIRA et al., 2012). Neste contexto, uma alternativa viável é a fabricação de geleias, um produto de baixo custo e fácil preparação (LIMA, 2009). Dentre os frutos, o umbu-cajá (*Spondias* spp.) apresenta um bom potencial devido as suas características de alta acidez, propriedades antioxidantes, aroma e sabor agradáveis (MOREIRA et al., 2012). **OBJETIVO** Desenvolver protocolos de fabricação de geleias de umbu-cajá e avaliar suas características físico-químicas e microbiológicas ao longo da estocagem. **METODOLOGIA** Os frutos utilizados foram adquiridos no comércio em Barreiras (BA) e submetidos a higienização com hipoclorito de sódio. Para fabricação das geleias foi utilizado o suco, obtido através do despulpamento do fruto, a pectina da entrecasca de maracujá, e diferentes concentrações de açúcar (30 ou 50%). A mistura foi aquecida em fogo brando até obtenção da consistência, com posterior envase em potes de vidro previamente higienizados com uso de calor. De cada formulação foram produzidas três repetições independentes para análise. Um dia após a produção foram realizadas as análises físico-químicas (umidade, sólidos solúveis, pH e acidez titulável em ácido cítrico) e microbiológicas (contagem de mesófilos aeróbios, coliformes totais, fungos e leveduras), conforme metodologias preconizadas, respectivamente, pelo Instituto Adolfo Lutz (2008) e pela American Public Health Association (APHA, 2001). Os experimentos foram repetidos quatro meses após a primeira análise para determinação da vida de prateleira do produto. A existência de diferenças entre as formulações de geleia foi avaliada pelo Teste de Tukey, com nível de significância de 0,05, e auxílio do programa AgroEstat, versão 1.1.0.712. **RESULTADOS** Em ambas as análises as formulações apresentaram boa qualidade microbiológica, com resultados de

Palavras-chave: Cerrado; Processamento de frutos; *Spondias* spp.;

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS NA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTALIÇAS EM UMA FEIRA LIVRE DE ANANINDEUA-PA

AMANDA CRISTINA COSTA DOS SANTOS; ERIKA DE SOUZA FERREIRA.
ESCOLA SUPERIOR MADRE CELESTE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As feiras livres são lugares de abastecimento, onde há variedade de produtos alimentícios. Esses produtos devem possuir características sensoriais favoráveis, além de valor nutricional adequado e boas condições de higiene. A infraestrutura inapropriada, condições inadequadas dos produtos expostos, pouca frequência de fiscalização, contribuem de modo direto para comprometer a qualidade dos alimentos oferecidos nestes locais e aumentar do risco das Doenças

Transmitidas por Alimentos (DTAs). **OBJETIVO** Avaliar as condições higiênico-sanitárias na comercialização de hortaliças em uma feira livre em Ananindeua-PA. **METODOLOGIA** A pesquisa foi realizada na feira livre que fica localizada na Av. Dom Vicente Zico - Cidade Nova IV, Ananindeua/PA. No período de março a setembro de 2019. A pesquisa foi uma amostragem não probabilística intencional, onde as pessoas entrevistadas foram exclusivamente os manipuladores de hortaliças. Para avaliar as condições higiênico-sanitárias, foram entrevistados 17 feirantes de hortaliças através de uma lista de verificação de boas práticas (LVBP) contendo 20 perguntas, divididas em 5 itens: 1º: hábitos e higiene dos manipuladores 2º: instalações e arredores; 3º: utensílios 4º: higiene dos alimentos; 5º: água. O questionário baseou-se na RDC nº 216, e RDC nº 275. Cada feirante recebeu um folheto contendo informações sobre boas práticas de fabricação (BPFs). **RESULTADOS** No item hábitos e higiene dos manipuladores, 94% dos feirantes avaliados estavam em não conformidade (mãos e unhas sujas durante a manipulação das hortaliças, que é feita com o manuseio de dinheiro, cabelos e barbas desprotegidos, uso de adornos, uso do celular durante o contato com o alimento; higienização de mãos e armazenamento de água inadequados). Já em instalações e arredores, utensílios e higiene dos alimentos, foi identificado 100% de não conformidade: o lixo não é isolado da área de venda de alimentos, as bancas de comercialização das hortaliças eram de madeira, com superfícies irregulares, dificultando a higienização e há risco de contaminação cruzada, pela proximidade dos produtos, bem como pela falta de utensílios higienizados para manusear esses alimentos; o armazenamento das hortaliças é feito em caixas de papelão, paneiros, o que aumenta o risco de contaminação e deterioração desses alimentos. Sobre as instalações sanitárias, 94% dos feirantes relataram que se encontram em péssimo estado. A feira é abastecida pela Companhia de Saneamento do Pará (COSANPA). Os feirantes relatam que é muito comum a falta de água na feira. A falta de água é uma condição de risco, pois os manipuladores ficam impossibilitados de realizar procedimento de higienização. Os feirantes borrifam água da torneira mantidas em garrafas sobre as hortaliças, o que é risco para o consumidor **CONCLUSÃO** Há necessidade de se implementar medidas educacionais preventivas e corretivas, para reduzir os riscos de contaminação. É necessário realizar programas de capacitação sobre manipulação de alimentos com os feirantes, para que percebam a importância do cuidado com o alimento e com eles próprios, uma vez que eles são carentes até das informações básicas de higiene.

Palavras-chave: FEIRANTES; BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO; CONTROLE HIGIÊNICO SANITÁRIO;

A IMPORTÂNCIA DAS PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS (PANC) PARA A PROMOÇÃO DA SUSTENTABILIDADE

YZANA RIOS CUNHA¹; KELLY LIMA TEIXEIRA²; MICHELLE SANTANA DE ALMEIDA¹.

1. INSTITUTO FEDERAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA FEIRA DE SANTANA, FEIRA DE SANTANA - BA - BRASIL; 2. FACULDADE ANÍSIO TEIXEIRA, FEIRA DE SANTANA - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação mundial depende de enormes monoculturas produzidas em elevadas escalas necessitando de diversos tóxicos para sua manutenção. A utilização das Plantas Alimentícias Não Convencionais representam benefícios não apenas na alimentação da população, mas também na conservação de nosso bioma natural, preservação da tradição e cultura regional, além de geração de renda aos pequenos agricultores (KELLEN, 2015). **OBJETIVO** Discutir as possíveis contribuições para a sustentabilidade através do cultivo e consumo das Plantas Alimentícias Não Convencionais. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo exploratório descritivo com abordagem qualitativa. Realizou-se uma busca sistemática da bibliografia publicada nas bases de dados: Scientific Electronic Library Online (SciElo) e Google Acadêmico. Os descritores utilizados para a busca foram: Plantas Alimentícias Não Convencionais e sustentabilidade. Foram selecionados artigos científicos publicados entre os anos de 2015 a 2019, em português e foram excluídos artigos científicos não relevantes que abordavam outras formas de plantas que não faziam parte desse grupo e artigos publicados fora dos anos limites. A seleção dos artigos seguiu as seguintes etapas: identificação de trabalhos repetidos, leitura dos descritores, leitura dos títulos, leitura dos resumos, análise metodológica e exclusão de publicações de menos correlação com o objetivo da pesquisa num total de 5 artigos. **RESULTADOS** As Plantas Alimentícias Não Convencionais começam a gerar interesse de pesquisadores e dos fundos de pesquisa acerca das suas possibilidades. O sistema atual de cultivo provoca impactos alarmantes no ambiente devido à degradação excessiva dos recursos naturais. O uso elevado de fertilizantes e outros produtos químicos levam à poluição ambiental, colocando em risco os ecossistemas e a saúde humana. A ampliação do número de culturas de importância socioeconômica é indispensável para a sustentabilidade dos sistemas de produção de base ecológica (FONSECA et al, 2017). Por se tratarem de plantas rústicas uma das vantagens, facilita o cultivo, não necessitando nem mesmo do uso de agrotóxicos, podendo ser produzidas em pequenos espaços (ABREU; CASTANHEIRA, 2017). A agricultura em base ecológica considera o agroecossistema como um todo, trazendo consigo a questão de sustentabilidade (KELEN, 2015). O baixo custo de produção e o fato de não serem necessários maquinários, agrotóxicos e nem grandes volumes de água tornam ainda mais atraente o cultivo das Plantas Alimentícias Não Convencionais, por se tratarem de plantas rústicas naturais, crescem desordenadamente em seus habitats mesmo que não tenham sido cultivadas. A obtenção de uma soberania alimentar, com efeitos principalmente nas populações de baixa renda, reduziria gastos públicos na promoção e na recuperação da saúde, por aumentar a oferta de vitaminas e minerais garantindo segurança alimentar e nutricional (ABREU; CASTANHEIRA, 2017). Inserir essas plantas no cotidiano significa variar o cardápio, aprender novos sabores aliados a uma alimentação adequada, saudável e consciente, pois possuem características que conferem propriedades antioxidantes, anti-inflamatórias e ação terapêutica (LIBERATO; LIMA; SILVA, 2019). **CONCLUSÃO** Apesar da escassez de informação sobre algumas espécies de Plantas Alimentícias Não Convencionais, é evidente os seus benefícios, funcionalidades e sustentabilidade. Porém, há necessidade de maior disseminação de informações à população para inserção destas na sua alimentação diária.

Palavras-chave: Alimentação saudável; Segurança alimentar; Agroecologia;

PRODUÇÃO DE BEBIDA MISTA DE LEITE E CUPUAÇU FERMENTADA POR KEFIR COM ADIÇÃO DE EXTRATO DE GUARANÁ

RAFAEL RESENDE MALDONADO; LAURA MARTINS DE SOUSA; BARBARA DE ALMEIDA; VINICIUS BAUTISTA DOS SANTOS; GIOVANA SOUZA VELASCO ROSA; MATHEUS LEANDRO DA SILVEIRA.
UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As bebidas fermentadas de kefir são tradicionalmente produzidas a partir da fermentação do leite de vaca (kefir de leite) ou de soluções aquosas açucaradas (kefir de água), no entanto outros substratos podem ser adicionados para conferir diferentes sabores, aumentar o valor nutricional e para desenvolvimento de formulações veganas (Maldonado et al., 2020). O cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*) é uma fruta popular na Amazônia, rica em minerais, ácidos orgânicos e compostos antioxidantes, sendo muito apreciada para produção de sucos, sorvetes, geleias, iogurtes, etc. Recentemente, o cupuaçu foi aplicado com sucesso para produção de bebida mista (cupuaçu + leite de vaca) fermentada por kefir de leite, mostrando-se um substrato no qual houve grande crescimento celular (da Graça et al., 2018). O guaraná também é uma planta nativa da Amazônia, sendo comercializado nas formas de pó, sementes e bastões defumados. O guaraná em pó é utilizado pela indústria de alimentos em preparações de bebidas refrigerantes (guaraná), extratos e xaropes e é bastante rico em compostos fenólicos e antioxidantes (da Silva et al., 2015). **OBJETIVO** Este estudo teve como objetivo avaliar a produção de bebida mista de leite e cupuaçu fermentada por kefir de leite, com e sem adição de extrato de guaraná em relação ao crescimento celular (X), rendimento de bebida (Y), produção de gás carbônico (C), concentração de sólidos solúveis (SS), pH e acidez (A). **METODOLOGIA** O substrato foi preparado com mistura de leite de vaca e cupuaçu (50:50 % m/m). Os grãos de kefir foram inoculados na concentração de 5% m/m em relação ao substrato e o extrato de guaraná foi adicionado em uma das formulações a 0,1% m/m em relação ao substrato. As fermentações foram realizadas com 5 replicatas, sem agitação, a 25° C por 24 horas. As análises de X, Y e C foram realizadas de acordo com Nogueira et al. (2016) e análises de SS, pH e A de acordo com IAL (2005). **RESULTADOS** Os resultados obtidos indicaram pequenas diferenças entre as formulações com e sem adição de extrato de guaraná, o que provavelmente se deu pela concentração do extrato de guaraná utilizada. Como o guaraná também pode ter adição antimicrobiana optou-se por realizar um estudo inicial com uma concentração baixa para não inibir o crescimento da cultura de kefir. Os valores obtidos foram de X = 55 a 60%; R = 85%; C = 6,5 a 7,2%; pH variou pouco de 3,90 (inicial) para 3,85 (24 h); A = 0,95 %; SS variou de 7,0 (inicial) para 5,0 a 6,0 °Brix (24 h). As diferenças observadas foram que a formulação contendo extrato de guaraná apresentou maior X, maior produção de CO₂ e menor consumo de SS. **CONCLUSÃO** Os resultados indicaram pequenas diferenças entre as formulações com e sem adição de extrato de guaraná. A concentração utilizada do extrato não inibiu o crescimento celular, o que indica que ele pode ser adicionado em maiores concentrações como forma de aumentar a capacidade antioxidante da bebida final. Assim como no estudo anterior (da Graça et al., 2018), o cupuaçu mostrou ser um bom meio para o desenvolvimento do kefir de leite, com elevado crescimento celular, além de apresentar pouco variação de pH durante a fermentação, devido ao cupuaçu já ser bastante ácido.

Palavras-chave: antioxidante; fermentação; fruta; guaraná;

COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE PRODUTOS ELABORADOS NA DISCIPLINA DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

TAINÁ DA SILVA FLEMING DE ALMEIDA; THAIS ALIEVI PONCIANO DA SILVA;
JESSE MARCOS FERNANDES DO CARMO; FABIANE LA FLOR ZIEGLER SANCHES;
GABRIEL HENRIQUE OLIVEIRA DE SOUZA; ELISVANIA FREITAS DOS SANTOS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O desperdício de alimentos é caracterizado como um problema de Saúde Pública e que bilhões de toneladas de alimentos desperdiçados ao ano poderiam alimentar mais de dois bilhões de pessoas. Uma das formas para o aproveitamento de resíduos, é fazer o uso do aproveitamento integral desses alimentos, sendo comumente utilizados as folhas, caules, cascas e utilizadas para o desenvolvimento de novos produtos. Identificar a composição nutricional desses novos produtos pode favorecer o direcionamento do uso desses resíduos no preparo de diversas receitas que contribuem para o enriquecimento nutricional e desenvolvimento de novos produtos saudáveis. **OBJETIVO** Avaliar a composição físico-química dos produtos elaborados com resíduos alimentares nas aulas de Tecnologia de Alimentos. **METODOLOGIA** As amostras analisadas no presente estudo foram provenientes das aulas de Tecnologia dos Alimentos, ministrada para o curso de Nutrição, da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS). O tema principal das aulas era O papel do nutricionista no manejo de resíduos. Os alunos desenvolveram produtos a partir de resíduos agroindustriais. Três preparações elaboradas nas aulas prática da disciplina foram escolhidas para realização das análises físico-químicas, sendo elas: Pão de queijo de resíduo do albedo do maracujá, Farofa de okara, Cupcake com farinha da casca de abacaxi. As análises realizadas foram: umidade, cinzas e proteína de acordo com o descrito pela Association of Official Analytical Chemists (AOAC, 2011); Lipídio pelo método de Bligh e Dyer (1959); O teor de carboidrato foi determinado por cálculo teórico (por diferença subtraindo-se de 100 a somatória dos demais teores); Calorias foram calculadas pelos valores sugeridos por Merrill e Watt (1973). **RESULTADOS** Menores teores de umidades foram encontrados na farofa de okara ($10,18 \pm 0,31$) g/100g e maiores para o cupcake de casca de abacaxi ($22,68 \pm 0,36$) g/ 100g. O maior teor de cinzas foi encontrado na farofa de okara ($3,53 \pm 0,38$) g/100g, em contrapartida menores valores foram encontrados no cupcake com farinha da casca de abacaxi ($1,43 \pm 0,01$) g/100g. A farofa de okara apresentou menor quantidade de proteína ($5,59 \pm 0,63$) g/100g, maior de calorias ($453,54 \pm 6,84$) kcal/100g e de carboidratos ($57,41 \pm 1,53$) g/100g, enquanto o cupcake com farinha da casca de abacaxi apresentou a menor quantidade de calorias ($409,60 \pm 15,05$). O pão de queijo de resíduo da extração do albedo do maracujá apresentou maior teor de proteína ($8,82 \pm 0,31$) g/100g, lipídio ($26,96 \pm 1,42$) g/100g e menor teor de carboidrato ($41,67 \pm 1,41$) g/100g em sua composição química. **CONCLUSÃO** A utilização de resíduos alimentares é uma boa alternativa para minimizar o desperdício de alimentos e também para incrementar valor nutricional a diversas preparações, contribuindo assim, para o desenvolvimento de produtos saborosos e mais saudáveis. E o nutricionista exerce papel fundamental no manejo desses resíduos.

Palavras-chave: Resíduos; Alimentação Saudável; Nutrição;

ENALTECIMENTO DA CULTURA ALIMENTAR PARAENSE: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA.

NATÁLIA SANTOS REIS DA CUNHA; VANESSA DE MATOS FERREIRA; LUANA KAROLINE FURTADO SILVEIRA; LETICIA MENDES DE ARAÚJO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO As práticas alimentares são caracterizadas como um sistema culinário que faz parte de um conjunto de regras, hábitos alimentares, costumes e cultura de um determinado povo, capaz de refletir a essência daquela sociedade. Desse modo, a cultura alimentar paraense é uma das mais ricas e exóticas do norte brasileiro destacando-se no cenário nacional, devido seus ingredientes singulares, seu grande potencial nutricional e seu sabor marcante e característico. Por estas razões é importante o estudo e a valorização dos hábitos e da cultura alimentar paraense. **OBJETIVO** Conhecer e compreender a cultura alimentar paraense para inseri-la nas prescrições dietéticas. **METODOLOGIA** O presente estudo apresenta uma abordagem qualitativa do tipo descritivo de um Relato de Experiência, acerca de aulas práticas externas da disciplina Produção e Acesso aos Alimentos do curso de graduação de Nutrição da Universidade Federal do Pará. Realizadas em dois estabelecimentos culinários que valorizam a cultura alimentar paraense, localizados no município de Belém/Pará. As trocas de experiências e agregação de conhecimento se deram por meio de conversas com os proprietários, funcionários dos locais, docentes e discentes da disciplina. **RESULTADOS** Por meio da palestra, notamos que há uma necessidade de valorizar os ingredientes e preparações regionais. É notório que a cultura alimentar está sendo esquecida por uma parcela da população local, principalmente dos centros urbanos, o que coloca em risco a perpetuação dessas práticas, podendo resultar em uma desvalorização da identidade alimentar. Mediante a isso, insumos típicos como: jambu, chicória, vinagreira, atualmente são menos presentes nas preparações do que outros ingredientes que foram trazidos das outras regiões do Brasil, mostrando o quanto a aculturação instalou-se. Junto a isso, foi mostrado preparações típicas, tais como: mingau de abóbora, pão de castanha do Pará, beiju de mandioca com coco, etc., que utilizam alimentos produzidos no estado, de forma sustentável, que expressam mais do que sabor, mas sim história e identidade dos grupos sociais produtores. Ressaltando que, todos os alimentos oferecidos eram da safra, respeitando a sazonalidade amazônica, economicamente viáveis e sendo ótima opção pra orientação nutricional. **CONCLUSÃO** A experiência vivida no restaurante foi de grande relevância, pois permitiu o debate e reflexão sobre questões da cultura alimentar regional, de modo a haver ou criar maior valorização desta por parte da população em geral. Haja vista que, os proprietários dos estabelecimentos culinários buscam o resgate da cultura paraense, levando em consideração a sustentabilidade, com preservação dos recursos naturais, segurança alimentar dos produtores, respeitando os alimentos que estão na safra, de forma que se perpetue essa conduta por outras pessoas. Além disso, a visita despertou nos alunos a valorização do ambiente de produção e todo contexto que envolve a alimentação do paraense, pois será necessário todo esse conhecimento adquirido para uma boa conduta como futuros nutricionistas. Logo, o compartilhamento da experiência fornece atributos positivos quanto aos produtos alimentícios regionais são ricos nutricionalmente, de fácil aquisição, afim de incluí-los nas prescrições dietéticas dos nossos futuros pacientes.

Palavras-chave: Valorização; Alimentos; Regionais.;

ÍNDICE DE PARTE COMESTÍVEL DO ACARI-BODÓ (HYPOSTOMUS SPP.), DE SANTARÉM, PARÁ, AMAZÔNIA, BRASIL

MARILUCE KAROLINE DA SILVA DOS SANTOS; TATIANE SILVA BELO; DANIEL SANTOS CASTRO.
CENTRO UNIVERSITÁRIO DA AMAZÔNIA, SANTAREM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O *Hypostomus* spp., é denominado como Acari-bodó pela população amazônica, possui característica anatômica distinta, que o permite adaptar-se e viver em diversos ambientes. Mesmo sendo uma espécie muito apreciada pelos consumidores tem um preço relativamente baixo. É inviável o estoque de grande quantidade desse pescado, uma vez que em condições inadequadas de armazenamento exala odor forte, impossibilitando o seu consumo. O acari faz parte dos pratos regionais da região amazônica, é preparado assado, cozido e ainda como farinha de piracuí. O manejo de pré-preparo de um alimento, pode causar alterações em relação ao peso, podendo apresentar perdas ou ganhos indesejáveis, influenciando na qualidade da preparação. O indicador de desperdício da utilização de um alimento é determinado pelo Índice de parte comestível ou fator de correção, dado relevante no processo de aquisição da matéria-prima como também no padrão de uma preparação. **OBJETIVO** Determinar o índice de parte comestível do acari-bodó, peixe de alta comercialização tanto in natura, quanto na forma de farinha de piracuí. **METODOLOGIA** As amostras de acari-bodó foram adquiridas no mercadão 2000 de Santarém, no setor de pesca, com auxílio de um nutricionista. Para a pesquisa foram obtidos 2 unidades de pescado, com peso bruto de 537g e 519g, sendo um total de 1.056Kg, as amostras provinham de pescadores distintos. Na determinação do Índice de parte comestível foi utilizada a fórmula que calcula a relação do peso Bruto pelo peso Líquido. A limpeza consistiu na retirada da carcaça (cabeça, couro, calda e espinhas) e vísceras, sobrando apenas o filé, que foi pesado e é o peso líquido da amostra. A pesagem foi realizada no Laboratório de nutrição do Centro Universitário da Amazônia, em balança digital de alta precisão para alimentos com capacidade mínima de 1g e máxima de 10kg e precisão de 1 em 1 grama. Os dados obtidos foram organizados e tabulados em tabela no programa Excel 2013. **RESULTADOS** Na avaliação é notória a grande perda dessa espécie, para consumo, sendo de 81% e 91% na amostra 1 e 2, aproveitamento de apenas 19% e 9%, respectivamente. Foi possível observar que a maior parte desse pescado é formado por sua carcaça e vísceras que juntos representam 443g e 456g, do total de uma unidade de pescado, resultando em um índice de parte comestível de 5,21, na amostra 1 e 11,04, na amostra 2, deve-se ao fato de este possuir vísceras mais pesadas, apesar de apresentar-se como um peixe de tamanho menor ao da amostra 1. O desvio padrão da pesquisa foi de 4,12, valor relativamente alto, devendo haver mais pesquisas, apesar da dificuldade de estudo dessa espécie, em aproveitá-la ao máximo. **CONCLUSÃO** O índice de parte comestível do acari é relativamente baixo. No entanto, inúmeros fatores contribuem para tal redução, como: o tamanho do pescado, a qualidade do mesmo e também a manipulação, uma vez que este apresenta uma grande quantidade de aparas, devido sua casca. Logo, há a necessidade de

padronizar a manipulação dos alimentos, de forma a garantir a redução dos coeficientes que acarretam em perdas comerciais.

Palavras-chave: manipulação de alimentos; .fator de correção; .peixes;

ELABORAÇÃO E ACEITABILIDADE DE BEBIDA MISTA À BASE DE KEFIR DE LEITE E CAFÉ

ANA ALINE ANTUNES DE OLIVEIRA¹; YOHANA RADRAS DE SOUSA CAVALCANTE¹; GERUSA MATIAS DOS SANTOS¹; RENATO DE MESQUITA RIOS²; MARIA SANDOLINE CAROLINO³; DANIELLE ALVES DA SILVA RIOS³.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL; 3. CENTRO UNIVERSITÁRIO CHRISTUS, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os alimentos funcionais caracterizam-se por oferecer vários benefícios à saúde, além do valor nutritivo inerente à sua composição química, podendo desempenhar um papel potencialmente benéfico na redução do risco de doenças. Dentre esses alimentos, o Kefir é uma bebida fermentada, produzida a partir da adição de seus grãos ao leite, sendo um dos mais indicados devido à presença de probióticos. **OBJETIVO** O objetivo deste trabalho foi elaborar uma bebida mista à base de Kefir com café e avaliar sua aceitabilidade e intenção de compra. **METODOLOGIA** Os materiais utilizados para a elaboração da bebida foram adquiridos em mercado local em Fortaleza (CE). Os grãos de Kefir foram mantidos no leite UAT (Ultra Alta Temperatura) integral, em um período de 15 h / 25 °C. Os grãos do Kefir foram retirados e reinoculados em leite integral para obtenção de uma maior quantidade de leite fermentado, até a obtenção de 1 L de leite fermentado. Em um liquidificador, foram adicionados 500 mL de leite fermentado, 15 colheres de chá de chocolate ao leite derretido, 5 colheres de café de cacau 100% em pó para obtenção de mistura homogênea. Para o preparo do café, foram utilizados 150 mL de água, 150 gramas de açúcar e 50 gramas de café em pó solúvel. Logo depois, foram adicionados à batedeira o café pronto e a mistura homogênea de Kefir. Os dois produtos em associação, formaram uma bebida: frapê de café com kefir, que foi armazenada sob refrigeração até o momento da análise sensorial. Realizou-se os testes de aceitação pelo método de Escala Hedônica e de Intenção de Compra, com a participação de 60 provadores. O presente trabalho foi avaliado e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob o número de CAAE: 2.854.522. **RESULTADOS** Os resultados obtidos na análise sensorial demonstraram que 55% dos avaliadores atribuíram nota 9 (gostei extremamente) da escala hedônica e 26,6% atribuíram com a nota 8 (gostei moderadamente). O Índice de Aceitabilidade (IA) para apresentação global foi de 91,11%, segundo Dutcoski (2019) para que um determinado produto seja considerado aceito sensorialmente, o IA (%) deve apresentar um valor igual ou superior a 70%. Quanto a intenção de compra, 91,7% dos provadores afirmaram que certamente comprariam e 8,3% não comprariam, caso estivesse disponível no mercado. **CONCLUSÃO** Dessa forma, levando em consideração o Índice de Aceitabilidade, pode-se concluir que a bebida mista com potencial funcional, foi considerada aceita

por parte dos avaliadores, em relação às suas características sensoriais e quanto à intenção de compra. Sendo assim, é de suma importância que bebidas e/ou alimentos funcionais, sejam alvo de estudos, visto que são considerados benéficos quando associados ao sistema imune dos consumidores.

Palavras-chave: Análise Sensorial; Bebida Fermentada; Funcional; Probióticos;

APLICAÇÃO DO ULTRASSOM COMO MÉTODO DE CONSERVAÇÃO EM SUCO MISTO DE LARANJA E CENOURA COM ADIÇÃO DE PREBIÓTICO

JACKLINE FREITAS BRILHANTE DE SÃO JOSÉ; BARBARA SANTOS VALIATI;
MARCELA NOBRE SILVA; MANUELI MONCIOZO DOMINGOS; LOHAN COVRE
CAPUCHO; BRUNA GASPARINI GARCIA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO, VITÓRIA - ES - BRASIL.

INTRODUÇÃO Há interesse no desenvolvimento de produtos prebióticos de origem vegetal haja visto que no mercado há uma lacuna a ser preenchida. Além de atender aos anseios dos consumidores, o novo produto deve atender a critérios microbiológicos. Sendo assim, após a elaboração, os sucos devem passar por um processo de conservação, tradicionalmente utiliza-se tratamentos térmicos como a pasteurização. Entretanto, estes tratamentos podem ocasionar prejuízos na qualidade sensorial e nutricional do produto. Assim, tem-se a necessidade de avaliar a aplicação de novos métodos. Neste contexto, a aplicação do ultrassom pode ser uma alternativa. Trata-se de uma tecnologia capaz de prolongar a vida de prateleira, preservar o teor nutricional e os aspectos sensoriais, além de atuar na inativação de micro-organismos. **OBJETIVO** Avaliar o efeito da aplicação do ultrassom na redução da microbiota natural contaminante do suco de laranja e cenoura com adição de prebiótico. **METODOLOGIA** O suco misto de laranja (*Citrus sinensis* L. Osbeck) e cenouras (*Daucus carota* L.) foram preparados na proporção 70:30% v/v, respectivamente, sem adição de água e conservantes. Adquiridos em comércio varejista local, os alimentos foram lavados e sanitizados e, posteriormente os sucos mistos foram preparados. Porções de 250 mL de suco foram submetidas a diferentes tratamentos: tratamento controle (suco natural sem qualquer tratamento), tratamento térmico de pasteurização (90 °C durante 30 s) em banho termostático, tratamentos realizados com aplicação do ultrassom 40 kHz com temperatura de 40° C, 50°C e 60 °C e tempos de 5 min. Após a realização dos tratamentos, as amostras foram encaminhadas para as análises microbiológicas. Os procedimentos empregados nesta etapa foram realizados de acordo com a metodologia da American Public Health Association (APHA). Foram avaliadas amostras de suco natural, suco natural com adição de FOS, suco pasteurizado, ultrassom 40° C, ultrassom 50°C e ultrassom 60°C. Foram analisadas a presença e quantidade de micro-organismos aeróbios mesófilos, fungos filamentosos e leveduras e coliformes a 35 °C e *Escherichia coli*. Os dados foram submetidos à análise de variância e teste de Duncan, a 5% de probabilidade, com auxílio do software Infostat. **RESULTADOS** A contagem de mesófilos aeróbios do suco sem adição de prebiótico e sem tratamento (suco natural) foi igual a $4,68 \pm 0,26$ UFC/mL. Todos os sucos submetidos aos demais tratamentos apresentaram contagem inferior ao suco natural para

mesófilos aeróbios. Quando comparado ao suco natural, os tratamentos com ultrassom a 50°C e 60°C proporcionaram redução de 1,27 e 1,48 log UFC/mL de mesófilos aeróbios (pE. coli na menor diluição avaliada). A composição do alimento e parâmetros para a aplicação do ultrassom podem ter influenciado no nível de redução da carga microbiana nas amostras de sucos avaliadas no presente estudo. **CONCLUSÃO** O ultrassom associado a temperatura de 60°C promoveu redução significativa para mesófilos aeróbios e fungos filamentosos e leveduras. Apesar de não ter sido observada redução significativa para coliformes, não foi detectada E. coli nos sucos analisados.

Palavras-chave: controle de qualidade; frutooligossacarídeo; suco; ultrassom; .controle de qualidade; frutooligossacarídeo; suco; ul.controle de qualidade; frutooligossacarídeo; suco; ul

AVALIAÇÃO DO TEOR DE COMPOSTOS BIOATIVOS PRESENTES NA POLPA DO POMELO (CITRUS MÁXIMA)

GIOVANNA MEDEIROS PEREIRA; FRANCISCO DAS CHAGAS ALVES DO NASCIMENTO; LAIS RIBEIRO CORREA LISBOA; ORQUIDEA VASCONCELOS DOS SANTOS; EVELYN LAIS SANTOS VIEIRA; STEPHANIE DIAS SOARES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Pomelo é uma fruta híbrida do cruzamento entre a laranja e a toranja, ele possui forma arredondada e apresenta uma clara divisão entre a casca, que varia de cor conforme o tempo de maturação, e a polpa que possui coloração clara ou rosa organizada em sulcos, similar a laranja. A fruta é rica em compostos bioativos, possuindo capacidade antioxidante e antiinflamatória. Assim, é necessário que pesquisas sejam realizadas, pois, além do papel social e econômico importantes, pode prevenir e tratar doenças crônicas não transmissíveis, trazendo benefícios a saúde do indivíduo. Nesse sentido, esse trabalho teve como objetivo analisar a polpa do Pomelo determinando seu teor de compostos bioativos. **OBJETIVO** Avaliar a polpa do pomelo (Citrus máxima) quanto ao seu potencial de compostos bioativos. **METODOLOGIA** Para a realização das análises, foram obtidas 10 unidades do fruto em feira livre na cidade de Maracanã-Pará. A amostra foi transportada ao Laboratório de Ciência dos Alimentos da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal do Pará, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, no qual foi mantido sob-refrigeração até o momento das análises. As amostras foram lavadas em água corrente, sanitizadas (200 ppm por 15 minutos), higienizadas com água destilada e despolpadas para separação de suas partes e retirada do suco da polpa. Foram realizadas as seguintes análises no suco da polpa: antocianinas e flavonoides totais (utilizando etanol e ácido clorídrico), vitamina C (método titulométrico de Tillmans) e compostos fenólicos totais (utilizando-se reagente de Folin-Ciocalteu e ácido gálico como padrão), todas em espectrofotômetro UV/VIS, marca Kasuaki, modelo IL-592, seguindo metodologias internacionalmente aceitas e recomendadas. Todas as análises foram feitas em triplicata e os resultados foram expressos em média $\pm$ desvio padrão. **RESULTADOS** Nessa pesquisa foram obtidos 506,11 mg EAG/L $\pm$ 11,46 de compostos fenólicos totais, em que desses, 78,7 mg/100g $\pm$ 0,018 correspondem aos flavonoides, 8 mg/100g $\pm$ 0,014 das antocianinas e 30 mg/100 ml $\pm$ 0,00 de Vitamina C. Em um estudo que

analisou dois tipos de polpas de pomelo, os teores de compostos fenólicos totais de ambas as polpas do estudo obtiveram $705,6 \pm 1,34$ mg EAG/L e $617,2 \pm 2,48$ mg EAG/L, semelhante ao da nossa pesquisa. Nessa mesma pesquisa foi encontrado flavonoides totais de $13,06$ mg/100g $\pm 1,31$ e $13,2$ mg/100g $\pm 0,5$, que corrobora com a nossa pesquisa. Por fim, em relação a vitamina C, os resultados foram $41,21$ mg/100g $\pm 1,43$ e $33,77$ mg/100g $\pm 1,43$, valores esses próximos ao da nossa pesquisa. **CONCLUSÃO** Os resultados dos compostos bioativos obtidos estão de acordo com a literatura, visando o consumo predominante da polpa em relação a casca em formas de farinhas, por exemplo. O pomelo é rico em compostos bioativos benéficos para a prevenção e tratamento das doenças crônicas não transmissíveis, então se faz necessária a inclusão dessa fruta na alimentação diária da população, consequentemente aumentando a produção da agricultura e economia do Brasil.

Palavras-chave: Antocianinas; Citrus máxima; Vitamina C;

AVALIAÇÃO DE CONHECIMENTOS, PRÁTICAS E PERCEPÇÕES DOS CONSUMIDORES COM RELAÇÃO À EMBALAGENS DE ALIMENTOS

JACKLINE FREITAS BRILHANTE DE SÃO JOSÉ; JHENIFER DE SOUZA COUTO OLIVEIRA; JESSICA SANTANA CARVALHO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO, VITÓRIA - ES - BRASIL.

INTRODUÇÃO A embalagem é uma envoltura ou recipiente que contém produtos temporariamente, individualmente ou em unidades, e que tem a função de protegê-lo e ampliar o tempo de armazenamento de modo a viabilizar a distribuição, identificação e consumo. As embalagens de alimentos também têm intuito de estimular o desejo de compra e comunicar com o consumidor. Dessa forma, é indiscutível a importância das embalagens na vida moderna para viabilização dos produtos à população. Entretanto, a rotina atual de consumo juntamente com novas tecnologias tem proporcionado aumento na produção de resíduos. Neste contexto, torna-se importante conhecer o perfil e comportamento do consumidor de alimentos no que diz respeito às embalagens de alimentos. **OBJETIVO** Avaliar conhecimentos, práticas e percepções dos consumidores em relação à embalagens de alimentos. **METODOLOGIA** Conduziu-se estudo de caráter transversal, descritivo e exploratório com consumidores e frequentadores de supermercados localizado no município de Vitória-ES entre o período de abril a maio de 2019. A amostragem foi não probabilística e por conveniência com consumidores regulares de produtos alimentícios. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob parecer de número 3.073.513. Foi elaborado questionário investigativo e, semiestruturado baseado em Gonçalves et al.(2016), Karaski et al.(2016) e Scott e Vigar-Ellis(2014), com o objetivo de obter informações acerca do perfil, práticas, percepções e conhecimentos de consumidores quanto a embalagens utilizadas em produtos alimentícios. Os questionários foram aplicados por pesquisador treinado e preenchidos sem interferência de qualquer pessoa. Participaram consumidores que tinham 18 anos de idade ou mais. Após a concordância destes em participar da pesquisa, assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Os resultados foram tabulados e submetidos a análise descritiva no programa

IBM SPSS® versão 20. RESULTADOS Participaram 137 consumidores, sendo 77,4% (n=106) do sexo feminino, 45,3% (n=62) com 18-24 anos, 59,1% (n=81) eram solteiros e 40,9% (n=56) estudantes. Foi observado que 71,5% (n=98) dos consumidores relataram que a qualidade é o fator mais importante no momento da compra de alimentos. Dos consumidores entrevistados, 60,6% (n=83) relataram que sempre observam as embalagens no momento da compra. A maioria dos consumidores (61,3%, n=84) relatou que as embalagens são fundamentais na decisão de compra e 56,9% (n=78) mencionaram que o tipo de material da embalagem interfere no ato da compra. Dos consumidores, 91,2% (n=125) relataram preferir embalagem biodegradável em vez da tradicional. Quanto ao destino dado a embalagens de alimentos, 74,5% (n=102) dos consumidores relataram que, após o consumo do alimento, estas são destinadas ao lixo e 62,2% destes relataram que não fazem a separação do lixo inorgânico do orgânico. Quanto às práticas de consumo sustentável, 19% (n=26) dos consumidores já compraram algum item porque é dito/visto como sustentável, tanto por conta da certificação e/ou selo indicativo quanto por ter informação na embalagem. Quanto à disposição para pagar a mais se a embalagem for de menor impacto ambiental, 71,5% (n=98) relataram que pagariam até 5% a mais. CONCLUSÃO Os consumidores apresentam interesse por optar por embalagens que proporcionam menos impacto ao ambiente. Entretanto, alegaram falta de informações como razão que dificultam a escolha de embalagens de alimentos, o modo de descarte correto e o conhecimento com relação ao tempo de decomposição.

Palavras-chave: comportamento do consumidor; embalagem de alimentos; meio ambiente; sustentabilidade; tecnologia de alimentos.comportamento do consumidor.embalagem de alimentos

ACEITABILIDADE SENSORIAL DE GELEIA DE UMBU-CAJÁ

INGRID DE SOUZA LOPES¹; TIAGO NOGUEIRA DE SANTANA¹; FLAVIO SANTOS LOPES²; LAIANE VIEIRA DA SILVA¹; CLAUDIA VIEIRA PRUDÊNCIO¹; MARINARA DA CONCEICAO NOGUEIRA¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA, - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO FRANCISCO DE BARREIRAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O umbu-cajá (*Spondias spp.*) é um fruto nativo do Cerrado que apresenta acidez elevada, cor e aroma agradável, além de possuir substâncias antioxidantes na sua composição (VIANA et al., 2015). Geralmente, o fruto é apreciado in natura ou na forma de suco, o que restringe seu consumo ao período de safra (MOREIRA et al., 2012). Diante disso, o processamento do fruto para produção de geleia é interessante, pois consiste em um método simples, de baixo custo e com potencial para ampliar seu aproveitamento (LIMA, 2009). Além disso, pode auxiliar na preservação do Cerrado, por agregar valor a um fruto nativo e possibilitar o desenvolvimento sustentável da comunidade local (VIANA et al., 2015). **OBJETIVO** Avaliar a aceitabilidade sensorial de geleias de umbu-cajá com diferentes proporções de açúcar. **METODOLOGIA** Os frutos maduros foram adquiridos no comércio de Barreiras (BA), higienizados e despolpados para obtenção do suco. As geleias foram elaboradas com mistura do suco, pectina da entrecasca de maracujá e diferentes

proporções de açúcar (30% e 50%). A mistura foi aquecida em fogo brando para obtenção da consistência. O envase foi realizado em potes de vidro higienizados, com posterior aquecimento por 10 minutos. Para análise sensorial, foram servidas porções de ambas as formulações em copos plásticos, acompanhadas de água para 112 provadores não treinados, de diferentes idades e ambos os sexos, escolhidos aleatoriamente (HOUGH, 2006). A aceitabilidade foi avaliada com uso de uma escala hedônica estruturada de 9 pontos, que oscila de um (desgostei muitíssimo) a nove (gostei muitíssimo), para avaliação do aroma, cor, aparência sabor, textura e aceitação global. Além disso, foi avaliada a intenção de compra e consumo do produto com uma escala de 7 pontos, que varia de 1 (nunca compraria/consumiria) a 7 (compraria/consumiria sempre). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética sob o número de CAAE nº 05186918.7.0000.8060 e a concordância dos participantes foi declarada pela assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). A existência de diferenças entre as formulações de geleia foi avaliada pelo teste T com auxílio do programa Stata, e nível de significância de 5%. **RESULTADOS** Verificou-se que ambas as formulações apresentaram elevada aceitabilidade, pois em todos os atributos avaliados a maior concentração de respostas ocorreu entre as pontuações 7 (gostei moderadamente), 8 (gostei muito) e 9 (gostei muitíssimo). No entanto, os resultados do presente estudo demonstram que houve diferença estatisticamente significativa (**pCONCLUSÃO** A elevada aceitabilidade das duas formulações de geleia indica o potencial deste produto para industrialização e comercialização. Além disso, o processamento do umbu-cajá aumenta sua vida útil, o que permite sua utilização nos períodos de entressafra e amplia suas possibilidades de mercado.

Palavras-chave: Desenvolvimento de alimentos; Frutos nativos; Spondias spp;

ELABORAÇÃO DE FAROFA FUNCIONAL DE AMENDOIM E AVEIA.

JULIANNE LISBOA DE ALBUQUERQUE; BEATRIZ LOPES DE OLIVEIRA; ALINE DANIELLE DI PAULA SILVA RODRIGUES; FABRÍCIA LEÃO CARDOSO OLIVEIRA; LUANA HELENA NOGUEIRA MOURA; RAFAELA CRISTINA BARATA ALVES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os alimentos funcionais são aqueles que, além do fornecimento comum de energia e nutrientes, proporcionam benefícios fisiológicos adicionais relacionados com sua composição bioquímica e que contribuem para a redução de riscos de doenças crônicas ou com a promoção de saúde dos indivíduos (CROWE; FRANCIS, 2013). A farinha de mandioca, principal matéria-prima para a elaboração de farofas, é considerada um alimento rico em carboidratos simples, com elevada carga glicêmica e que, apesar de fazer parte da cultura alimentar paraense, não agrega significativo valor nutricional. Portanto, transformar produtos convencionais em alimentos funcionais, através da adição de outros componentes à formulação convencional, como o amendoim e a aveia, é uma importante estratégia nutricional para agregar valor nutricional aos hábitos alimentares de uma população (SILVA et al., 2015). Tanto o amendoim quanto a aveia são boas fontes de gorduras insaturadas e de proteínas vegetais com inúmeros benefícios, desde a redução do risco de doenças

cardiovasculares e trigliceridemias, até ao aumento da carga proteica e fibras à formulação (ALVES et al., 2020). **OBJETIVO** Elaborar uma farofa com propriedades funcionais de amendoim e aveia como uma alternativa funcional aos hábitos alimentares da população paraense. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo experimental no qual houve a elaboração de um produto com alegação de propriedades funcionais com as seguintes etapas de formulação: seleção dos ingredientes; torragem e trituração de 200g de amendoim com casca; mistura dos ingredientes (330g de farinha de mandioca, 200g de amendoim torrado e triturado, 150g de farelo de aveia, 10g de cebola, salsa e alho desidratados e 10g de sal); cocção em um recipiente de inox em calor brando durante 15 minutos; refrigeração natural; envase em embalagem de vidro previamente esterilizada e armazenamento em local fresco, arejado e longe de incidência solar de forma direta. Os ingredientes foram adquiridos em comércio local e pesados em balança semi-analítica. As informações nutricionais foram elaboradas de acordo com a Tabela de Composição de Alimentos (PHILIPPI, 2016). **RESULTADOS** O produto apresentou a seguinte composição nutricional, em uma porção de 15g (1 colher de sopa): 57kcal; 7,6g de carboidratos; 1,4g de proteínas; 2,3g de gorduras totais, sendo 0,3g de gorduras saturadas; 0,6g de fibras alimentares; 4,1mg de cálcio; 0,1mg de ferro e 88,1mg de sódio. A adição de amendoim e aveia proporcionou um aumento de gorduras insaturadas, proteínas e fibras à formulação, componentes praticamente inexistentes na farofa convencional. O aumento na quantidade de fibras eleva a carga glicêmica do alimento, reduzindo o pico de insulina ao ser consumido, assim como a melhora no peristaltismo intestinal e aumento da sensação de saciedade. Com o aumento na quantidade de gorduras insaturadas eleva também os níveis de HDL produzido pelo organismo humano, auxiliando assim na redução de placas de ateroma formadas nas artérias coronarianas, que são precursores dos danos cardiovasculares (MAHAN et al., 2013). **CONCLUSÃO** O presente trabalho elaborou um produto com propriedades funcionais, que visam reduzir a carga glicêmica da farinha de mandioca, colaborar de forma positiva na redução de danos cardiovasculares e peristaltismo intestinal, e que pode ser um alimento preventivo e protetor de doenças e agravos a saúde, com ênfase em manter a cultura alimentar local enriquecendo-a de forma simples.

Palavras-chave: Alimento Funcional; Tecnologia de Alimentos; Alimentos de Amendoim;

PASTA ALIMENTÍCIA OBTIDA A PARTIR DO BURITI (MAURITIA FLEXUOSA): UMA ALTERNATIVA PARA INCORPORAÇÃO DE PRODUTOS REGIONAIS

FABIANA COSTA CARDOSO; ANA CAROLINA SILVA CRISPINO; ANA PAULA DA SILVA COSTA; JOHNATT ALLAN ROCHA DE OLIVEIRA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os produtos fabricados a partir de frutas podem utilizar desde a fruta inteira, em parte e ou sementes, obtidos a partir da secagem, desidratação, laminação, cocção, fermentação, concentração, congelamento e ou outros processos tecnológicos considerados seguros para a produção de alimentos. Além disso, ele pode ser adicionado de açúcar, sal, tempero, especiaria e ou outro ingrediente desde que não descaracterize o produto. Com cada vez mais pessoas interessadas

em produtos prontos para consumo, ou mesmo que apresentem facilidade para seu manuseio, o mercado tem investido no desenvolvimento de tecnologias que permitam sua fabricação com qualidade. A idéia de usar alimentos em forma de pasta pronta para consumo já é amplamente disseminada na atualidade, tanto do ponto de vista microbiológico como da aparência, facilitando a utilização das frutas como uma alternativa rápida e prática, para o dia a dia, principalmente por sua facilidade de uso. **OBJETIVO** Desenvolver e caracterizar três formulações de pastas alimentícias obtidas a partir do buriti. **METODOLOGIA** As formulações desenvolvidas foram: 1o – 80% de polpa da fruta, 16% de açúcar, 2% de cacau em pó e 2% de lecitina de soja; 2o – 77% de polpa da fruta, 3% de farinha da casca, 16% de açúcar, 2% de cacau em pó e 2% de lecitina de soja e a 3o – 77% de polpa da fruta, 3% de farinha do endocarpo, 16% de açúcar, 2% de cacau em pó e 2% de lecitina de soja, as formulações foram homogeneizadas em um liquidificador da marca Philips Walita, até adquirirem a consistência de pasta e não possuir pedaços visíveis. Para a caracterização foram realizadas as análises de pH em pHmetro da marca AKSO, acidez total titulável, umidade em estufa a 105°C, cinzas em mufla a 550°C, proteínas pelo método de Kjeldahl, com o fator de correção de 6,08, lipídeos por Bligh Dyer, açúcares totais e redutores de acordo com Lane & Enyon, carboidratos por diferença e valor energético total (AOAC, 1997). **RESULTADOS** De acordo com as análises, obteve-se as seguintes determinações: 1o- formulação pH (4,33 $\pm$ 0,05), acidez titulável (11,69% $\pm$ 0,86), umidade (46,3% $\pm$ 0,12), cinzas (1,38% $\pm$ 0,23), carboidratos 36,21%, lipídeos (13,99% $\pm$ 0,34), proteína (2,75% $\pm$ 0,10) e o VET de 281,75 Kcal/ 100g. Além dos açúcares totais (12,79% $\pm$ 0,54) e açúcares redutores (9,23% $\pm$ 0,28). 2o- formulação pH (4,16 $\pm$ 0,11), acidez titulável (10,16% $\pm$ 0,05), umidade (45,18% $\pm$ 3,31), cinzas (0,80% $\pm$ 0,27), carboidratos 37,27%, lipídeos (13,65% $\pm$ 0,12), proteína (3,1% $\pm$ 0,25) e o VET de 284,33 Kcal/ 100g. Além dos açúcares totais (48,5% $\pm$ 5,43) e açúcares redutores (9,29% $\pm$ 0,37). 3o- formulação pH (4,0 $\pm$ 0,0), acidez titulável (113,9% $\pm$ 0,76), umidade (42,89% $\pm$ 0,66), cinzas (1,23% $\pm$ 0,10), carboidratos 34,76%, lipídeos (17,72% $\pm$ 0,90), proteína (3,4% $\pm$ 0,41) e o VET de 312,12 Kcal/ 100g. Além dos açúcares totais (30,32% $\pm$ 1,10) e açúcares redutores (6,83% $\pm$ 0,20). **CONCLUSÃO** As frutas regionais, como o buriti, cada vez mais, têm se insido no mercado consumidor, atendendo a novos padrões de consumo. A transformação da polpa do buriti em uma pasta pronta para consumo, assim como, o aproveitamento de sua casca e o do seu endocarpo, abrem novos horizontes para a utilização dessa matéria-prima pela população. As pastas desenvolvidas, contém além de água, proteína e uma quantidade elevada de lipídios, um alto valor calórico.

Palavras-chave: Buriti; Fruta; Pasta alimentícia;

DETERMINAÇÃO DO ÍNDICE DE PARTE COMESTÍVEL DO JAMBU (ACMELLA OLERACEA)

MARILUCE KAROLINE DA SILVA DOS SANTOS; TATIANE SILVA BELO; DANIEL SANTOS CASTRO.

CENTRO UNIVERSITÁRIO DA AMAZÔNIA, SANTAREM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO No Brasil, por ano são desperdiçados mais de 1,2 bilhão de alimentos, dentre os quais se destacam as frutas, hortaliças, raízes, tubérculos, dentre outros. A falta de aproveitamento desses alimentos gera prejuízos principalmente no setor primário da economia, como também na indústria alimentícia. A utilização correta desses alimentos poderiam reduzir a escassez de alimentos que apesar de apresentar-se em quantidade reduzida, ainda é um problema vivenciado por muitas famílias brasileiras. A falta de conhecimento do poder nutritivo da maioria dos alimentos e do índice de partes comestíveis, como é o caso do jambu, erva medicina e culinária, utilizada amplamente na região amazônica, contribui para que boa parte sejam descartados no lixo, gerando perdas comerciais desfavoráveis, principalmente as empresas de alimentação. **OBJETIVO**

Determinar o índice de parte comestível do jambu, erva amazônica, muito utilizada em preparações nortistas e na produção de remédios para anestesia. **METODOLOGIA** As amostras de jambu foram adquiridas no mercadão 2000 de Santarém, com auxílio de um nutricionista. Para a pesquisa foram obtidos 3 maços, todos com peso bruto de 300g cada, sendo um total de 900g, as amostras eram provenientes de produtores distintos. Na determinação do Índice de parte comestível foi utilizada a fórmula que calcula a relação do peso Bruto pelo peso Líquido. A limpeza foi realizada considerando a qualidade das folhas e talos, eliminando apenas os que estavam danificados, assim como as flores. A pesagem foi realizada no Laboratório de nutrição do Centro Universitário da Amazônia, em balança digital de alta precisão para alimentos com capacidade mínima de 1g e máxima de 10kg e precisão de 1 em 1 grama. Os dados obtidos foram organizados e tabulados em tabela no programa Excel 2013. **RESULTADOS** Após a avaliação, verificou-se que as amostras 1, 2 e 3 obtiveram índice de parte comestível igual a 3,22, 2,22 e 1,34, respectivamente. A amostra 1 apresentou uma maior quantidade de aparas, cerca de 207g, com 69% de perda, uma vez que a amostra 2 obteve 55% de aparas. Já a amostra 3 teve 77g de aparas e 74% de rendimento em relação as demais amostras, a explicação deve-se ao fato de a mesma apresentar uma aparência mais fresca e com menor número de flores e talos. A média aritmética foi de 2,26 em relação as três amostras obtidas. Com desvio padrão de 0,94, tornando a pesquisa homogênea e válida. **CONCLUSÃO** Muitos são os fatores que influenciam no pré-preparo dos alimentos e consequentemente no seu índice de parte comestível, como: a colheita, a qualidade da matéria-prima, o recebimento para a venda, o tempo de exposição do produto nas bancas, a temperatura desfavorável ao armazenamento, os manipuladores e o padrão na manipulação. Esses fatores, contribuem significativamente para a redução do IPC, desta forma, o manipulador, deve estar sempre atento para reduzir ao máximo esses condicionantes e consequentemente evitar o desperdício dos alimentos.

Palavras-chave: aproveitamento integral de alimentos; .fator de correção; .manipulação de alimentos;

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DA PRESENÇA DE FRAUDES EM MÉIS COMERCIALIZADOS EM CIDADE NO INTERIOR DO RIO GRANDE DO NORTE

**LETÍCIA KARIN DANTAS DE AZEVEDO; ANTONIA ISABELLY MONTEIRO DOS
ANJOS; KATYA ANAYA; ANNA BEATRIZ SANTANA LUZ.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, - BRASIL.**

INTRODUÇÃO O mel de abelha é definido como um produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas, podendo ser classificado de acordo com a sua origem floral, em mel unifloral ou mel multifloral. Por ser considerado um produto natural e, conseqüentemente, ser saudável, o seu consumo e produção vem aumentando ao longo dos anos. Porém, existe uma preocupação quanto à sua qualidade, dado que estudos recentes identificaram adulteração nesses produtos, que consiste principalmente na inserção de aditivos com a finalidade de aumentar seu volume, gerando assim, mais lucro para o produtor ou para o comerciante. **OBJETIVO** Avaliar a presença de fraudes em méis comercializados na cidade de Santa Cruz, Rio Grande do Norte. **METODOLOGIA** Estudo realizado no mês de março de 2019 com seis amostras de méis de abelha *Apis mellifera* comercializados na cidade de Santa Cruz - RN, adquiridos em farmácias, supermercados, conveniência de bar e na feira livre. As amostras foram submetidas à análise de reação de Fiehe no laboratório de Análise e Bioquímica dos Alimentos da Faculdade de Ciências da Saúde do Trairí, seguindo as normas do Instituto Adolfo Lutz, sendo realizadas em triplicata. Os resultados obtidos foram avaliados de forma qualitativa. **RESULTADOS** Verificou-se que duas amostras (33,3%) apresentaram presença de fraudes, sendo as mesmas adquiridas sem rótulo e em embalagem reciclada, estando em desacordo com a legislação vigente. Tais fraudes foram constatadas pela visualização da coloração avermelhada no final da análise, indicando possível superaquecimento dos méis ou adição de glicose comercial. A adulteração pode ter sido realizada de forma intencional, com a finalidade de corrigir a densidade após acréscimo de diluidor para aumentar o volume dos méis, ou com a finalidade de produzir o efeito da caramelização, melhorando o aspecto sensorial da cor. Considera-se ainda que as adulteração possam ter sido realizadas de maneira não intencional, devido à falta de conhecimento dos apicultores em procedimentos como por exemplo durante a alimentação das colmeias, ou mesmo devido às inadequações durante a manipulação e armazenamento dos produtos. **CONCLUSÃO** Devido à presença de fraudes constatada em algumas amostras, verifica-se a necessidade de maior atenção durante os processos produtivos do mel, com a realização de atividades voltadas para a educação, bem como fiscalização dos produtores e comerciantes, com a finalidade de minimizar a ocorrência das fraudes, permitindo aos consumidores a aquisição de alimentos seguros e apropriados para o consumo humano.

Palavras-chave: Adulteração de alimentos; Mel; Proteção do consumidor;

RECEBIMENTO DE CARNES CONGELADAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, UMA ANÁLISE SOBRE OS PARÂMETROS LEGAIS DE TEMPERATURA

ADRIANA PONTES ERRERO; JULIANA POLETTTO.
CENTRO UNIVERSITÁRIO SENAC, CAMPINAS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO A temperatura de recebimento de carnes congeladas de -12°C , comumente utilizada por empresas de manipulação de alimentos, é extraída da legislação do estado ou do município de São Paulo, ou do Manual da Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Tal critério mostra-se de difícil cumprimento na rotina das Unidades de Alimentação e Nutrição, não sendo incomum o recebimento de carnes congeladas em temperaturas superiores àquela, o que suscita o questionamento quanto ao risco para a segurança desse insumo, devido à possibilidade de multiplicação de bactérias psicrofílicas/psicrotróficas, as principais agentes de deterioração de produtos cárneos. **OBJETIVO** Identificar a ocorrência de alterações microbiológicas significativas em carnes congeladas recebidas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, com temperaturas superiores a -12°C e inferiores a 0°C e com suas características organolépticas mantidas, principalmente quanto à ausência de sinais de descongelamento. **METODOLOGIA** Realizaram-se ensaios microbiológicos em um total de 24 amostras de carnes, sendo que, para cada espécie (bovina, suína, frango e peixe), foram coletadas em um Operador Logístico três amostras, consideradas de controle (uma a cada semana, levando-se em conta que foram mantidas em temperaturas abaixo de -12°C), e nos dias subsequentes a essas coletas, mais uma amostra de cada espécie, na Unidade de Alimentação e Nutrição, para onde os lotes de carnes foram transportados (consideradas essas amostras experimentais, evidenciando-se aqui o recebimento em temperaturas superiores a -12°C , mas inferiores a 0°C). Os microrganismos pesquisados foram *Salmonella* sp, contagem de *Bacillus cereus*, de *Clostridium* sulfito redutores, de coliformes totais, de coliformes termotolerantes, de *Staphylococcus* coagulase positiva, de microrganismos mesófilos e de microrganismos psicrofílicos/psicrotróficos. **RESULTADOS** Comparando-se os resultados dos ensaios microbiológicos das amostras de controle (coletadas no Operador Logístico) com os das amostras experimentais (obtidas na Unidade de Alimentação e Nutrição), verificou-se a ausência de alterações significativas entre eles, apesar das temperaturas das amostras experimentais estarem acima de -12°C (apresentando variação média de $4,1^{\circ}\text{C}$ e desvio padrão $1,7^{\circ}\text{C}$). **CONCLUSÃO** Após a análise dos resultados dos ensaios microbiológicos, observou-se não haver multiplicação significativa dos microrganismos pesquisados, principalmente de bactérias psicrofílicas/psicrotróficas, os principais agentes de deterioração de produtos cárneos. Reforça-se que as carnes mantiveram a integridade de suas características sensoriais (ausência de sinais de descongelamento ou recongelamento) apesar da constatação de elevação de temperatura após o transporte ponto a ponto. Esses resultados indicam não haver comprometimento da qualidade higiênico-sanitária de carnes congeladas quando recebidas nas temperaturas e características sensoriais descritas.

Palavras-chave: Boas práticas; Psicrofílicos e psicrotróficos; Recebimento de alimentos congelados; Segurança dos alimentos; Temperatura de recebimento de carnes. Boas práticas; Psicrofílicos. Boas práticas;

COMPARAÇÃO DA CONTRIBUIÇÃO PERCENTUAL DE AÇÚCAR EM BEBIDAS PRONTAS PARA CONSUMO, DESTINADAS AO PÚBLICO INFANTO JUVENIL COMERCIALIZADAS NO BRASIL E PORTUGAL

ALINE DE PIANO GANEN; NATHALIA NUNES LOPES SCRAFIDE.
CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A reflexão acerca da crescente preocupação de Órgãos Governamentais Nacionais e Internacionais sobre o consumo de açúcares livres e sua associação com o aumento da obesidade infanto-juvenil torna-se emergente mundialmente. Destaca-se as medidas preventivas envolvendo a redução do consumo do teor de açúcar, associado ao posicionamento da Academia Americana de Pediatria. A ingestão elevada de açúcares livres levou a Organização Mundial de Saúde, a formular recomendações sobre a ingestão desses açúcares a fim de diminuir o risco de contração de doenças crônicas não transmissíveis em adultos e crianças com foco no aumento de peso. A recomendação é que tanto adultos quanto crianças devam reduzir a ingestão de açúcares livres a menos de 10% da ingestão calórica total. Além desta medida de reduzir a ingestão de açúcares por esta nova diretriz, outras medidas estão sendo tomadas com intuito de promover menor consumo, tais como a taxação tributária destes alimentos, a qual já está vigente em alguns países como Portugal, enquanto que no Brasil a taxação ainda está em discussão. Esta medida pode ser considerada uma estratégia interessante, entretanto esta deve vir atrelada a medidas educativas para a população. **OBJETIVO** Verificar, em bebidas açucaradas destinadas ao público infanto-juvenil, o percentual de representação do teor de açúcar obtido em uma porção, de acordo com a recomendação da Organização Mundial da Saúde. **METODOLOGIA** Selecionou-se 106 bebidas açucaradas comercializadas em três maiores mercados da cidade de São Paulo, Brasil e nos dois maiores da cidade do Porto, Portugal. Analisou-se informações nutricionais nos rótulos, segundo o percentual de representação do teor de açúcar obtido em uma porção, de acordo com a recomendação da Organização Mundial da Saúde, considerando o valor calórico total da dieta recomendada para pré-escolares e escolares proposto pela Dietary Reference Intakes. As análises foram realizadas com base na porção de 200 mL das bebidas açucaradas prontas para o consumo. A análise estatística foi feita utilizando-se o software Statistica versão 6.0 para Windows, considerando o nível de significância de p. **RESULTADOS** Ao analisarmos a média de açúcar presente nos rótulos das bebidas, notou-se que as bebidas lácteas no Brasil têm a maior média de açúcar e conseqüentemente o maior percentual de contribuição da porção recomendada pela Organização Mundial de Saúde em 2015, para pré-escolares e escolares. Já em Portugal, os sucos são os que apresentaram a maior média de açúcar contido nas bebidas estudadas. **CONCLUSÃO** A quantidade de açúcar presente nas bebidas analisadas representou uma expressiva contribuição percentual do açúcar adicionado diariamente, de acordo com a recomendação proposta pela Organização Mundial de Saúde, demonstrando que a identificação e comparação de componentes em bebidas açucaradas são fundamentais para a adoção de estratégias de educação alimentar contra a obesidade infantil.

Palavras-chave: Açúcares; Bebidas; Criança;

ANÁLISE DE CONHECIMENTO E ATITUDE DOS CONSUMIDORES, DAS CINCO REGIÕES BRASILEIRAS, EM RELAÇÃO A PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DE ORIGEM TRANSGÊNICA

ELIEZE MACIEL DIAS; SAMARA VIEIRA PISMEL; ANDREY CARLOS DO
SACRAMENTO DE OLIVEIRA; ALICE CRISTINA OLIVEIRA RIBEIRO; KARLA
FERNANDA VIANA MENDONÇA JARDIM.
FACULDADE UNINASSAU, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Produtos alimentícios transgênicos são aqueles que após a aplicação de técnicas de engenharia genética passaram a conter um ou mais genes transferidos artificialmente de outra espécie. Atualmente, de acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, o símbolo de identificação transgênica em tais produtos é obrigatório. A legislação que normaliza a permanência do símbolo é questionada tendo-se por base a ausência de normalização internacional quanto a identificação de alimentos transgênicos. Fazem-se necessárias pesquisas de opinião pública que investiguem a aceitação, rejeição e intenção de compras dos consumidores de produtos identificados como transgênicos. **OBJETIVO** Assim, objetivo da presente pesquisa foi elaborar um questionário online para análise de conhecimento e atitude dos consumidores, das cinco regiões brasileiras, em relação a produtos alimentícios de origem transgênica. **METODOLOGIA** Os dados foram obtidos por meio de pesquisa classificada como do tipo survey com a aplicação de um questionário online a partir da plataforma Google e disponibilizado nas principais redes sociais entre os dias 22 a 29 de outubro de 2019. A população estudada foi composta por 286 pessoas, selecionadas aleatoriamente, das cinco regiões do país, que se disponibilizaram a participar da pesquisa assinando Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O questionário aplicado aos consumidores participantes da pesquisa foi elaborado com 18 perguntas diretas afim de identificar: perfil do consumidor; hábitos de consumo e conhecimento sobre aspectos específicos da rotulagem. **RESULTADOS** Quando interrogado sobre quais atributos ou características consideradas importantes na compra de produtos alimentícios industrializados 112 (39,2%) responderam marcas conhecidas, 87 (30,4%) selo de inspeção, 232 (81,1%) data de validade, 106 (9,8%) informações nutricionais e dentre as outras respostas fornecidas por 28 entrevistados em nenhuma foram mencionados fatos relacionados a alimentos transgênicos. No entanto, quando foi perguntado sobre quais atributos ou características levaria a rejeição de um produto 45 (15,7%) responderam marcas não conhecidas, 115 (40,2%) ausência de selo de inspeção, 245 (85,7%) data de validade, 79 (27,6%) características nutricionais e dentre os 17 entrevistados que forneceram outras respostas nenhum mencionou algum fator relacionado à alimentos transgênicos. Quando perguntado se já haviam se deparado com o símbolo em algum rótulo de produtos alimentícios industrializados 174 (60,8%) responderam que sim, e praticamente todos, 166 (58%), estavam cientes de que esse símbolo, quando presente em um rótulo, indica a presença de um alimento transgênico. Uma característica interessante dos hábitos de consumo dos entrevistados é que, com raras exceções, todos os produtos são de origem transgênica (óleo de cozinha, margarina, biscoitos, bolachas, arroz, amido de milho, farinha para cuscuz, guloseimas, molhos prontos e condimentos, enlatados e massas) e apresentam o símbolo da origem transgênica em seu rótulo. Acredita-se que a carência de pesquisas relacionadas a alimentos transgênicos e sua rotulagem no Brasil evidenciam uma limitação no desenvolvimento legal dessa temática. **CONCLUSÃO** Concluiu-se assim, que os diferentes produtos alimentícios de origem transgênica estão altamente presentes nos hábitos de consumo dos entrevistados de forma consciente, e que a presença do símbolo de identidade transgênica não tem inibido o consumo dos mesmos nas cinco regiões do Brasil.

Palavras-chave: hábitos de consumo; rotulagem; survey;

PERCEPÇÃO DE CONSUMIDORES SOBRE O CONSUMO DE CALDO DE CANA PASTEURIZADO: ALIMENTO SEGURO VERSUS MEMÓRIA AFETIVA

NATASHA COSTA NAZARETH¹; ELLEN MAYRA MENEZES AYRES¹; ARMANDO UBIRAJARA OLIVEIRA SABAA SRUR².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A cana-de-açúcar é uma matéria-prima de enorme valor econômico para o Brasil (IBGE, 2017). É usada para a produção de caldo, comercializado em feiras livres e bastante apreciado por consumidores principalmente pelo aspecto afetivo e cultural. Porém, altos níveis de contaminações microbiológicas do caldo decorrem da má higiene dos manipuladores e dos equipamentos utilizados no processamento (Lopes et al., 2006). Logo, o tratamento térmico pode ser uma ótima alternativa a preservação do caldo. **OBJETIVO** Propor um caldo de cana pasteurizado e avaliar sua aceitação bem como a percepção do consumidor frente ao novo produto. **METODOLOGIA** O estudo foi previamente aprovado pelo Comitê de Ética da UNIRIO (CAAE: 4606815.3.0000.5285). Foram elaborados caldos de cana a partir da cana-de-açúcar lavada (CL), lavada e com conservantes químicos (CLQ), lavada pasteurizada a 95°C (CLT) e 1 caldo de feira (CF). Os conservantes utilizados e suas proporções foram: 0,091% de ácido cítrico, 0,006% de ácido ascórbico, 0,025% de benzoato de sódio e 0,025% de sorbato de potássio. Exceto o CF, todos os caldos foram submetidos a análise microbiológica (Brasil, 2001). No laboratório de análise sensorial (LASEN) foi realizado um teste de aceitação utilizando escala hedônica (Peryam & Pilgrim, 1957) e intenção de compra, seguido de um questionário atitudinal. Neste, participaram 73 consumidores, maioria mulheres (69,9%) e 21 a 30 anos (43,8%). Na feira, o teste sensorial não aconteceu, mas o questionário foi respondido por 131 consumidores, maioria homem (61,8%) e 41 a 50 anos (29,7%). Para a análise estatística foi realizado ANOVA com teste de Tukey, mapa interno de preferência (MIP) e teste qui-quadrado ($p < 0,05$). **RESULTADOS** Os caldos de cana com maior média na aceitação foram CF e CL, embora este último sem diferença significativa do CLT. De acordo com o MIP, CL foi o preferido entre os participantes e o CLQ o menos apreciado. O maior consumo de caldo de cana pelos consumidores do LASEN e da feira, se dá em feiras livres e barracas de pastéis, feitos na hora. A frequência de consumo da feira foi de 1 vez/semana e do LASEN < 1 vez/mês. Os consumidores da feira (74%) não consumiriam caldo de cana em outro local se disponível, já os do LASEN, sim (78,1%). É majoritário o entendimento que o caldo é um alimento saudável, por ser natural. É maior o percentual de consumidores que acham o alimento seguro em feiras, que no LASEN. O sabor e o emocional são os fatores que motivam ao consumo de caldo, tanto que apenas a minoria o consumiria pasteurizado e em copos plásticos com lacre de alumínio. A garrafa de vidro foi uma embalagem sugerida pelos consumidores. **CONCLUSÃO** O caldo de cana a partir da matéria-prima sanitizada e com tratamento térmico é uma alternativa a conservação do mesmo. No entanto, o consumidor ainda valoriza o consumo de caldo ao fator cultural-afetivo, apesar da contaminação. Outras pesquisas acerca de empregos de tecnologias para um caldo seguro ao consumo e embalagens devem ser realizadas.

Palavras-chave: Saccharum officinarum L.; calor; sensorial; aceitação;

CONCENTRAÇÃO DE POLIFENÓIS E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE ABACAXI PÉROLA (ANANAS COMOSUS), MAMÃO PAPAYA (CARICA PAPAYA) E UVA RUBI (VITIS VINIFERA) ORGÂNICOS E CONVENCIONAIS

MANUELA DOLINSKY¹; NATHALIA DE OLIVEIRA¹; RENATA NASCIMENTO MATOSO SOUTO²; ELIANE FIALHO DE OLIVEIRA²; PEDRO RIBEIRO DE SOUZA¹; THALITA VICENTE BRANDAO¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O padrão atual de consumo alimentar é caracterizado pela ingestão deficiente de alimentos de origem vegetal, tais como frutas, verduras e legumes(1). Nos últimos anos, maior atenção tem sido direcionada a estes alimentos, uma vez que evidências epidemiológicas têm demonstrado que seu consumo regular está associado ao não aparecimento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT)(2). O efeito protetor exercido pelas frutas tem sido atribuído à presença de compostos antioxidantes, como carotenoides, ácido ascórbico e compostos fenólicos(3). Os compostos fenólicos, também chamados de polifenóis, são o maior grupo de compostos bioativos encontrados nas frutas, porém o uso de agrotóxicos pode provocar alterações na sua composição nutricional, modificando o teor de alguns compostos. **OBJETIVO** Nesse contexto, o presente estudo objetivou comparar a capacidade antioxidante e o teor de polifenóis do Abacaxi Pérola, Mamão Papaya e Uva Rubi orgânicos e convencionais. **METODOLOGIA** Cada fruta foi adquirida em três diferentes meses na cidade do Rio de Janeiro, no período de uma mesma safra, para constituir três amostras independentes, e as determinações analíticas de cada amostra foram realizadas em triplicata. Após extração de extrato fluido das frutas, procedeu-se a extração de polifenóis solúveis (PS) e hidrolisáveis (PH), de acordo com o método descrito por Vinson et al. (4). A capacidade antioxidante foi realizada pelo método do sequestro de DPPH (1,1-Difenil-2-picrilhidrazil).(5) Os dados foram expressos em miligrama equivalente de ácido ascórbico/g de peso fresco, utilizando curva padrão de ácido ascórbico. O tratamento estatístico foi feito aplicando teste one-way ANOVA seguido do teste de Tukey (**RESULTADOS** Ao contrário do extrato de polifenóis solúveis (PS), o de polifenóis hidrolisáveis (PH) permite a maior quantificação dos polifenóis presentes, uma vez que a acidificação em meio ácido, prevista na metodologia, hidrolisa parcialmente as formas glicosídicas. Resultados analíticos mostraram que houve diferença significativa entre frutas de cultivo orgânico (CO) e convencional (CV), tanto para polpa (20,82 mgEAG/100g CO e 11,25 mgEAG/100g polpa CV) e casca de abacaxi pérola (21,60 mgEAG/100g CO e 11,68mgEAG/100g CV) quanto para polpa (21,39 mgEAG/100g CO e 8,11 mgEAG/100g CV) e casca (9,35 mgEAG/100g CO e 7,39 mgEAG/100g CV) de mamão papaya. O maior conteúdo de PS e PH nas frutas analisadas, independente da forma de cultivo, foi encontrado na casca de uva rubi, que apresentou até 100 vezes mais PS (292,30 mgEAG/100g CO) quando comparada ao abacaxi e mamão. Com relação à capacidade antioxidante, diferenças significativas foram encontradas na casca do abacaxi orgânico e do mamão orgânico, além

da sua polpa. **CONCLUSÃO** O potencial antioxidante dos polifenóis presentes no abacaxi pérola e mamão papaya orgânicos, superior às frutas convencionais, mostra a importância do consumo de frutas orgânicas como forma de aumentar a ingestão de antioxidantes, importante no controle de várias doenças. Como a casca de uva rubi apresentou quantidade de polifenóis superior às outras frutas analisadas, recomenda-se o consumo desta parte da fruta,

Palavras-chave: antioxidantes; frutas orgânicas; polifenóis;

DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA FERMENTADA À BASE DE GRÃO DE BICO E COCO

MARIA CAROLINA MESQUITA DOS SANTOS; ELIANA DOS SANTOS LEANDRO;
ERNANDES RODRIGUES DE ALENCAR; RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO.
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Probióticos são micro-organismos vivos, que quando administrados em quantidades adequadas conferem benefícios à saúde do hospedeiro. A indústria de laticínios é o maior setor envolvido no desenvolvimento de produtos probióticos. No entanto bebidas de origem vegetal também são potencial fonte para a adição de probióticos com alta viabilidade e podem ser uma alternativa para não consumidores do leite. **OBJETIVO** Desenvolver uma bebida fermentada de grão de bico e coco e caracterizar os parâmetros microbiológicos e físico-químicos. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo experimental quantitativo. Foi elaborada uma bebida de grão de bico e coco segundo Damasceno (2019), com 0; 2,5; 5,0; 7,5 e 10% de açúcar. Um inóculo de 4% do *Lactobacillus paracasei* subsp. *paracasei* LBC 81 foi utilizado para a fermentação. Para a cinética de crescimento foram aferidos os parâmetros de pH, acidez titulável, sólidos solúveis totais e viabilidade, determinada pela técnica de microgota. As características físico-químicas foram obtidas pela análise de umidade conforme Instituto Adolfo Lutz (2008), lipídeo, proteína, resíduo mineral, carboidrato, teor de sódio, potássio e cálcio conforme a AOAC (2005). Para a determinação da vida útil das formulações foram analisados pH, acidez titulável, sólidos solúveis totais e viabilidade do micro-organismo, no 3º, 5º, 7º e 10º dias de armazenamento a 4°C. Para a estatística foram consideradas três repetições e realizadas análise de regressão e de variância com posterior teste de Tukey a 5% de probabilidade. **RESULTADOS** Na cinética de crescimento, verificou-se que quanto maior a concentração de açúcar menor o tempo necessário para a fermentação, variando de 6 e 9 horas. Foi observado redução linear do pH e aumento linear da acidez, segundo o tempo de fermentação. Os sólidos solúveis totais aumentaram conforme a maior concentração de açúcar. Para a viabilidade não houve diferença significativa ($p > 0,05$) entre as formulações em decorrência do tempo de acidificação. Para as características físico-químicas observou-se diferenças significativas ($p < 0,05$). **CONCLUSÃO** A bebida de grão de bico e coco mostrou-se boa matriz para a viabilidade do *Lactobacillus paracasei* subsp. *paracasei* LBC 81. As diferentes concentrações de açúcar influenciaram significativamente os resultados de pH e acidez titulável, em que a formulação com 10% de açúcar mostrou-se ideal para

acelerar o crescimento bacteriano. As formulações podem ser estocadas em refrigeração por um período menor que 10 dias devido aumento ocorrido da acidez titulável.

Palavras-chave: probióticos; lactobacillus; grão de bico; coco;

OBTENÇÃO E ESTABILIDADE DE NANOPARTÍCULAS DE ÓLEO DE PALMA BRUTO E FRAÇÕES COM CASEÍNA OU GOMA ARÁBICA COMO ENCAPSULANTES

ALANA MOREIRA BISPO; FLAVIA BARBOSA SCHAPPO; CAMILA DUARTE
FERREIRA RIBEIRO; ITACIARA LARROZA NUNES; FABIANE DO ESPIRITO SANTO
DE JESUS; LISSA DALTRO MARTINS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O óleo de palma bruto (*Elaeis guineenses*) ou azeite de dendê apresenta duas frações, oleína e estearina. Este possui carotenoides, muitos dos quais com atividade de pró-vitamina A. Entretanto, estes compostos bioativos são termo e foto sensíveis, além de serem sensíveis ao oxigênio. Assim, a tecnologia do nanoencapsulamento seria uma alternativa para aumentar a estabilidade do óleo e de seus compostos bioativos. **OBJETIVO** Obter nanopartículas de óleo de palma bruto e frações, e avaliar a estabilidade destas. **METODOLOGIA** As nanopartículas foram elaboradas segundo a metodologia descrita por Campo et al., (2017), com algumas modificações. Foram elaboradas 06 nanopartículas diferentes: óleo de palma bruto-goma arábica; óleo de palma bruto-caseína; oleína-goma arábica; oleína-caseína; estearina-goma arábica; estearina-caseína. Estas foram armazenadas em temperatura de refrigeração (4°C) em tubos falcons de 50 mL e avaliadas em triplicata em 0, 15, 30, 45 e 60 dias em relação a tamanho de partícula, índice de polidispersibilidade, potencial zeta (CAMPO et al., 2017); colorimetria (RICAURTE et al, 2016), pH (CAMPO et al., 2017), viscosidade aparente (ARTIGAS et al., 2019), carotenoides totais (FERREIRA et al., 2016) e atividade antioxidante (RUFINO et al., 2007). **Análises estatísticas:** Utilizou-se o teste t-pareado por meio do software Sasm Agri (versão 8.2). **RESULTADOS** Ao longo dos 60 dias, o tamanho de partícula e índice de polidispersibilidade variaram de 153,47±0,85 a 281,13±4,55nm e de 0,135±0,00 a 0,205±0,02, respectivamente. O potencial zeta variou de -36,66±0,47 a -18,23±1,11. Em relação à colorimetria, L*variou de 39,32±0,19 a 45,53±1,64. a*variou de 0,52±0,02 a 1,51±0,05. b*variou de 8,36±0,13 a 5,61±0,07. Cab*variou de 8,39±0,13 a 5,76±0,07. O hab° variou de 85,44±0,22 a 77,63±0,23. O pH variou de 3,82±0,04 a 4,76±0,04 e 5,04±0,05 a 5,36±0,01, respectivamente, para encapsulados com caseína e goma arábica. A viscosidade aparente das nanopartículas variou de 14,58±1,22 a 27,10±1,41. A retenção do conteúdo de carotenoides totais do óleo de palma bruto e frações, oleína e estearina, variou de 38,64% a 71,67%; de 40,08% a 59,31% e de 31,32% a 84,73%, respectivamente. A atividade antioxidante (µM de trolox/g) do óleo de palma bruto, oleína e estearina antes do encapsulamento variaram de 997,13±0,94 a 1350,9±0,90; de 739,26±1,00 a 1090,13±1,30; de 110±0,94 a 127,06±1,17, respectivamente. Após, variaram de 322,43±0,67 a 1463,4±1,79; de 627,06±1,10 a 1459,1±0,85; de 823,1±1,40 a 1660,6±0,55, respectivamente. **CONCLUSÃO** O teste de estabilidade realizado nas nanopartículas obtidas do óleo de palma bruto e frações, oleína e

estearina, demonstrou resultados satisfatórios em relação às análises realizadas, podendo ser um indicativo promissor para aplicação dessas nanopartículas em alimentos. Agradecimentos ao CNPq (Processo nº423478/2016-8, bolsas PIBIC/PIBIT); CAPES; Grupo Agropalma; Nexira; Cargill.

Palavras-chave: antioxidante; azeite de dendê; tecnologia;

DESENVOLVIMENTO DE UM GUIA DE APOIO AOS COMÉRCIOS NA PROMOÇÃO DO AMBIENTE ALIMENTAR SAUDÁVEL

LAURA LUCIANO SCACIOTA; CAMILA APARECIDA BORGES; PATRICIA
CONSTANTE JAIME.

FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O ambiente alimentar é a soma das influências que o ambiente, as oportunidades ou as condições de vida têm na promoção da obesidade em indivíduos ou populações(1) e inclui quatro dimensões: ambiente alimentar da comunidade, do consumidor, das informações e organizacional. O comércio varejista de alimentos faz parte do ambiente alimentar do consumidor e suas características podem determinar escolhas alimentares saudáveis(2). Intervenções no comércio varejista de alimentos têm sido propostas para construção de um ambiente alimentar saudável na comunidade(3). **OBJETIVO** Desenvolver e avaliar um material educativo/guia para conscientização e formação de gestores e comerciantes de alimentos na promoção de um ambiente alimentar saudável na comunidade utilizando as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira. **METODOLOGIA** Para apoiar o desenvolvimento do Guia foi realizada uma busca na literatura com a pergunta norteadora: Quais são as estratégias utilizadas para apoiar o pequeno comércio varejista de alimentos a se tornar um ambiente alimentar mais saudável para a comunidade onde atuam? Um total de 2.414 artigos foram encontrados, após aplicação dos critérios de exclusão foram selecionados 38 artigos. Com essa busca foi possível identificar 4 dimensões de estratégias utilizadas para apoiar o comércio varejista a tornar-se um ambiente saudável: social/econômica, física/estrutural, saúde/nutrição e promoção/publicidade. A partir dessas 4 dimensões foi possível desenvolver e validar um material educativo constituído por 4 módulos destinado aos gestores e aos comerciantes. Foi realizado um painel de juízes para avaliar o conteúdo do Guia por meio dos atributos: clareza, relevância, pertinência e representatividade e calculado o índice de validade de conteúdo para cada estratégia incluída no material. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética da Faculdade de Saúde Pública número: 69045917.5.0000.5421. **RESULTADOS** O primeiro módulo traz informações técnicas e científicas sobre alimentação saudável segundo o Guia Alimentar para População Brasileira, o segundo módulo traz o referencial teórico sobre ambiente alimentar, o terceiro módulo diz respeito a estratégias para transformar o comércio varejista e o quarto módulo fornece uma cartilha com estratégias para os comerciantes, com apoio do poder público, aumentarem a demanda por alimentos saudáveis e modificar o ambiente alimentar do consumidor. O índice de validade de conteúdo médio observado em todas as atividades foi maior que 0,80 e, portanto, não se recomenda excluir nenhuma delas do Guia, mas sim adequá-las segundo sugestões dos juízes. **CONCLUSÃO** O

desenvolvimento de um Guia com atividades que estimulem o comércio local e o poder público a trabalharem o ambiente alimentar saudável poderá contribuir para a implementação de políticas públicas locais de alimentação que levem em conta o papel do setor de abastecimento e distribuição de alimentos na saúde da população. Além disso, esse Guia poderá contribuir na conscientização dos comércios varejistas sobre seu papel na promoção da alimentação adequada e saudável por meio do acesso, disponibilidade, variedade, preços e informações sobre alimentação que disponibilizam ao consumidor.

Palavras-chave: alimentação saudável; ambiente alimentar; varejo de alimentos;

COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DA FARINHA DO COGUMELO PLEUROTUS ERYNGII

SILVANA MAGALHÃES SALGADO; VIVIANNE MONTARROYOS PADILHA; VIVIANE LANSKY XAVIER DE SOUZA LEÃO; ALDA VERONICA SOUZA LIVERA; NATALIA CARVALHO MONTENEGRO VASCONCELOS; ANDRESSA MARILIA TAVARES COSTA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O cogumelo é um alimento que possui benefícios terapêuticos, devidos aos seus altos níveis de fibras alimentares, polissacarídeos, peptídeos, polifenóis (LI; SHAH 2016), proteínas, vitaminas e minerais, dentre elas, a vitamina D (RATHORE; PRASAD; SHARMA, 2017), porém, possui alto teor de umidade (90%) (HAYANA JULIANI MIMURA; REGINA MARIA MATOS, 2014), tornando sua perecibilidade alta e dificultando seu uso. Portanto, produzir a farinha do cogumelo e por conseguinte realizar sua caracterização físico-química, permite saber se seus fatores nutricionais são preservados e se a transformação dessa matéria prima é viável para uma melhor utilização desta. **OBJETIVO** O trabalho teve como objetivo caracterizar a farinha do cogumelo Rei Ostra (*Pleurotus eryngii*). **METODOLOGIA** Os cogumelos foram obtidos na cidade de São Paulo e transportados até o Laboratório de Experimentação e Análises de Alimentos da Universidade Federal de Pernambuco Campus Recife, onde foram selecionados, higienizados com solução clorada a 2% por 10 minutos, fatiados longitudinalmente com espessuras entre 2 e 3mm, em cortador manual. Foram dispostos em bandejas e levados à estufa com circulação de ar, a 50°C por 24 horas. Os cogumelos foram então moídos em triturador e peneirados para que se obtivesse uma farinha de granulometria 8 mesh. Após produzida a farinha, a umidade foi mensurada por meio de secagem em estufa com circulação de ar forçada, a 105°C (AOAC 935.29). A acidez total foi medida por meio de acidez titulável. O pH segundo IAL, 2008. A atividade de água foi determinada por meio do aparelho Lab Touch-aw (Novasina). O teor de lipídeo por Soxhlet. As proteínas foram mensuradas através do método Kjeldahl, utilizando o fator de conversão de 6,25. O teor de carboidratos foi, por sua vez, mensurado por diferença e as cinzas determinadas colocando 2g da amostra em um cadinho e posta à incineração em mufla à 550°C, resfriada em dessecador até que atingisse a temperatura ambiente para que fosse pesada. **RESULTADOS** Os valores obtidos são fruto de uma média das análises que foram realizadas em triplicata (umidade, cinzas, pH e acidez) e as realizadas em duplicata (lipídeos e

proteínas). Foi encontrado então, para a farinha do cogumelo *Pleurotus eryngii*, umidade - 9,37%; lipídeos 16,48%; proteínas 28,64%; cinzas 7,36%; carboidratos 38,14%; acidez total 0,25%; atividade de água 0,36%; pH 6,6. **CONCLUSÃO** A obtenção do cogumelo in natura em farinha, diminui a quantidade de água livre, agregando menor perecibilidade ao produto, aumenta a concentração de proteína, tornando o alimento proteico e permitindo incorporá-lo em outros alimentos, com a finalidade de enriquecer nutricionalmente. E com relação ao pH encontrado, caracteriza o alimento como pouco ácido, podendo ser favorável para o desenvolvimento de bactérias patogênicas, bolores e leveduras, mas deve-se levar em consideração que apenas um fator não é determinante para o desenvolvimento de organismos indesejáveis.

Palavras-chave: Composição nutricional; Cogumelo Rei Ostra; farinha;

NANOPARTÍCULA DE AZEITE DE DENDÊ E FRAÇÕES: ESTUDO DA VISCOSIDADE APARENTE E DA TURBIDEZ

BRUNA SANTOS LEITE¹; VANESSA DE LIMA SILVA¹; JUAN MESSIAS SOUZA SANTOS¹; CAMILA DUARTE FERREIRA RIBEIRO¹; ITACIARA LARROZA NUNES²; FLAVIA BARBOSA SCHAPPO².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A composição nutricional do azeite de dendê e frações, oleína e estearina, contém nutrientes que trazem benefícios à saúde. Os compostos possuem elevado teor de carotenoides, principalmente o β -caroteno, que apresenta atividade pró-vitâmica A e atua como antioxidante. Aliado a isso, o nanoencapsulamento tem como intuito preservar bioativos e possibilitar a inserção de óleos em matrizes alimentícias (FERREIRA e NUNES, 2019). A nanotecnologia vem impactando positivamente o campo da ciência de alimentos, aumentando a vida útil dos produtos alimentícios (HAMAD et al., 2018). Ademais, ressalta-se que a incorporação das nanopartículas em alimentos dependerá de análises como o tamanho da partícula, a variedade do tamanho, a diferença de tensão elétrica, a viscosidade aparente e a turbidez. O estudo da viscosidade aparente mostra-se significativo visto que é um parâmetro para avaliar a estabilidade e o controle de qualidade. Nesse caso, valores maiores ou menores podem ser adequados, dependendo da finalidade do nanoencapsulamento. Por sua vez, a análise da turbidez auxilia na identificação de possíveis sedimentações ou coalescência na nanopartícula (ARTIGA-ARTIGAS et al., 2019). **OBJETIVO** A considerar o exposto acima, o objetivo do presente trabalho foi avaliar o nanoencapsulamento do azeite de dendê e frações, com o propósito de definir a sua aplicabilidade seja em alimentos de forma precisa. **METODOLOGIA** Tamanho de partícula, índice de polidispersibilidade (PDI) e potencial zeta: Os parâmetros foram avaliados usando um analisador de tamanho de partícula de dispersão de luz dinâmica (DLS). Viscosidade Aparente: Medida em um reômetro. Os dados reológicos foram ajustados ao modelo de Ostwald-de Waelem (ASSIS et al., 2014). Turbidez: A determinação da turbidez foi realizada em um turbidímetro (Del Lab, DLT-WV, Brasil). Análises estatísticas: Foram realizadas em triplicata, sendo

os resultados avaliados por análise de variância e as médias comparadas pelo teste de Tukey, por meio do software Sasm Agri (versão 8.2). **RESULTADOS** As nanopartículas apresentaram valores de tamanho de partícula, PDI e potencial zeta que variaram de $150,40 \pm 1,13 \text{ nm}$ à $279,07 \pm 1,59 \text{ nm}$, $0,150 \pm 0,00$ à $0,186 \pm 0,01$ e $-20,23 \pm 0,37 \text{ mV}$ à $-32,63 \pm 0,75 \text{ mV}$, respectivamente. Os resultados indicam que as nanopartículas estão no padrão de estabilidade. A viscosidade aparente das nanopartículas variou de $20,48 \text{ cP}$ à $27,25 \text{ cP}$ a 25°C , demonstrando o comportamento não-newtoniano, já que foi observado uma diminuição dos valores da viscosidade aparente à medida que a taxa de cisalhamento aumentou. Na análise de turbidez, todas as nanopartículas apresentaram valores acima de 1000 NTU , indicando que o feixe de luz apresenta grande dificuldade de penetrá-las, devido à sua constituição. **CONCLUSÃO** O azeite de dendê e frações nanoencapsulados apresentaram resultados físicos satisfatórios. Dessa forma, as nanopartículas podem ser uma alternativa para incorporação em matrizes alimentícias. Agradecimentos ao CNPq (Processo nº423478/2016-8, bolsas PIBIC/PIBITI); CAPES; Grupo Agropalma; Cargill; Nexira.

Palavras-chave: Azeite de dendê; β -caroteno; Estabilidade;

APLICAÇÃO DE CHECKLIST PARA AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM UMA AGROINDÚSTRIA FAMILIAR RURAL BENEFICIADORA DE AIPIM NA REGIÃO CARBONÍFERA DO SUL DE SANTA CATARINA

SAMIRA GOMES RABELO; FABIANE MACIEL FABRIS; MARCO ANTONIO DA SILVA;
ALESSANDRA ZANETTE GHISI FRASSETTO.
UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Agroindústria Familiar Rural é uma forma de organização onde a família rural produz, processa e/ou transforma parte de sua produção agrícola e/ou pecuária, visando à produção de valor de troca que se realiza na comercialização. A agregação pela agroindustrialização é apontada como importante meio de geração de renda e de melhoria nas condições de vida no meio rural. Contudo, existe uma grande preocupação com as DTAs, por isso a qualidade higiênico-sanitária tem sido pauta de discussões e estudos como fator de segurança alimentar. Entretanto, existem dificuldades enfrentadas por grande parte dos pequenos empreendimentos rurais frente às exigências sanitárias. **OBJETIVO** O presente estudo de caso teve por objetivo analisar as adequações higiênico-sanitárias de uma unidade beneficiadora de aipim, do setor da Agroindústria Familiar Rural, da região carbonífera do Sul de Santa Catarina, quanto às Boas Práticas de Fabricação de acordo às exigências das legislações sanitárias vigentes. **METODOLOGIA** Pesquisa de cunho descritivo, qualitativo, transversal, tipo estudo de caso, que avaliou as condições sanitárias de um empreendimento da AFR da Região Carbonífera do Sul de Santa Catarina. Foi aplicado um checklist de verificação das Boas Práticas de Fabricação. Este instrumento de verificação baseou-se na Resolução Normativa nº001 DIVS/SES de 09 de janeiro de 2019, que estabelece critérios para a simplificação da emissão do Alvará Sanitário na área de alimento ao microempreendedor individual, ao empreendimento familiar rural, ao empreendimento econômico solidário e ao microprodutor primário;

e no Anexo II da Resolução RDC nº275 de outubro de 2002 para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. A pesquisa teve aprovação do Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNESC) com parecer nº 3.603.373. **RESULTADOS** O quadro de funcionários era composto por três pessoas: agricultora (atua no pré-preparo, preparo e embalagem do produto pronto para a venda), agricultor (trabalha na colheita, pré-preparo e transporte do produto) e irmão da agricultora (atua no pré-preparo, preparo e embalagem do produto final). Após visita e aplicação do checklist na unidade beneficiadora de aipim, 100 dos itens foram avaliados, perfazendo um total de 66 questões aplicadas. Deste total foram descartadas 16 questões com resposta NA (não se aplica), sendo analisadas e discutidas as respostas SIM e NÃO, resultando em 50 itens avaliados. Destes 50 itens, 18 (36%) estavam em conformidade e 32 (64%) em não conformidade. Na área de manipulação de alimentos, apesar de se tratar de uma unidade beneficiadora somente de aipim, que é um produto naturalmente sem glúten, observou-se a circulação de produtos com tal proteína, não podendo então ser classificada como uma área de processamento de produtos sem glúten. A unidade produtora avaliada não atendeu as condições higiênico-sanitárias exigidas pela legislação vigente, com 36% de conformidade. Fica claro que é necessária a adoção das Boas Práticas de Fabricação, bem como a capacitação dos colaboradores, desde a recepção do produto chegado da plantação até a distribuição do produto final. **CONCLUSÃO** A implantação de um manual de BPF elaborado especialmente para uma unidade produtora do setor da AFR, não elimina, de acordo com alguns estudos, as inconformidades, mas as diminuem, evidenciando a importância do apoio técnico, como a de um Nutricionista, para que tais melhorias sejam mantidas e ampliadas.

Palavras-chave: Agroindústria Familiar Rural; Agroindústria rural de pequeno porte; Boas Práticas de Fabricação; Doenças Transmitidas por Alimentos;

PERCEPÇÕES E ATITUDES DE VEGETARIANOS SOBRE PROTEÍNAS VEGETAIS E ALIMENTOS ORGÂNICOS

THAIANE INGRID SILVA DE OLIVEIRA; RAQUEL MORAES DE OLIVEIRA; BARBARA ALBERNAZ DE OLIVEIRA; ALESSANDRA DA SILVA PEREIRA; ELLEN MAYRA MENEZES AYRES; ELAINE CRISTINA DE SOUZA LIMA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Nos últimos anos, o vegetarianismo tem ganhado maior visibilidade pelo aumento expressivo de adeptos, em especial, devido às questões ambientais. Com isso, os produtos alimentícios contidos de proteínas vegetais são de maior interesse para este público devido ao seu não consumo de fontes proteicas mais comuns como as carnes. Dentre as grandes preocupações ambientais, se destaca a não utilização de agrotóxicos nas produções de alimentos. Por tanto, o alimento precisa ser produzido em sistema sustentável e não prejudicial ao ecossistema local. Tendo em vista a importância do consumo de proteínas neste grupo e do crescimento de mercado voltado aos vegetarianos, estudos são necessários para subsidiar ações de educação nutricional aos consumidores. **OBJETIVO** Avaliar a percepção e atitudes de vegetarianos sobre proteínas vegetais e

alimentos orgânicos. **METODOLOGIA** O estudo foi previamente aprovado pelo comitê de ética e pesquisa da UNIRIO (CAAE: 2.838.962-2018). Um questionário sobre consumo alimentar, atitudes frente aos alimentos orgânicos e perguntas demográficas foi elaborado. A pesquisa foi realizada utilizando uma plataforma online do Google e os consumidores recrutados por meio de divulgação no Facebook, e-mails de mala direta e Instagram em outubro e novembro de 2019. Participaram do estudo 102 pessoas adeptos ao vegetarianismos, adultos de ambos os sexos. As respostas foram analisadas utilizando simples frequência utilizado teste qui-quadrado (**RESULTADOS** O maior número de participantes era adulto (18 a 63 anos) e mulher (64,0%). Dentre os tipos de dieta que seguiam, a maioria dos consumidores se classificavam em ovolactovegetarianos (59,8%) e veganos (20,6%). As leguminosas foram consideradas pelos indivíduos o alimento de maior fonte proteica (84,3%), enquanto castanhas (3,9%), cogumelos (3,9%), cereais (2,0%), frutas (2,0%) e hortaliças (1,0%) foram menos citados. Das leguminosas, as consumidas em maior frequência foram: feijão preto (83,2%) e grão de bico (69,3%). Com relação aos produtos vegetarianos, a proteína de soja (43,1%), cogumelos (34,3%) e tofu (32,4%) foram considerados os de maior teor proteico. Portanto, a maioria dos indivíduos possui conhecimento sobre proteínas vegetais, no entanto, quando perguntados sobre a frequência de consumo desses alimentos, alguns grãos foram poucos citados, isso mostra que a variabilidade da dieta é limitada e pode estar relacionada a diferentes questões como os costumes e a cultura. Os resultados mostraram que os participantes (60,8%) compram produtos orgânicos, dos quais 64% adquirem esses produtos em feiras. Apesar da adesão a este mercado, 64,7% ainda consideram difícil o acesso a alimentos e produtos orgânicos. Apesar da grande dificuldade, 97,1% dos entrevistados declararam que possuem preocupação com uso de agrotóxicos. **CONCLUSÃO** Através dos resultados observou-se conhecimento das leguminosas com maior fonte de proteína de origem vegetal, porém com uma baixa frequência de consumo. Com relação aos alimentos orgânicos, mesmo mostrando ter conhecimento da importância do consumo desses alimentos, o consumo é considerado regular, no entanto, poderia ser maior em função principalmente da falta de acesso a esses produtos. Portanto, fazem-se necessárias políticas públicas de Educação Ambiental, Alimentar e Nutricional, associado ao aumento de pontos de vendas em todas as regiões com preços mais acessíveis.

Palavras-chave: vegetarianismo; dieta vegetariana; proteínas; agrotóxicos; leguminosas

DESENVOLVIMENTO DE UM ESCORE PARA CLASSIFICAR COMÉRCIOS VAREJISTAS DE ALIMENTOS EM AMBIENTES SAUDÁVEIS

CAMILA APARECIDA BORGES¹; KAMILA TIEMANN GABE¹; DANIELA SILVA
CANELLA²; PATRICIA CONSTANTE JAIME¹.

1. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO
- SP - BRASIL; 2. INSTITUTO DE NUTRIÇÃO - UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO
DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO O ambiente alimentar do consumidor envolve o comércio varejista de alimentos e suas características podem determinar escolhas alimentares saudáveis(1). **OBJETIVO** Descrever a etapa de desenvolvimento de um escore que permita classificar os comércios varejistas de alimentos em ambientes saudáveis ou não segundo as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira. **METODOLOGIA** Para elaboração do escore, as informações coletadas no ambiente alimentar do consumidor por meio do AUDITNOVA(2) foram divididas em duas grandes dimensões: 1. Alimento, composta pelos domínios disponibilidade, variedade/quantidade de marcas e preço; e 2. Ambiente, incluindo características físicas e publicidade. Para a atribuição de pontos aos itens dentro de cada dimensão foram utilizadas como referência as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira, que adota a NOVA para classificar os alimentos. De acordo com o Guia, os alimentos in natura ou minimamente processados, ingredientes culinários e alimentos processados (grupos 1, 2 e 3) compõem padrões alimentares saudáveis e os alimentos ultraprocessados (grupo 4) devem ser evitados. Para a dimensão Alimento, alguns itens foram considerados de modo agrupado (frutas; hortaliças; raízes/tubérculos; ingredientes culinários; feijão; farinhas; doces e guloseimas; bebidas açucaradas ou com edulcorante; água). No domínio disponibilidade, a presença do alimento (ou grupo) e a quantidade de marcas dos alimentos ultraprocessados pontuaram negativamente. Já quanto a disponibilidade e preço, por serem diretamente dependentes da disponibilidade, atribuiu-se pontos extras + 1 (quando relacionada aos grupos 1, 2 ou 3 da NOVA) ou -1 (quando relacionada ao grupo 4 da NOVA). Para a dimensão Ambiente, os pontos foram atribuídos em coerência com os obstáculos do Guia. O escore foi experimentado em dados de Jundiaí-SP. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética da Faculdade de Saúde Pública número: 69045917.5.0000.5421. **RESULTADOS** A pontuação total do escore incluindo as duas dimensões analisadas (alimento e ambiente) variou de -13 a 40. Comércios varejistas de alimentos do tipo lojas de conveniência, comércios de doces e farmácias tiveram um escore médio de -10, os comércios do tipo lojas de bebidas e padarias apresentaram escore médio de -5 e podem ser considerados os que mais oferecem obstáculos para uma alimentação saudável segundo o Guia. Por outro lado, os açougues, mercados e supermercados apresentaram escore médio de 15 e os mercados municipais, sacolões e hortifrutis apresentaram escore médio de 25 e, segundo essa pontuação, seriam os melhores locais para aquisição de alimentos, pois oferecem menor número de obstáculos para uma alimentação saudável. **CONCLUSÃO** Com esse escore será possível analisar relações entre comércio de alimentos, fatores socioeconômicos e consumo alimentar. O escore poderá apoiar gestores que desejam mapear seu território sob a perspectiva das recomendações baseadas no Guia Alimentar e orientar os consumidores na escolha de locais mais saudáveis para comprar alimentos.

Palavras-chave: escore; ambiente alimentar; comércio varejista;

SUBSTITUTOS DE SACAROSE EM BEBIDA FUNCIONAL DE TAMARINDO: ANÁLISE DAS DOMINÂNCIAS DE SENSAÇÕES EM FUNÇÃO DO TEMPO

ROSIANE DE PAES BORGES HERCULANO; RAFAEL SOUSA LIMA; HELENA MARIA ANDRE BOLINI.

UNIVERSIDADE DE FORTALEZA, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os estudos sobre perspectivas de desenvolvimento de novos produtos da indústria de bebidas mostram que o consumidor considera o natural como o atributo de maior importância em um produto. Além disso, nota-se um aumento na quantidade de pedidos por produtos premium, com qualidade aprimorada, como smoothies, a água de coco e os sucos de frutas exóticas. Essa atual preocupação gera impacto no mercado de bebidas, que tende a formular produtos com diferentes alegações de benefícios à saúde, como consequência da aversão do consumidor ao excesso de sacarose e ingredientes artificiais. **OBJETIVO** O objetivo da pesquisa foi avaliar a taxa de dominância de sensações em função do tempo percebidas durante o consumo de bebida funcional de baixa caloria à base de tamarindo. **METODOLOGIA** A pesquisa foi aprovada pelo comitê de ética e pesquisa com o número de parecer CAAE: 84575518.0.0000.5404 e todos os participantes concordaram em participar da pesquisa e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Foram elaboradas 7 amostras de bebida funcional de tamarindo (polpa congelada de tamarindo diluída em água acrescida de 1,5 g de frutooligossacarídeos), sendo 1 amostra com sacarose (10,70%) e 6 amostras com diferentes edulcorantes não calóricos (sucralose, acesulfame-K, estévia com 97% rebaudiosídeo A, sacarina, neohesperidina e neotame). Para o teste Temporal Dominance of Sensations (TDS) participaram 60 provadores na faixa etária de 22 a 48 anos, de diferentes identidades de gêneros, consumidores de bebidas à base de frutas, que avaliaram as amostras em cabines individuais computadorizadas utilizando o Software Fizz Sensory. O teste ocorreu por blocos completos balanceados, em que todos os atributos foram apresentados simultaneamente na tela do computador em ordem diferente para cada provador. Foram definidos 7 atributos por meio de painel sensorial interno de equipe de assessores treinados (gosto doce, gosto amargo, gosto ácido, adstringência, sensação de refrescância, sabor de tamarindo e sabor metálico). O provador recebeu a amostra de forma monádica em copos plásticos descartáveis na quantidade de 30ml na temperatura de 4°C, em seguida engoliu o produto e clicou no botão Iniciar na tela do computador para começar a avaliação. O teste começou após o provador colocar a amostra na boca e durou 1 minuto e meio. Durante a avaliação, o provador teve que selecionar o atributo considerado dominante, entre os sete atributos definidos ou a opção de nenhum. Os dados coletados foram: o número de atributos usados, o número de vezes que o atributo foi selecionado, o tempo para primeiro atributo e a duração total de aplicação do TDS. **RESULTADOS** Os resultados mostraram que a amostra padrão com sacarose não apresentou taxa de dominância para os atributos, enquanto a amostra com sucralose mostrou pico de dominância de sabor de tamarindo, na faixa entre 30-40%. As amostras com estévia e neotame mostraram maior duração de sensação de doçura, enquanto a amostra adoçada com neohesperidina apresentou maior pico na taxa de dominância de gosto ácido. **CONCLUSÃO** A avaliação das curvas de taxa de dominância de sensação do atributo em relação ao tempo, durante o consumo de bebida, mostrou que a sucralose pode ser a melhor opção de substituto para sacarose por realçar o sabor de tamarindo e não apresentar sensação prolongada de doçura e amargor.

Palavras-chave: Alimento funcional; Bebidas; Edulcorante;

AValiação Higienicossanitaria de Restaurantes do Tipo Self-Services em Shoppings Centers da Região Metropolitana do Recife - PE

VANESSA CALDEIRA NUNES; ANDREA AMORIM DA SILVA²; RAISSA GOMES DA SILVA XAVIER; ROSELITA FLORIANO PATU E SILVA ANDRADE.
CENTRO UNIVERSITARIO BRASILEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As boas práticas de manipulação é um conjunto de normas e procedimentos que tem como base, o controle das condições operacionais, voltados a garantir a elaboração de produtos seguros. Sua funcionalidade e eficiência devem ser avaliadas através de investigação ou inspeção. Em função disto, os estabelecimentos alimentícios têm se preocupado em aprimorar seus processos produtivos, desde a aquisição da matéria-prima até a exposição do produto nos pontos de venda, submetendo estes a processos de qualidade durante a produção (SILVA JR. et al., 2004). **OBJETIVO** Avaliar as condições higienicossanitárias e classificar, quanto ao percentual de adequação das conformidades, os restaurantes do tipo self-service em shoppings centers da região metropolitana do Recife-PE **METODOLOGIA** Foram avaliados três restaurantes do tipo self-service em shoppings centers da região metropolitana do Recife-PE, no período de setembro a novembro de 2019. As condições higienicossanitárias dos estabelecimentos foram analisadas através da aplicação de um check-list adaptado e embasado na Resolução da Diretoria Colegiada n.º 216/2004 (BRASIL, 2004). Foram analisados os dados obtidos dos check-lists com 11 categorias sendo elas: edificações e instalações, higienização, controle integrado de vetores e pragas, abastecimento de água, manejo de resíduos, manipulados, matérias-primas ingredientes e embalagens, preparação do alimento, exposição ao consumo, documentação e registro e, responsabilidade. Os restaurantes foram classificados de acordo com o percentual de conformidades estabelecido pela Resolução da Diretoria Colegiada n.º 275/2002 (BRASIL, 2002), sendo classificado Grupo 1 os restaurantes com 76 a 100% de conformidades, Grupo 2 com 51 a 75% e Grupo 3 de 0 a 50%. **RESULTADOS** Restaurante 1 pôde ser classificado no grupo 1 por apresentar 87,92% de conformidades. Nas categorias edificações e instalação 5,26% de não conformidades e a de preparação de alimentos, com 4,76% foram responsáveis por diminuir a média de conformidades deste estabelecimento (BRASIL, 2004). No restaurante 2 foi identificado um percentual de conformidades de 84,85%, sendo classificado também no grupo 1, porém apresentou percentual de não conformidades de 38,46% na categoria de Higienização o que pode ser um risco para os clientes, já que essa categoria ter uma não conformidade alta significa que ela não está de acordo com as normas podendo apresentar divergência nos processos de higienização e ocorrer por exemplo caso de infecção ou intoxicação alimentar (BRASIL, 2004). No restaurante 3 foi encontrado um maior percentual de não conformidades em todas as categorias analisadas, tendo destacando-se as categorias higienização com 53,85%, documentação e registro e, responsabilidade com 100,00%. Este restaurante apresentou percentual de conformidade de 44,26% classificando-o na categoria 3. As classificações dos restaurantes foram feitas de acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada n.º 275/2002 para melhor análise, conforme mencionado na metodologia (BRASIL, 2002). **CONCLUSÃO** Conclui-se que dentre os restaurantes analisados foi observado que a maioria dos parâmetros estão conformes a RDC216/2004, porém alguns dos itens que não estão precisam de mais atenção como: edificações e instalação e documentação pois podem oferecer um risco futuro aos clientes, Estes problemas podem ser

resolvidos com o treinamento adequado dado por um nutricionista capacitado aos funcionários das unidades de alimentação.

Palavras-chave: Higiene; Check list; Manipulação.;

A FEIRA DOS PRODUTOS INDÍGENAS DO OIAPOQUE: UMA INICIATIVA INÉDITA DE GARANTIA DA SOBERANIA ALIMENTAR AMAZÔNIDA

JULIANA SOUZA ANDRADE LICIO; RITA BECKER LEWKOWICZ.
INSTITUTO DE PESQUISA E FORMAÇÃO INDÍGENA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os marcos constitucionais que priorizaram a soberania alimentar e a segurança alimentar e nutricional também pautaram estratégias para o fortalecimento da agricultura familiar e a garantia do direito humano à alimentação adequada. A partir daí foram criadas as políticas públicas, que apoiam os circuitos curtos de produção, distribuição e consumo, e garantem a autonomia dos povos indígenas. Desde abril de 2019, por meio de uma rede interinstitucional, com organizações governamentais, não-governamentais e indígenas, são realizadas mensalmente as edições da Feira de Produtos Indígenas do Oiapoque. Com duração de dois dias, são comercializadas cerca de 01 tonelada de alimentos. Destacam-se produtos derivados da mandioca, frutas locais e óleos vegetais. A feira tem ganhado visibilidade e reunindo consumidores do Oiapoque e também da Guiana Francesa.

OBJETIVO Apresentar o relato de experiência de sucesso da Feira de Produtos Indígenas do Oiapoque.

METODOLOGIA Este relato de experiência foi realizado a partir da execução do projeto, coordenado pelo Iepé em parceria com os povos indígenas. A análise descritiva compreende as informações de venda informadas pelos feirantes indígenas no período de abril de 2019 a março de 2020. As informações foram coletadas em uma planilha em que são descritos os produtos, as quantidades e os valores comercializados.

RESULTADOS De abril de 2019 a março de 2020 foram realizadas 11 edições da Feira de Produtos Indígenas e a média de feirantes indígenas tem sido de 12 feirantes, majoritariamente residentes nas aldeias da região da BR 156, TI Uaçá. A assessoria aos técnicos indígenas na elaboração e execução do projeto é feita pelo Iepé, com apoio da The Nature Conservancy. Os apoios logístico e técnico são fornecidos pela Funai, pelo Instituto de Desenvolvimento Rural do Amapá e pela Secretaria Municipal de Agricultura do Oiapoque. Cada feirante recebe uma planilha que auxilia para que, ao final de cada edição, sejam contabilizadas as quantidades e os valores dos produtos comercializados. Ao final de cada feira, essas informações são organizadas pelo Iepé e apresentadas aos feirantes indígenas. Nesta oportunidade são discutidos os resultados positivos referentes à comercialização e também os eventuais problemas, caso existam. Entre os produtos comercializados na Feira, destaca-se majoritariamente a farinha de mandioca, a goma de tapioca, a farinha de tapioca, tubérculos e frutas regionais. Também são comercializados vários tipos de óleos vegetais, remédios caseiros e artefatos indígenas tradicionais da cultura dos povos indígenas do Oiapoque. Como resultado também observa-se que o espaço tem permitido a comercialização de alimentos saudáveis e oriundos de técnicas tradicionais de produção que respeitam o meio ambiente.

CONCLUSÃO A criação da Feira de Produtos Indígenas tem

possibilitado aos agricultores familiares indígenas a oportunidade de venda direta aos compradores, sem a intermediação de atravessadores. A Feira também dá visibilidade aos povos indígenas e a seus sistemas agrícolas tradicionais, contribui para o fortalecimento da soberania alimentar no município, funciona como um espaço de valorização da sociobiodiversidade e de troca de conhecimentos entre os indígenas e não indígenas. Além disso, recentemente foi iniciada a discussão sobre a elaboração de uma legislação municipal específica que reconhece a Feira como uma política pública municipal. Destaca-se que esta iniciativa é pioneira no estado do Amapá e tem sido reconhecida pelo seu ineditismo.

Palavras-chave: Povos indígenas; Políticas públicas; Segurança alimentar e nutricional; Agricultura familiar; Amazônia

AValiação DA ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR ATRAVÉS DOS CARDÁPIOS DE SHOPPING CENTERS

LARISSA PEREIRA RAMOS; PATRICIA VIEIRA DEL RÉ; VANESSA CHAVES DA SILVA; DEISE BRESAN; PRISCILA MILENE ANGELO SANCHES; GABRIELA VAZ CIPPEL.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Nas últimas décadas, ocorreram muitas transformações no estilo de vida dos brasileiros, favorecendo o crescimento da alimentação fora do lar. Em meio às diversas opções de comer fora, os shoppings centers são corriqueiramente escolhidos. O padrão de consumo atual evidencia uma alta ingestão de produtos ricos em açúcares e gorduras em contrapartida com baixa ingestão de frutas e hortaliças, trazendo prejuízos a saúde dos indivíduos (BRASIL, 2017). **OBJETIVO** O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade nutricional e sensorial dos Pratos Prontos Padronizados de maior e menor preço oferecidos nos restaurantes dos shoppings centers de Campo Grande MS. **METODOLOGIA** O estudo foi realizado em 4 shopping centers, de médio e grande porte. Foram incluídos restaurantes que ofertavam pratos compostos por prato principal e, no mínimo, dois acompanhamentos, representando o hábito alimentar brasileiro. Aplicou-se o método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC), abrangendo a presença ou ausência de: folhosos crus, monotonia de cores, alimentos ricos em enxofre, carnes gordurosas/embutidos, frituras e alimentos ricos em sódio (PROENÇA et al., 2005). Considerou-se os 6 itens analisados como 100,0% e a classificação: muito satisfatório ($\geq 85,0\%$); satisfatório (60,0-84,9%) insatisfatório (50,0-59,9%) e, muito insatisfatório (0,0-49,9%). Neste estudo, não foi realizada qualquer tipo de contato direto com funcionários ou proprietários, as análises foram realizadas nos cardápios disponibilizados, não se constituindo necessidade de julgamento ético. **RESULTADOS** Foram selecionados 23 restaurantes que atendiam aos critérios, de um total de 124. Foram encontradas 517 opções de prato principal e 284 de acompanhamentos. Os maiores percentuais foram 52,42% de carne bovina como prato principal e 15,14% de tubérculos fritos como acompanhamentos. Dentre os itens analisados, nos pratos de menor preço a presença de folhosos crus foi de apenas 39,13%, e em

contrapartida a oferta de frituras alta (56,52%). Já, para os PPP de maior preço, encontrou-se uma maior presença de folhosos crus (52,17%), já a oferta de frituras foi a mesma. Os maiores percentuais de ausência foram de alimentos ricos em enxofre e monotonia de cores. A maioria dos pratos, independente do preço, se enquadrou na classificação satisfatória pelo método AQPC. **CONCLUSÃO** Foi possível evidenciar que independentemente dos preços dos pratos, o consumidor tem a opção de fazer escolhas alimentares de qualidade, visto a grande variedade de pratos principais e acompanhamentos. Entretanto, a composição dos pratos nos cardápios, muitas vezes induzem às escolhas por alimentos mais calóricos, ricos em gorduras e pobres em fibras, constituindo-se uma barreira para a alimentação saudável.

Palavras-chave: ALIMENTAÇÃO COLETIVA; REFEIÇÕES; RESTAURANTES;

DETERMINAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DA FARINHA DE PIPOCA EM UMA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO PARA DESENVOLVIMENTO DO PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE.

LUCAS FERREIRA DOS ANJOS; LARISSA DOS SANTOS; GABRIELA MARCELINO DA SILVA; LUCIANA CARDOSO NOGUEIRA; ISYS BOOS VIEIRA; RAFAELLA SILVA MOURA.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Segundo um estudo da DATAMARK (2018), dentre todas as categorias de alimentos funcionais, naturais ou de perfil saudável, como os orgânicos, diet e light, os produtos sem glúten têm a maior previsão de crescimento no país até 2022, com aumento nas vendas estimado entre 35% e 40% ao ano. Desde 2004, as vendas de produtos sem glúten vêm crescendo em torno de 30% ao ano, apesar de não ter havido nenhum aumento correspondente na incidência da alergia ao glúten, e nem mais cuidados generalizados rigorosos dos pacientes. Estudos recentes sugerem que a sensibilidade ao glúten pode ser confundida com a sensibilidade à baixa fermentação e má absorção dos carboidratos de cadeia curta conhecidos como monossacarídeos, dissacarídeos, oligopolissacarídeos e polióis fermentáveis. O mercado de alimentos sem glúten apresentou um crescimento significativo nos últimos anos, apoiado na necessidade de pessoas com doença celíaca e intolerantes ao glúten e no hábito crescente dos consumidores pelo consumo de produtos saudáveis. A busca por farinhas sem glúten substitutas à farinha de trigo nas mais diversas receitas e produtos é uma demanda crescente da indústria de alimentos e dos profissionais da gastronomia. Neste cenário, despontou uma farinha produzida com a pipoca estourada sem nenhuma adição de gordura ou sal, moída em moinho de martelo e classificado segundo o Guia alimentar para a população brasileira como um produto minimamente processado. Esta farinha é um produto industrializado e patenteado no Brasil e não existe ainda traçado o perfil de identidade e qualidade deste produto. **OBJETIVO** O objetivo deste trabalho foi realizar a composição centesimal da farinha de pipoca, que faz parte da caracterização do produto de forma a obter o padrão de identidade e qualidade do mesmo.

METODOLOGIA A farinha de pipoca, proveniente do milho de alta expansão, foi produzida numa batelada onde diversas amostras do mesmo lote foram segregadas para a realização das análises propostas. O armazenamento se deu em local seco e arejado. A composição centesimal das análises para determinação de Umidade, Proteínas, Carboidratos, Lipídeos e Minerais e a atividade de água foi realizada de acordo com os Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz (2008). **RESULTADOS** De acordo com os resultados obtidos, verificamos um teor médio de umidade de 6,66%, 0,99% de cinzas, 3,81% de lipídeos, 9,54% de proteínas e atividade de água de 0,4813. **CONCLUSÃO** De acordo com os resultados de composição centesimal, verificamos que, ao compararmos a farinha de pipoca com a farinha de trigo, os teores de proteínas estão no mesmo patamar. Quanto ao teor de cinzas, a farinha de pipoca apresentou valores que podem ser comparáveis aos da legislação brasileira (Portaria 354/96) para farinha de trigo. A farinha de trigo integral pode possuir no máximo entre 2 e 2,5 % de cinzas (% em b.s.), a farinha de trigo comum, no máximo 1,35% e a farinha de trigo especial, no máximo 0,65%. Quanto ao teor de lipídeos, já era esperado que o valor do mesmo na farinha de pipoca fosse maior, levando em consideração que o milho possui maior teor de lipídeos. De acordo com esses resultados, poderemos dar continuidade ao processo de padronização de identidade e qualidade da farinha de pipoca.

Palavras-chave: farinha de pipoca; padrão de identidade e qualidade; caracterização;

CULTURA ALIMENTAR: ANÁLISE DA REGIONALIZAÇÃO DE PRATOS PRONTOS PADRONIZADOS

VANESSA CHAVES DA SILVA; LARISSA PEREIRA RAMOS; DEISE BRESAN;
GIOVANNA DE MORAES RIBEIRO TAVARES; PRISCILA MILENE ANGELO SANCHES;
PATRICIA VIEIRA DEL RÉ.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A escolha da alimentação é permeada por diversas questões como cultura, religião, renda, tempo e ritmo de vida, entre outros. A alimentação tornou-se também uma opção de lazer e entretenimento, e assim a representação cultural e social do ato de comer tem grande influência na escolha da alimentação fora do lar (ORTIGOZA, 2008). A globalização fez com que muitos itens da cultura local desaparecessem. Nas praças de alimentação, esse fenômeno é muito presente, induzindo o público a uma alimentação monótona, com padronização do sabor e ausência de alimentos tradicionais na região (GINANI, 2011). **OBJETIVO** O objetivo deste trabalho foi avaliar a regionalização dos Pratos Prontos Padronizados de maior e menor preço oferecidos nos restaurantes dos shoppings centers de Campo Grande MS. **METODOLOGIA** O estudo foi realizado em 4 shopping centers, de médio e grande porte. Foram incluídos restaurantes que ofertavam pratos compostos por prato principal e, no mínimo, dois acompanhamentos, representando o hábito alimentar brasileiro. Foi utilizado o método Identificador da Presença de Alimentos Regionais - IPAR (GINANI, 2011). Foi elaborada uma lista composta por preparações indicadas na literatura, usada como base da pesquisa, que destaca que a identidade culinária Sul-Mato-Grossense sofreu influências

da imigração libanesa, japonesa, paraguaia e boliviana, além de incorporar pratos de vários estados brasileiros e da cultura indígena (GINANI, 2011; RIBAS et al., 2013; JUNIOR, SOUZA, 2010). Neste estudo, não foi realizada qualquer tipo de contato direto com funcionários ou proprietários, as análises foram realizadas nos cardápios disponibilizados, não se constituindo necessidade de julgamento ético. **RESULTADOS** Dos 124 restaurantes encontrados, foram selecionados 23 que atendiam aos critérios. Ao analisar os 46 pratos (menor e maior preço) verificou-se que 26 pratos não continham nenhum alimento ou preparação regional em sua composição. Quanto à classificação, o maior percentual dentre os pratos foi insatisfatório: 65,22% para o menor preço e 82,61% nos de maior preço. Em relação a regionalização, como os pratos mais baratos se mostraram mais ricos em alimentos e preparações regionais, pode-se dizer que o consumidor que paga menos pelo seu alimento, em geral, tem uma alimentação mais típica do local, indicando certa desvalorização da cultura alimentar regional em caso de maior poder aquisitivo. **CONCLUSÃO** As opções de cardápio encontradas nas praças de alimentação desestimulam o consumo de alimentos regionais. Quando encontrados, geralmente possuem um menor preço, demonstrando que comer de acordo com a cultura da região não é uma prática valorizada. Com isso, evidencia-se a necessidade do resgate da valorização e do conhecimento da cultura alimentar, contribuindo para o desenvolvimento local.

Palavras-chave: ALIMENTAÇÃO; CULTURA; RESTAURANTES;

DOCE EM PASTA DE CAJARANA: ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA

MARINARA DA CONCEICAO NOGUEIRA¹; FLAVIO SANTOS LOPES²; LAIANE VIEIRA DA SILVA¹; INGRID DE SOUZA LOPES¹; CLAUDIA VIEIRA PRUDÊNCIO¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA, - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO FRANCISCO DE BARREIRAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Cerrado se destaca pela diversidade de frutos com características nutricionais e sensoriais marcantes (AGUIAR, 2018). Entretanto, o período de frutificação é marcado pela sazonalidade (AGUIAR, 2018). Por isso, a aplicação de estratégias para o processamento e conservação é importante para favorecer o aumento da vida útil dos frutos, bem como sua agregação de valor (FREITAS et al., 2012). Dentre elas, destaca-se o desenvolvimento de doces, uma tecnologia de processamento viável que amplia a vida de prateleira e apresenta alto nível de aceitação pela população (FREITAS et al, 2012; AGUIAR, 2018). Neste contexto, a cajarana (*Spondias dulcis*) se destaca por ser rica em vitaminas, sais minerais e fibras, além de ser caracterizada como suculenta, agri-doce e com aroma peculiar (LAGO-VANZELA et al., 2011). **OBJETIVO** Produzir e avaliar as características físico-químicas e microbiológicas de doces em pasta de cajarana ao longo da estocagem. **METODOLOGIA** Os frutos maduros foram adquiridos em Barreiras (BA) e submetidos a higienização. Para a elaboração dos doces em pasta, utilizou-se uma mistura da polpa do fruto e diferentes concentrações de açúcar (30% ou 50%), que foi aquecida em fogo brando até obter a consistência desejada. Posteriormente, foi feito o envase em frascos de vidros higienizados. Foram elaboradas três repetições independentes de cada formulação para as análises microbiológicas

(contagem de mesófilos aeróbios, coliformes totais, fungos e leveduras) e físico-químicas (umidade, sólidos solúveis, pH e acidez titulável), realizadas conforme metodologias estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (BRASIL, 2003) e pelo Instituto Adolfo Lutz (2008). Após quatro meses de estocagem em temperatura ambiente, as análises foram repetidas para avaliar a vida de prateleira do produto. A diferença entre as formulações foi avaliada pelo teste de Tukey, com nível de significância de 0,05, e auxílio do programa AgroEstat, versão 1.1.0.712. **RESULTADOS** Logo após a produção, a umidade ficou em 63,49% e 57,38% e o teor de sólidos solúveis em 44,74 e 50,99°Brix para os doces com 30% e 50%, respectivamente. Após quatro meses, observou-se que umidade foi 60,64% e 49,88% e o teor de sólidos solúveis ficou em 52,25 e 65,60°Brix para doces de 30% e 50%, respectivamente. Dessa forma, percebe-se que houve diferença significativa entre as formulações ao longo do período de estocagem para estes dois parâmetros, como observado em outros estudos com produtos derivados de frutos do Cerrado. O pH foi similar em ambas formulações com valor médio de 2,95 logo após a produção, mas com aumento significativo após quatro meses de estocagem (3,58). Já a acidez titulável não demonstrou alteração significativa ao longo da estocagem, com valores médios de 0,80% e 0,62% para as formulações com 30 e 50% de açúcar, respectivamente. Em relação à avaliação microbiológica, as formulações apresentaram boa qualidade durante o período de armazenamento com resultados de **CONCLUSÃO** Durante o período de estocagem ocorreram alterações nos sólidos solúveis e na umidade de ambas as formulações. Por outro lado, estas se apresentaram dentro dos limites microbiológicos estabelecidos pela legislação. Deste modo, o desenvolvimento de doces de cajarana se apresenta como uma opção para agregar valor ao fruto, aumentar sua vida útil e disseminar seu potencial para o mercado consumidor de outros locais do Brasil.

Palavras-chave: Cajá-manga; Doce em pasta; Frutos do Cerrado; Valor agregado;

ELABORAÇÃO DE CARTILHA INFORMATIVA PARA VISITANTES DO HORTO MUNICIPAL HERMES DE SOUZA PINTO NO MUNICÍPIO DE QUISSAMÃ/RJ

LAIS BURITI DE BARROS; ELISA BARROS DOS SANTOS; VIVIANE OLIVEIRA VIEIRA; INGRID ANNES PEREIRA; LISLAINE DA SILVA MACHADO BARCELOS; THAIS SILVA NEVES.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Universidade Federal do Rio de Janeiro Campus Macaé em parceria com a Secretaria de Agricultura, Meio Ambiente e Pesca do município de Quissamã, em atividade de extensão do Curso de Nutrição, elaborou uma cartilha para ser distribuída para as famílias que adquirirem mudas de hortaliças no local. O Horto Municipal de Quissamã desenvolve a produção de mudas frutíferas e de hortaliças, sendo estas últimas distribuídas para a população e pequenos produtores sem custo, já as frutíferas é cobrado um valor simbólico para custear algumas despesas referentes ao horto. **OBJETIVO** A proposta de construir uma cartilha informativa sobre o Horto Municipal de Quissamã, teve como objetivo a conscientização da população e visitantes que adquirem

mudas de hortaliças no local, bem como apresentar os benefícios de se possuir uma horta em sua residência, tanto para a saúde ou como forma de geração de renda, bem como auxiliar no combate de possíveis pragas que possam acometer a plantação, através da disponibilização de receitas para a elaboração de caldas caseiras. **METODOLOGIA** O trabalho foi dividido em três etapas: 1) Reunião realizada com o Secretário de Agricultura, Meio Ambiente e Pesca do município e visitas ao Horto para conhecer o seu funcionamento, a equipe e o público-alvo; 2) Elaboração do conteúdo da cartilha; 3) Elaboração das ilustrações e imagens. **RESULTADOS** Este projeto foi desenvolvido por 11 colaboradores da UFRJ Campus Macaé, o Secretário de Agricultura, Meio Ambiente e Pesca do município de Quissamã/RJ e três funcionários do Horto Municipal Hermes de Souza Pinto. Para a realização do projeto foram efetuadas uma reunião com o Secretário de Agricultura, Meio Ambiente e Pesca e três visitas ao horto para o conhecimento do local, dos funcionários e do público-alvo. As sugestões apresentadas, como as caldas de combate a pragas foram incluídas na composição dos assuntos presente na cartilha. Em dois dias diferentes, foram realizadas uma visita a um agricultor familiar que possui uma horta hidropônica e a um casal que possui uma horta domiciliar, no qual seus depoimentos foram incorporadas como tópicos da cartilha. A versão final da cartilha foi composta pela história do Horto, serviços disponíveis e horário de funcionamento, localização e contato, informações sobre como construir uma horta, receitas caseiras de pesticidas naturais e informações nutricionais sobre as principais hortaliças distribuídas, compondo 26 páginas com o título Vamos conhecer o Horto Municipal Hermes de Souza Pinto em Quissamã/RJ?. A cartilha será impressa e distribuída pela Prefeitura e entregue aos visitantes do Horto. **CONCLUSÃO** Concluiu-se que a cartilha é uma estratégia de promoção do programa de doação de mudas do Horto Municipal Hermes de Souza Pinto em Quissamã/RJ representando uma ferramenta de suporte aos pequenos produtores e visitantes que desejam construir e manter uma horta domiciliar e para comércio, esclarecendo as dúvidas e fornecendo soluções para as principais dificuldades envolvidas neste processo.

Palavras-chave: extensão; agricultura familiar; extensão universitária;

AVALIAÇÃO DO VALOR NUTRICIONAL DO AÇAÍ NA PORÇÃO GERALMENTE CONSUMIDA

**GABRIELA CRISTINE RODRIGUES DO CARMO; CARLIANE DE JESUS LOUZEIRO;
CASSIA ELLEN MONTEIRO DOS SANTOS; GLENDA MARREIRA VIDAL DO
NASCIMENTO; MONIQUE DA COSTA LISBOA.
ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL.**

INTRODUÇÃO O açaizeiro (*Euterpe oleracea* Mart.), de origem nativa da América Central e do Sul, é considerado como a palmeira mais produtiva da região amazônica. Um fruto exótico consumido como um alimento básico nessa região do Brasil. O açaí é rico em nutrientes como proteínas, lipídios e em polifenóis, considerado com alto poder antioxidante, principalmente da classe antocianinas, que é utilizado na prevenção e tratamento de algumas doenças crônicas, como diabetes, dislipidemia e doença cardiovascular, o que torna o fruto um alimento funcional, com ação antiproliferativa, anti-

inflamatória e efeito cardioprotetor. Para ser consumido o fruto é batido com água e apreciado em forma de polpa ou suco adicionado ou não de outros ingredientes com açúcar, farinha de mandioca e de tapioca. **OBJETIVO** Avaliar o valor nutricional do açaí na porção geralmente consumida. **METODOLOGIA** Estudo do tipo transversal e descritivo. O tamanho da porção do açaí geralmente consumida e o modo de consumo foram obtidos através de questionário on line aplicado com 90 estudantes de uma faculdade particular de Belém-Pa em março de 2020. Foi utilizado como requisito para a participação o termo de consentimento livre e esclarecido. Obtida a quantidade média de açaí consumida, bem como a quantidade média de colheres de sopa de açúcar, farinha de mandioca e farinha de tapioca geralmente adicionada, utilizou-se a tabela de composição química dos alimentos para cálculo do valor nutricional médio de energia, macro e micronutrientes. **RESULTADOS** Em média, a quantidade de açaí consumida pelos estudantes foi de 370 ml ($\pm 180,2$), mas o consumo mínimo foi de 100 ml e o máximo de 1 litro. Em média os estudantes adicionam ao açaí: 2,4 colheres de sopa de açúcar (24,0 g), 3,2 colheres de sopa de farinha de mandioca (48,0 g) e 3,5 colheres de sopa de farinha de tapioca (17,5 g). A porção geralmente consumida de açaí puro sem adição de ingredientes (370 ml) possui 247,9 kcal, 28,3 g de carboidratos, 18,5 g de lipídios (3,7 g de ácidos graxos saturados, 12,6 monoinsaturados e 1,2 poli-insaturados), 21,8 g de fibras, 407,0 mg de potássio, 155,4 mg de vitamina C, 54,8 mg de vitamina E e 158,7 mcg de vitamina A. Ao adicionar açúcar o valor calórico sobe para 342,9 kcal. Se adicionado somente a farinha de mandioca a porção fornece 416,4 kcal. Já acrescentando apenas a farinha de tapioca o valor energético será de 305,1 kcal. A adição concomitante de açúcar e farinha de mandioca apresenta 511,4 kcal e a adição de açúcar e farinha de tapioca possui 400,2 kcal. A adição de açúcar, farinhas de mandioca e/ou tapioca, só aumenta o valor energético em razão da maior quantidade de carboidratos. **CONCLUSÃO** O açaí é um fruto rico em antioxidantes, que se consumido em quantidade adequada atua na prevenção e tratamento de doenças crônicas e degenerativas, por diminuir o estresse oxidativo. No entanto, deve-se ter cautela na quantidade ingerida e com os alimentos adicionados, devido ao elevado valor energéticos, podendo acarretar riscos à saúde se consumido excessivamente, principalmente para indivíduos obesos, diabéticos e hipertensos. Portanto, é preferível o consumo somente da polpa do fruto minimamente processado sem adição de outros ingredientes.

Palavras-chave: Açaí; Alimento funcional; Nutrição;

ANÁLISE DA ACEITABILIDADE DE ATUM BONITO-LISTRA (KATSUWONUS PELAMIS) POR ESCOLARES DA REDE PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE MACAÉ

LAIS BURITI DE BARROS¹; LAURO SAINT PASTOUS MADUREIRA²; GIOVANA FONSECA MACHADO¹; ELISA BARROS DOS SANTOS¹; WILLIAN MEIRELLIS LOPES¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O bonito-listrado (*Katsuwonus pelamis*) é uma espécie cosmopolita pelágica migratória de grande importância comercial, com produção global crescente nas últimas décadas e

matéria-prima das indústrias de conserva. Atualmente, a produção de pescado contribui de forma significativa para o fornecimento de alimento e emprego em todo o mundo, participando com 15 a 20% de toda a proteína animal consumida pela população humana. Estudos envolvendo o valor nutricional e a aceitabilidade da merenda escolar foram realizados e destacaram a importância do instrumento avaliador da qualidade e quantidade dos alimentos oferecidos e sua relação com a formação de bons hábitos alimentares. **OBJETIVO** O objetivo do presente estudo foi testar e mensurar a aceitabilidade de uma preparação a base de bonito-listrado (*Katsuwonus pelamis*) entre alunos da rede pública de ensino localizadas no município de Macaé. **METODOLOGIA** A pesquisa consiste na degustação e avaliação de uma salada de atum e macarrão por alunos na faixa etária de 14 a 25 anos de idade, da rede pública de Macaé/RJ, após assinatura e entrega do Termos de Assentimento de Menor e Termo de Consentimento Livre e Esclarecido por seu representante legal autorizando sua participação voluntária na pesquisa ou pelo próprio, no caso do voluntário ser maior de idade, conforme CAE Nº 19555119.3.0000.5699. Para a análise sensorial foi elaborada uma ficha utilizando escala hedônica verbal de sete pontos (1=desgostei muito; 2=desgostei; 3=desgostei ligeiramente; 4=indiferente; 5=gostei ligeiramente; 6=gostei; 7=gostei muito). **RESULTADOS** A receita consistiu na elaboração de uma salada de macarrão e atum que foi composta por 40g de atum ralado, 40g de macarrão tipo fusilli cozido, 10g de tomate cereja cortado longitudinalmente, 10mL de azeite extra virgem, 2g de sal e 0,5g de salsinha picada, em 100g de preparação pronta. O preparo da salada foi realizado no Laboratório de Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal do Rio de Janeiro Campus Macaé pela equipe responsável. Para o teste de aceitabilidade foi servido 80g da salada de atum e macarrão temperada e foi avaliada por 168 provadores, entre 15 e 24 anos, durante o evento Semana de Extensão e Pesquisa, realizado nos dias 15 e 16 de outubro de 2019, no Instituto Federal Fluminense Campus Macaé. Destes provadores, 157 aceitaram a preparação, indicando 93,5% de aceitabilidade, acima do percentual preconizado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar para novas preparações e/ou produtos a serem inseridos no cardápio de escolas públicas. **CONCLUSÃO** Concluiu-se que o atum da espécie bonito-listrado apresentou 93,5% de aceitabilidade, indicando uma receita com aporte de proteína e carboidrato que dispensa o pré-preparo como etapas de limpeza e armazenamento do peixe, o que muitas vezes não é possível realizar nas cozinhas das escolas públicas por questão de infraestrutura. A proposta de preparo pode servir como alternativa para o consumo de pescado em regiões distantes de mares e rios e estimular a produção regional de pescado.

Palavras-chave: ATUM; ANÁLISE DA ACEITABILIDADE DE ATUM BONITO; ALIMENTAÇÃO ESCOLAR;

VIVÊNCIAS EM EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA APLICADAS A CAPACITAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS PARA A PRODUÇÃO ARTESANAL DE ALIMENTOS

LAIS BURITI DE BARROS; AGATHA GIRARD PINTO; ANA CAROLINA DE AZEVEDO RIBEIRO CUZAT; VALQUIRIA BOMFIM DA SILVA; INGRID ANNES PEREIRA; LUISA SA CRUZ RIBEIRO.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O trabalho foi elaborado em conjunto pelos discentes e docentes do Curso de nutrição que atuaram na disciplina obrigatória Práticas em Ciência e Tecnologia de Alimentos que contempla em seu plano de ensino visitas técnicas a locais de produção, processamento e controle de qualidade de alimentos, o que permite uma estreita relação com a sociedade, assim como favorece o uso de metodologias de ensino participativas. **OBJETIVO** A proposta de construir, planejar e desenvolver uma capacitação em Boas Práticas de Fabricação para a produção higiênica oferecida aos estudantes do curso básico de panificação do Centro de Educação Tecnológica e Profissional (CETEP) de Macaé- RJ, e, assim, promover o aprimoramento da produção artesanal. **METODOLOGIA** As atividades realizadas pelos estudantes aconteceram, principalmente, na fase inicial do projeto, com a visita técnica e a aplicação de entrevistas com a coordenadora dos cursos oferecidos pelo CETEP para obter um diagnóstico situacional com o objetivo de conhecer as reais demandas do público-alvo. Após verificação das oportunidades de melhorias no curso de panificação artesanal, fez-se a sensibilização das responsáveis do curso CETEP. As graduandas do Curso de Nutrição prepararam materiais lúdicos e atividades participativas, dentre as quais destacam-se: abertura da aula com atividade de apresentação informal dos participantes, dinâmica de lavagem de mãos com tinta guache, percepção visual do crescimento microbiano em placas, jogos de erros e acertos de boas práticas na cozinha e teatralização Mundo Invisível, com supervisão da docente responsável pela disciplina. **RESULTADOS** Os resultados obtidos com o presente trabalho foram considerados a partir do questionário de avaliação aplicado ao final da capacitação. Obteve-se uma porcentagem de 100% de satisfação em todos os aspectos analisados, onde todos os participantes assinalaram ter absorvido os conteúdos abordados na capacitação em BPF e reconheceram que o tema abordado é de relevância para a panificação artesanal, além disso, todos os participantes reportaram que pretendem utilizar os conhecimentos adquiridos. A utilização de metodologias participativas no processo de ensino-aprendizagem constitui-se como uma ferramenta diferencial e relevante para a efetividade das ações. **CONCLUSÃO** As capacitações de alunos em condições de manipuladores de alimentos quanto às Boas Práticas de Fabricação são de extrema valia para o aprimoramento da produção artesanal e para qualidade dos produtos comercializados. Vale ressaltar que o uso das metodologias participativas se constituiu de um elemento facilitador na construção deste aprendizado.

Palavras-chave: extensão; produção artesanal; boas práticas de fabricação;

O PAPEL DA CÂMARA DE COMERCIALIZAÇÃO DA SOCIOBIODIVERSIDADE E AGROECOLOGIA DO AMAPÁ COMO ESPAÇO DE ADVOCACY PARA JUSTIÇA ALIMENTAR

JULIANA SOUZA ANDRADE LICIO¹; MANOEL RICARDO VILHENA²; LUCIANA ROCHA DE MENDONÇA².

1. INSTITUTO DE PESQUISA E FORMAÇÃO INDÍGENA, - BRASIL; 2. DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR INTERNATIONALE ZUSAMMENARBEIT GMBH, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As câmaras de comercialização dos produtos da sociobiodiversidade e agroecologia foram criadas em cumprimento dos objetivos do Projeto Mercados Verdes e Consumo Sustentável (2016-2020), fruto da cooperação entre o governo da Alemanha, através da Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH (Cooperação Internacional Alemã) e do Brasil (Secretaria de Agricultura Familiar e Cooperativismo/ MAPA). As cinco Câmaras existentes estão distribuídas em 04 estados da região Norte (Acre, Amapá, Amazonas e Pará) e funcionam como espaços de governança interinstitucional para implementar as políticas públicas na Amazônia. Consequentemente, a Câmara de Comercialização tem acolhido denúncias violações do direito humano à alimentação adequada e, por isso, mobilizado ações de advocacy para justiça alimentar no estado do Amapá. **OBJETIVO** Descrever as principais ações de advocacy para justiça alimentar realizadas pela Câmara de Comercialização de Sociobiodiversidade e Agroecologia do estado do Amapá. **METODOLOGIA** Foi realizada a análise quali-quantitativa dos produtos (documentos e relatórios) das reuniões promovidas pela Câmara no período de 11 novembro de 2018 (data de sua criação) a 17 de fevereiro de 2020. **RESULTADOS** A Câmara de Comercialização da Sociobiodiversidade e Agroecologia foi criada no estado do Amapá em 11/11/2018. Nos 15 meses de sua atuação foram realizadas 07 reuniões abertas e constituídos 04 grupos de trabalho sobre os temas: Programa Nacional de Alimentação Escolar; Compras Institucionais; Feiras Agroecológicas e Agroindústria e Inspeção Sanitária. A Câmara tem 15 membros permanentes, sendo eles órgãos governamentais; membros da sociedade civil e da iniciativa privada, e organizações não governamentais. Neste espaço destaca-se a busca por modelos de negócios inovadores que incentivem o consumo sustentável e consciente na região amazônica. No entanto, a agenda prioritária da Câmara tem sido pensar estratégias que contribuam para a regularização da grave situação da falta de alimentação em muitas escolas estaduais do Amapá. Nesta agenda, algumas ações tem sido priorizadas como: (1) a realização de um curso sobre a elaboração de chamadas públicas para a compra de, no mínimo, 30% da agricultura familiar; (2) a publicação de um livro valorizando os cardápios regionais; (3) uma oficina que teve como principal objetivo sensibilizar as lideranças indígenas dos povos indígenas do Oiapoque para o tema e (4) a aproximação com a 6ª Câmara/MPF para facilitar a compra de alimentos regionais dentro das terras indígenas localizadas no Amapá. Destaca-se, ainda, que as reuniões da Câmara têm permitido a construção de um plano de incidência política estadual, além de parcerias estratégicas para fortalecer as políticas públicas de alimentação e nutrição, segurança alimentar e nutricional e pelo direito humano à alimentação adequada. **CONCLUSÃO** A constituição e a atuação da Câmara de Comercialização do Amapá têm permitido o entendimento dos papéis dos atores regionais no fortalecimento das cadeias de valor dos produtos da sociobiodiversidade, promovendo desenvolvimento sustentável do estado. De maneira transversal, o espaço de interlocução da Câmara facilita o acesso dos povos indígenas e tradicionais do estado do Amapá às políticas públicas específicas existentes. Além disso, Câmara funciona como um espaço de governança e de advocacy para a justiça alimentar porque permite a formulação de estratégias voltadas à gestão das políticas públicas condizentes à realidade amazônica.

Palavras-chave: Segurança alimentar e nutricional; Políticas públicas; Direitos humanos; Bioeconomia; Amazônia

**FARINHA DE TEGUMENTO DE FEIJÃO CAUPI (VIGNA UNGUICULATA) ORIUNDO
DA PRODUÇÃO DE ACARAJÉ E ABARÁ: UMA ALTERNATIVA PARA
APROVEITAMENTO INTEGRAL DE ALIMENTOS**

BRUNA SANTOS LEITE; CINTIA DE SANTANA SILVA; RAFAELA DOS SANTOS
BOMFIM; LARISSA QUEIROZ DE MAGALHAES MARINHO; DEUSDELIA TEIXEIRA DE
ALMEIDA; CAMILA DUARTE FERREIRA RIBEIRO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, BAHIA - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O feijão caupi (*Vigna unguiculata*) é utilizado sem o tegumento no preparo de acarajé e abará, quitutes de origem africana preparados pelas baianas de acarajé. A retirada do tegumento gera resíduos que podem ser aproveitados dentro dos preceitos de sustentabilidade. **OBJETIVO** A considerar a importância do aproveitamento integral de alimentos, o objetivo do presente trabalho foi elaborar e caracterizar farinha de tegumento de feijão caupi, da variedade BRS Guariba visando seu aproveitamento para estimular a sustentabilidade. **METODOLOGIA** Os grãos foram submetidos à maceração por 3 horas para facilitar a remoção dos tegumentos que, depois, foram colocados em estufa com circulação de ar forçada a 80°C por 6 horas e processados em moinho de facas com peneira em malha de 35 mesh. Índice de absorção de água e solubilidade em água foram determinados pela metodologia de Anderson, Conway e Peplinsky (1970), fibra detergente ácido e fibra detergente neutro pelo método enzimicogravimétrico, umidade por secagem direta em estufa a 105°C, proteínas pelo método de Kjeldahl, lipídios por extração direta em Goldfish, cinzas por resíduo fixo por incineração a 550°C. As análises foram realizadas em triplicata. Os carboidratos foram obtidos pela diferença. **RESULTADOS** A farinha elaborada apresentou 4,17%±0,06 de umidade, atendendo ao regulamento técnico (BRASIL, 2005), que estabelece como critério específico para farinhas a umidade máxima de 15%. Ela apresentou 2,24%±0,08 de cinzas, 0,86%±0,03 de lipídios, 12,09%±0,23 de proteínas, 17,21% de carboidratos digeríveis, 63,43%±0,53 fibra detergente neutro e 47,46%±0,53 fibra detergente ácido. Baseando-se no Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar (BRASIL, 2012), a farinha possui mais de 10 vezes a quantidade de fibras alimentares para atender à condição estabelecida para o atributo alto conteúdo de fibra alimentar, que é de no mínimo 6g de fibra por 100g. Ela também pode apresentar a alegação de propriedade funcional pois, para tal, segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, a porção do produto pronto deve fornecer pelo menos 3g de fibras totais e a porção da farinha(10g) contém 6,3g de fibras. As análises apontaram baixa atividade de água (0,11±0,01), alto índice de absorção de água (4,61±0,07) e baixa solubilidade em água (1,40%±0,16). O índice de absorção de água e a solubilidade em água são indicadores usuais de como farinhas podem ser incorporadas em formulações alimentícias (GOMES et al., 2006). **CONCLUSÃO** A farinha elaborada mostrou-se uma alternativa de alimento funcional para aplicação do tegumento descartado dos feijões. Ela poderá ser empregada como substituta de outras farinhas em preparações cuja qualidade melhora com absorção e retenção de água ou adicionada em alimentos elaborados com farinhas de cereais, para enriquecer o teor de fibras e proteínas e complementar o aminoácido essencial lisina. Agradecimentos ao PIBIC, SENAI/CIMATEC Salvador-BA, LAPESCA-UFBA.

Palavras-chave: Economia circular; Sustentabilidade; Comida baiana;

PERFIL VOLÁTIL DE AZEITE DE OLIVA PRODUZIDO NA REGIÃO SUL DE MINAS GERAIS

ANDREZZA BRITO DE SOUZA; DANIEL ALVES DE SOUZA; JOSIANE RODRIGUES DE BARROS; ANNE KAROLINE DE SOUZA OLIVEIRA; FABRICIO DOS SANTOS; ELMA REGINA SILVA DE ANDRADE WARTHA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE, ARACAJU - SE - BRASIL.

INTRODUÇÃO O azeite de oliva extravirgem, produto obtido da azeitona *Olea europaea*, tem sido bastante estudado, principalmente por conta de seus diversos benefícios à saúde que têm sido correlacionados à sua complexa matriz alimentar. Além disto, trata-se de um alimento apreciado em todo o mundo por conta de suas características organolépticas ímpares, principalmente devido aos compostos voláteis resultantes da via da lipoxigenase que dão ao azeite aromas agradáveis (AMANPOUR; KELEBEK; SELLI, 2018; TÜRKEKUL et al. 2010). Em Minas Gerais, principalmente na região sul, a Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais trabalha com o aprimoramento de distintas variedades de azeitonas para a produção de distintos azeites. Tais azeites podem ter um excelente poder comercial, principalmente advindo das características aromáticas dos azeites, tornando imprescindível a análise da composição de voláteis. **OBJETIVO** Este trabalho teve como objetivo caracterizar o perfil de compostos voláteis presentes em azeite de oliva extravirgem da variedade Mission produzida em Minas Gerais. **METODOLOGIA** As amostras de azeites da variedade Mission foram cedidas pela Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG). A variedade foi cultivada na Fazenda Maria da Fé, localizada na região Sul de Minas Gerais. A análise do perfil de compostos voláteis foi realizada por cromatógrafo de fase gasosa, acoplado ao espectro de massa utilizando a técnica de microextração em fase sólida. **RESULTADOS** Ao todo, foram identificados 18 voláteis, os quais pertencem a diversas classes de compostos, com destaque para aldeídos, álcoois, cetonas e terpenos. O composto majoritário da variedade Mission foi o 2-hexenal, um aldeído, apresentando 69,40%. Salienta-se que tal composto é responsável por aromas agradáveis de grama cortada e maçã verde. Além disso, trata-se de um composto comumente identificado em azeites de excelente qualidade. Outros aldeídos foram identificados em percentuais inferiores. A ocorrência de hexenal (1,91%) também é de grande importância para o aroma de azeites, atribuindo notas de maçã verde e grama cortada (MORALES; RIOS; APARICIO 1997). O sabor picante característico desta variedade pode ser derivado da presença do aldeído (E,E)-2,4-heptadienal (0,70%), característica muito apreciada em azeites. Dentre os terpenos observou-se a ocorrência de α -ocimeno, o qual remete notas aromáticas agradáveis de floral, planta verde, adocicado, frutado, cítrico e menta (BEN BRAHIM et al. 2018; SOTO et al. 2019). **CONCLUSÃO** O azeite da variedade Mission produzido na região sul de Minas Gerais apresenta perfil de compostos voláteis característico de azeites de excelente qualidade sensorial, com destaque para o 2-hexenal, com potencial aceitabilidade pelos consumidores por conta de seus atributos sensoriais agradáveis. Além disto, trata-se de um azeite com grande potencial de comercialização para o mercado interno e externo.

Palavras-chave: Aromas; Compostos voláteis; Cromatografia gasosa; Lipoxigenase; Olea europaea

AValiação DA ROTULAGEM DE DIFERENTES MARCAS DE ÓLEOS DE COCO COMERCIALIZADOS NA CIDADE DO RECIFE-PE

MARIA CLARA FAGUNDES ALVES DO NASCIMENTO; KARINA CORREIA DA
SILVEIRA; VIVIANE LANSKY XAVIER DE SOUZA LEÃO; MARGARIDA ANGELICA
DA SILVA VASCONCELOS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O óleo de coco é um produto cuja comercialização vem crescendo nos últimos anos devido aos possíveis efeitos benéficos à saúde. Neste contexto, a diversidade de marcas de óleo de coco encontrada nos pontos de venda desperta o interesse de se investigar se os fabricantes estão atendendo a legislação acerca da rotulagem, tendo em vista que este é um meio de comunicar ao consumidor informações essenciais sobre o produto que não devem levá-lo a erro ou engano no momento da compra. **OBJETIVO** Assim, o presente trabalho teve como objetivo avaliar a rotulagem geral e nutricional de diferentes marcas de óleos de coco comercializados na cidade de Recife PE, comparando com os padrões estabelecidos pelas legislações vigentes. **METODOLOGIA** Foram analisadas nove marcas de óleo de coco comercializados em Recife no período abril a maio/2019. Foi desenvolvida uma ficha de avaliação com base na RDC nº 270 de 22/09/2005, RDC nº 259 de 20/09/2002, RDC nº 360 de 23/12/2003, RDC nº 359 de 23/12/2003, RDC nº 54 de 12/11/2012 e a Lei nº 10.674 de 16/05/2003. Na ficha foram listados os tópicos a serem examinados e assinalados em uma das seguintes opções: Conforme (C), Não Conforme (NC) ou Não se Aplica (NA). Os dados foram redigidos no programa Microsoft Excel e analisados por estatística descritiva através dos cálculos percentuais das conformidades e não conformidades encontradas. **RESULTADOS** Os resultados obtidos indicaram que 100 % das marcas apresentaram alguma não conformidade quanto à rotulagem. Entre as amostras, o percentual de irregularidades encontradas variou de 18,1 a 45,4 %. Em relação às instruções para conservação, apenas uma das amostras avaliadas não apresentava no rótulo os cuidados quanto à luz, calor e umidade. Todos os rótulos apresentavam a denominação de venda. Foram encontradas expressões como exclusividade e para uma alimentação rica e saudável em 22,2 % das amostras, frases que podem comprometer o entendimento do consumidor repercutindo na sua saúde e senso de decisão. No quesito identificação de origem, 50 % das amostras traziam informações incompletas, como apenas o CNPJ do distribuidor. Uma das amostras não apresentava a impressão da data de validade do produto. Quanto à informação nutricional, uma das marcas apresentou a ordem dos nutrientes em desacordo com o preconizado pela legislação. Sobre a informação da porção em medida caseira, 22,2 % dos rótulos estavam em desacordo por não apresentar a medida caseira em questão (colher de sopa). Por fim, mais uma exigência imposta ao produto estudado, assim como aos demais alimentos industrializados, está manifestada na Lei Federal 10.674/2003 e trata da advertência sobre o glúten nas embalagens. Tal determinação foi seguida em apenas 55,6 % dos rótulos investigados. **CONCLUSÃO** Portanto, conclui-se que houve divergências entre a legislação e o encontrado nos rótulos avaliados. Desta maneira, cabe às empresas maior atenção pela elaboração dos rótulos de seus produtos e sugere-se, como forma de assegurar a

qualidade das informações expostas nos rótulos, uma atuação mais rigorosa das autoridades fiscalizadoras.

Palavras-chave: Cocos nucifera; legislação; rótulo; composição nutricional;

VERIFICAÇÃO DO RISCO SANITÁRIO EM ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE ALIMENTAÇÃO EM MUNICÍPIOS TURÍSTICOS DO INTERIOR DE MINAS GERAIS

GABRIELLA ALESSANDRA OLIVEIRA BRAGA; NAIR TAVARES MILHEM YGNATIOS;
ROSIANE ALVES MARTINS LELLIS.
FACULDADE SANTA RITA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Nota-se que no Brasil, nos últimos anos, houve um aumento significativo de refeições fora do domicílio. Sendo assim, é fundamental que esses domicílios apresentem um produto adequado e seguro no ponto de vista microbiológico. Tendo em vista esta necessidade, as boas práticas de fabricação abrangem um conjunto de normas e procedimentos para garantir a qualidade sanitária dos alimentos, sendo o cumprimento desses procedimentos fundamentais para a classificação de um possível risco sanitário (LOPES, 2019). **OBJETIVO** Verificar o risco sanitário em estabelecimentos comerciais de alimentação em municípios turísticos do interior de Minas Gerais. **METODOLOGIA** Trata-se de uma pesquisa transversal realizada em restaurantes, bares e lanchonetes comerciais de treze municípios (Capela Nova, Caranaíba, Casa Grande, Catas Altas da Noruega, Conselheiro Lafaiete, Cristiano Ottoni, Itaverava, Lamim, Piranga, Queluzito, Rio Espera, Santana dos Montes e Senhora de Oliveira). O risco sanitário foi avaliado por meio de uma lista de verificação adaptada da resolução RDC nº 275, de 2003 (BRASIL, 2002). O check list foi composto por 120 questões abrangendo cinco blocos temáticos: edificações e instalações, equipamentos, móveis e utensílios, manipuladores, produção e armazenamento, e documentação. O percentual de adequação foi calculado com auxílio do software Microsoft Excell (ano 2010). O projeto de pesquisa foi submetido e aprovado pelo comitê de ética em pesquisa com seres humanos da Faculdade Santa Rita, pelo parecer 2952211. **RESULTADOS** Dos 45 estabelecimentos avaliados, 56% apresentaram risco sanitário alto, 33% em risco sanitário médio e 11% foram classificados em risco sanitário baixo. Quase metade dos estabelecimentos (47%) continha área externa com focos de insalubridade e objetos em desuso ao ambiente, um ponto a contribuir para a contaminação; 89% não possuíam lavatórios específicos para a higienização das mãos na área de produção. Em relação ao controle integrado de vetores e pragas urbanas, em 49% dos estabelecimentos foi identificado a presença de vetores, pragas urbanas ou qualquer evidência. O bloco documentação foi o que apresentou mais inadequações, atingindo média de 13% ($\pm 0,33$). **CONCLUSÃO** Os resultados deste estudo indicam falhas nos procedimentos adotados pelos estabelecimentos, o que pode favorecer o surgimento de doenças transmitidas por alimentos, evidenciando a necessidade de implementar as boas práticas de fabricação para o fornecimento de uma refeição adequada quanto às condições higiênico-sanitárias.

Palavras-chave: alimentos; doenças transmitidas por alimentos; higiene alimentar; qualidade dos alimentos; segurança alimentar

EFEITO DA FERMENTAÇÃO DE KEFIR SOBRE TEOR DE FENÓLICOS EM BEBIDAS MISTAS DE LEITE, POLPA DE FRUTA E EXTRATO DE GUARANÁ

RAFAEL RESENDE MALDONADO; VANIZE MARTINS GENOVA; PEDRO DE SOUZA FREITAS CAMPOS; GIOVANNA LODO; APARECIDA BEATRIZ VIRGULINO RODRIGUES; GABRIELA ALVES MACEDO.
UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O tipo de matéria-prima, formas de processamento, armazenamento e interação entre componentes dos alimentos são alguns dos fatores que podem afetar o potencial antioxidante. Os processos fermentativos por promoverem alterações de pH e composição de substratos também podem afetar positiva ou negativamente a capacidade antioxidante dos alimentos. As bebidas fermentadas por kefir podem aumentar o valor nutricional das matérias-primas devido a processos de biotransformação, enquanto que a adição de frutas e extrato de guaraná podem contribuir para aumentar o potencial antioxidante, por serem matérias-primas naturalmente ricas nestes compostos. O cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*) é uma fruta rica em minerais, ácidos orgânicos, vitaminas e compostos fenólicos. Estudo realizado por Santos et al., (2010) mostrou uma correlação positiva entre potencial antioxidante e o teor de fenólicos em polpas de cupuaçu. As uvas (diversas espécies da família Vitaceae) também apresentam alta capacidade antioxidante relacionada a diversas substâncias presentes, incluindo os compostos fenólicos. E o guaraná (*Paullinia cupana*) também é típico da região Amazônica e bastante rico em compostos fenólicos e antioxidantes (da Silva et al., 2015). **OBJETIVO** Este estudo teve como objetivo avaliar a influência da fermentação por kefir de leite sobre a concentração de fenólicos em bebidas mistas de leite com polpa de fruta (cupuaçu e uva), com e sem adição de extrato de guaraná. **METODOLOGIA** Os substratos foram preparados com mistura de leite de vaca com polpa de fruta (cupuaçu ou uva) na proporção de 50:50 % m/m. Os grãos de kefir foram inoculados na concentração de 5% m/m em relação ao substrato. Nas formulações contendo extrato de guaraná, esse foi adicionado na proporção de 0,1% m/m em relação ao substrato. As fermentações foram realizadas com 5 replicatas, sem agitação, a 25° C por 24 horas. Amostras dos substratos não fermentados e das bebidas fermentadas foram analisadas quanto ao teor de compostos fenólicos pelo método de Folin-Ciocalteu, segundo metodologia descrita por Veber et al. (2015). **RESULTADOS** Os resultados obtidos indicaram comportamentos distintos em função das matérias-primas utilizadas. As formulações com adição de polpa de uva apresentaram diminuição da concentração de fenólicos após a fermentação, enquanto as formulações com polpa de cupuaçu apresentaram aumento. A adição de extrato de guaraná, por sua vez, provocou aumento do teor de fenólicos comparado com as formulações contendo apenas polpa de fruta. O fermentado com polpa de uva apresentou 87% de fenólicos em relação ao substrato inicial, enquanto que o de polpa de uva + extrato de guaraná, 90%. Os fermentados de cupuaçu, sem e com extrato de guaraná, por sua vez, apresentaram 121 e 138% de fenólicos em relação aos substratos, respectivamente. E por fim, a adição de extrato de guaraná apenas resultou em um fermentado com 119% de fenólicos em relação ao substrato. **CONCLUSÃO** A depender do tipo de matéria-prima utilizada, a biotransformação pela

cultura de kefir pode aumentar ou diminuir o teor de fenólicos. Por outro lado, a adição do extrato de guaraná aumentou o teor de fenólicos comparado com as bebidas que tiveram apenas adição de fruta. Esses resultados mostram a importância de se avaliar caso a caso o impacto do processamento sobre os fenólicos e a capacidade antioxidante dos alimentos e sugerem que novos estudos devem ser feitos com teores mais elevados de extrato de guaraná para aumentar o potencial antioxidante das bebidas estudadas.

Palavras-chave: antioxidante; fermentação; fruta; cupuaçu; uva

ELABORAÇÃO DE UMA GELEIA (BLEND) REGIONAL DE AÇAÍ (EUTERPE OLERACEA) E PITAYA ROSA DE POLPA VERMELHA (HYLOCEREUS POLYRHIZUS)

LUCIANA CRISTINA MANCIO GOMES; ERICA RODRIGUES SOUSA; ERICA RODRIGUES SOUSA; PAULA RAQUEL DIAS DA COSTA; JÉSSICA CAROLINA DOS SANTOS BRABO; ALINE CRISTINA MACHADO LOPES BARBOSA.
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO De acordo com a Resolução n.º 272, de 22 de setembro de 2005 (BRASIL, 2005), as geleias são produtos elaborados a partir de frutas, inteiras ou em partes, e/ou sementes, obtidos por cocção e/ou concentração, e/ou outros processos tecnológicos considerados seguros para a produção de alimentos. O açaí (*Euterpe oleracea*) é um fruto pequeno, redondo, de cor escura, típico da região norte do Brasil. apresenta inúmeros benefícios à saúde humana, como fibras, vitamina E, lipídeos, carboidratos e em sua composição apresenta quantidades significativas de um grupo dos flavonoides, conhecido como antocianinas (LIMA et al., 2012; LIN et al., 2007), eficaz no controle ou na prevenção de algumas doenças crônicas, devido sua capacidade antioxidante, apresenta também benefícios nutricionais e terapêuticos, como ação antiproliferativa, anti-inflamatória, e efeito cardioprotetor (BONOMO et al., 2014; OLIVEIRA et al., 2010). A espécie pitaya rosa de polpa vermelha (*Hylocereus polyrhizus*), pertence à família Cactaceae, é uma fruta nutritiva e com grande variedade de usos e pode ser consumida tanto ao natural, como transformada numa gama de produtos industrializados, como geleias, sucos, caldas e doces (GUNASENA et al., 2007). **OBJETIVO** Caracterizar o blend de geleia regional de açaí e pitaya rosa de polpa vermelha. **METODOLOGIA** Os frutos de açaí obtidos foram adquiridos de produtores locais e foram processados para obtenção da polpa em bateadeira de açaí localizada na cidade de Belém-PA. Os frutos de pitaya rosa de polpa vermelha foram extraídas as polpas de forma manual em seguida foi triturada em liquidificador e obteve-se polpa homogeneizada. Para elaboração do blend (polpa de açaí e pitaya) foi homogeneizando-se as polpas, pesadas e misturadas manualmente, nas proporções, até completa mistura: Formulação com 70% polpa pitaya + 30% polpa açaí. Para elaboração da geleia padronizou-se a proporção 60% polpa de fruta + 40% açúcar (polpa e açúcar cristal) e 10 ml do suco do limão, classificada como geleia comum (BRASIL, 2008). As análises realizadas foram teor de atividade de água e sólidos solúveis totais (°Brix) determinados de acordo com as metodologias do Instituto Adolfo

Lutz (2008). A atividade de água foi determinada pelo analisador de Atividade de Água e Umidade AquaLab. As análises foram realizadas em triplicata. **RESULTADOS** O blend de geleia apresentou atividade de água (aw) a média de 0,93, valores aproximados ao desse estudo foi encontrado por Costa et al. (2018) estudando a polpa de polpas de cupuaçu e açaí cujo o resultado foi 0,959. O teor de sólidos solúveis totais foi 60 ° brix, logo se encontra de acordo com legislação vigente (Brasil, 1978) para classificação de geleia comum. Castro et al. (2016) afirma que é um parâmetro usado como indicativo de grau de doçura das polpas, quando maior o ratio mais doce é o fruto/polpa. **CONCLUSÃO** Conclui-se que a geleia de açaí e pitaya rosa (blend) se encontra conforme a legislação vigente com relação aos parâmetros de atividade de água (Aw) e teor de sólidos solúveis. A elaboração de blend apresenta-se como uma alternativa para a produção de novos produtos com agregação de valor e características nutricionais e funcionais capaz de favorecer a sua comercialização e consumo.

Palavras-chave: geleia; açaí; pitaya rosa; regional;

COMPOSTOS BIOATIVOS DE DIFERENTES ESPÉCIES DE INSETOS COMESTÍVEIS

BRUNA SANTOS LEITE; CAROLINA OLIVEIRA DE SOUZA; PEDRO PAULO LORDELO
GUIMARAES TAVARES; JOSEVANIA CONCEICAO DOS SANTOS; JANICE IZABEL
DRUZIAN; CAMILA DUARTE FERREIRA RIBEIRO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, BAHIA - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A população humana tem crescido em ritmo exponencial e escassez de alimentos será um dos maiores problema a ser enfrentado. Mundialmente existe uma necessidade crescente em buscar fontes alternativas de alimentos além das tradicionalmente utilizadas. Essa demanda levou ao interesse nos insetos comestíveis, que já fazem parte das culturas e dietas de muitos países, além de representarem uma excelente fonte sustentável de nutrientes e compostos funcionais. Em adição, a produção de insetos é de baixo custo, fácil manuseios e causa menos impactos ambientais. **OBJETIVO** Assim, com o intuito de obter a caracterização de novas matrizes alimentícias este trabalho teve como objetivo avaliar os teores de compostos fenólicos totais em diferentes espécies de insetos comestíveis. **METODOLOGIA** Quatro espécies (Tenébrio molitor, Zophobas morio, Acheta domesticus e Nauphoeta cinerea) foram analisadas, sendo 04 desidratadas e 01 na forma de farinha processada (Tenébrio molitor), totalizando 05 amostras. As amostras foram doadas a partir de criadouros especializados (biofábricas) e analisadas na Faculdade de Farmácia da Universidade Federal da Bahia. As amostras (1g) foram extraídas com etanol 50% e ao extrato (0,5mL) foram adicionados 2,5 mL do reagente Folin-Ciocalteu 1:10. Após 5 min., 2 mL de carbonato de cálcio (7,5%) foi adicionado. A amostra foi deixada em repouso no escuro por 2h. As leituras foram feitas em espectrofotômetro (Perkin Elmer-Lambda 35) a 760 nm (SINGLETON & ROSSI, 1965). A quantificação foi realizada por curva analítica com padrão de ácido gálico e os resultados expressos em mg de equivalente de ácido gálicos por 100g de amostra. **RESULTADOS** Os espécimes apresentaram teores de compostos fenólicos próximos entre si e variando de 458,76 a 496,91 mg de

equivalente de ácido gálico/100g para *Acheta domesticus* e farinha de *Tenebrio molitor*, respectivamente. Os teores foram similares aos apresentados por outras espécies de insetos comestíveis como: gafanhotos (492mg/100g) e formiga preta (452mg/100g) (DI MATTIA et al., 2019) e superiores aos de frutas e plantas que são naturalmente consideradas fontes de compostos fenólicos (morango 221,29 mg/100g e *Pimpinella anisum* 100,45 mg/L) (STAFUSSA et al., 2018). Sugere-se que a presença de compostos fenólicos (catequina, epicatequina etc.) em insetos seja proveniente de suas cutículas, pois os compostos estariam associados com a esclerotização, outra possibilidade, é a assimilação a partir da dieta a qual os insetos são submetidos (LIU et al., 2012).

CONCLUSÃO Os resultados demonstraram consideráveis teores de compostos fenólicos nas espécies analisadas, sugerindo que estas podem ser fontes de compostos bioativos, proporcionando efeitos funcionais adicionais. No entanto, estudos adicionais estão sendo realizados para a caracterização do perfil desses compostos. Agradecimentos ao CNPq (Processo nº 313641/2019-6 bolsa DT) e a FAPESB.

Palavras-chave: Entomofagia; Alimentos alternativos; Compostos fenólicos;

CURSO DE APROVEITAMENTO INTEGRAL DE ALIMENTOS PARA UM GRUPO DE MULHERES DA ILHA DE PAQUETÁ-PA

NAYARA DA SILVA CRUZ.
FACULDADE MAURÍCIO DE MASSAU, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Na indústria de alimentos são conhecidos como resíduos a parte da matéria-prima não utilizada no processamento do produto principal. Entretanto, deve ser entendido como resíduos o que sobra da matriz alimentícia não aproveitada para a elaboração do produto alimentício (LEITÃO, 2015). O aproveitamento integral de frutas e hortaliças (polpa, cascas, talos e folhas), na elaboração de novos produtos, é uma alternativa tecnológica limpa que está ao alcance de todos, pois pode ser aplicada tanto no ambiente industrial como residencial. A utilização do alimento, de forma sustentável, reduz a produção de lixo orgânico, promove a segurança alimentar e beneficia a renda familiar. Além disso, o aproveitamento integral de frutas e hortaliças, como forma de incentivo ao consumo desse grupo de alimentos, é uma prática alimentar saudável e contribui para a promoção da saúde (RORIZ, 2012).

OBJETIVO Ministrando curso de aproveitamento integral de alimentos para um grupo de mulheres da ilha de Paquetá- PA.

METODOLOGIA Metodologia Tratou-se de um estudo de natureza mista, de caráter qualitativo, envolvendo 20 mulheres, de idade entre 22 a 54 anos, donas de casa, possuindo baixa escolaridade e residentes da ilha, no mês de agosto de 2019, sendo aprovado pelo comitê de ética do Instituto Campinense de Ensino Superior, sob número do parecer 3.803. 894. Para a ministração do curso foram utilizados recursos visuais, por meio de Datashow onde foi apresentado o conteúdo através da utilização de slides, e nele continham informações de forma simples, clara e objetiva, além da utilização de imagens ilustrativas o que facilitou o entendimento por parte dos ouvintes. Após, foi gerado um diálogo sobre aproveitamento alimentar de uma forma geral, enfatizou-se a importância das matérias primas regionais, mais especificamente da ilha de

Paquetá, destacando o açaí, manga, jaca, jambo entre outras, para que a acessibilidade de ação exploratória aos seus próprios recursos fossem mais próximos da realidade local, além de expandir os conhecimentos dos moradores com relação a diversidade e formas de utilizar os frutos que eles possuem e também esclarecer sobre a composição nutricional desses alimentos e as formas de aproveitá-la na alimentação do cotidiano. **RESULTADOS** As voluntárias relataram que os cursos trouxeram um bom aprendizado, praticando todo conhecimento adquirido em casa e algumas em seus trabalhos, relataram também a importância de se utilizar o alimento em sua forma integral, elaborando novas receitas além disso, evitando o desperdício das partes aproveitáveis dos alimentos que podem ser utilizados para a alimentação familiar e beneficiamento da renda dos mesmos. **CONCLUSÃO** Os resultados apresentados permitiram expressar que o curso ofertado teve seu objetivo alcançado, as mulheres realizaram perguntas sobre o tema abordado e compartilharam suas experiências com alimentos, algumas já praticavam o aproveitamento de alimentos em suas residências, demonstrando sensibilidade ao aproveitar resíduos alimentares na alimentação.

Palavras-chave: alimentos regional; Resíduo alimentar; sustentabilidade;

QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE CARANGUEJOS COMERCIALIZADOS EM BARRACA DE PRAIA DE COMPLEXO TURÍSTICO NA CIDADE DE AQUIRAZ/CE.

ANA CARLA MATOS PIRES; MACIELLA FREIRE SANTOS GAMA; LUCIANA ADRIANO PEREIRA FIGUEIREDO; CLARICE MARIA ARAÚJO CHAGAS VERGARA.
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O caranguejo é um produto muito consumido por quem visita a praia, sendo uma das iguarias mais vendidas no estado do Ceará. Segundo afirma Araújo et al.(2011), o caranguejo é servido como um petisco em bares e restaurantes nas áreas de grande prevalência de turismo no Nordeste, sendo um dos atrativos da culinária local. A carne de caranguejo-uçá, possui características químicas correspondentes às dos peixes e crustáceos, podendo se alterar com facilidade (SILVA, et al., 2013). Com isso, o processo de Boas Práticas de Manipulação com o caranguejo é essencial para assegurar um produto final de qualidade. Não existem legislações específicas para o acompanhamento dos padrões de qualidade do caranguejo, faz-se necessário o acompanhamento do processo de beneficiamento dentro das BPF e através do acompanhamento de análises microbiológicas baseados na RDC Nº 12 de 02 de janeiro de 2001, afinal a qualidade tornou-se uma exigência e é obrigatória para todas as modalidades de serviços, sendo uma questão persistência no mercado. **OBJETIVO** O objetivo do trabalho foi avaliar a qualidade microbiológica de caranguejos comercializados em uma barraca de praia de complexo turístico na cidade de Aquiraz/CE. **METODOLOGIA** Trata-se de uma pesquisa analítica e exploratória, do tipo quantitativa transversal, envolvendo 37 amostras de caranguejo em diferentes etapas do processo produtivo, realizada no período de novembro de 2015 a janeiro de 2016, em uma barraca de praia na cidade de Aquiraz/Ce. As análises microbiológicas foram coletadas e realizadas por laboratório contratado que segue os critérios de acreditação segundo os requisitos estabelecidos pela ABNT NBR ISO/IEC 17025:2005. Os resultados das análises

microbiológicas de *Salmonella* sp, coliformes a 45°C, *Estafilococcus* coagulase positiva e *Bacillus cereus* foram comparados com as determinações da RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 referente a pratos prontos para consumo, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **RESULTADOS** Os resultados das análises microbiológicas de *Salmonella* sp, coliformes a 45°C, *Estafilococcus* coagulase positiva e *Bacillus cereus*, estavam de acordo com a legislação sanitária vigente. Segundo afirma Calvet et. al.,2011, os microrganismos citados, indicam as condições de higiene, que os produtos foram beneficiados, embalados e estocados. **CONCLUSÃO** Pode-se constatar que os caranguejos comercializados em uma barraca de praia na cidade de Aquiraz encontravam-se dentro dos padrões microbiológicos estabelecidos pela legislação sanitária vigente. Desta forma, os processos de beneficiamento deste alimento foram eficazes para o controle de multiplicação de microrganismos patógenos, sendo capaz de oferecer um produto final de qualidade aos clientes.

Palavras-chave: Análise Microbiológica; Boas Práticas de Manipulação; Crustáceos; Serviços de Alimentação;

ACEITABILIDADE DE PÃO A BASE DE AÇAÍ

NAYARA DA SILVA CRUZ.
FACULDADE MAURÍCIO DE MASSAU, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Produto é um conjunto de características tangíveis e intangíveis que concedem benefícios existentes ou percebidos com o objetivo de satisfazer as necessidades e as vontades do consumidor (SITTA, 2017). Desenvolver um novo produto é mais do que satisfazer a necessidade do consumidor, vai muito além do que apenas elaborar, tornando-se algo fundamental para obter destaque sobre a concorrência (MIZUTA e TOLEDO, 1999). O açaí de destaca por ser uma fruta exótica, geralmente é consumido como um alimento básico na região amazônica. Nos últimos anos, o fruto açaí ganhou a atenção internacional como um alimento funcional, por conter benefícios nutricionais e terapêuticos ligados a alta capacidade antioxidante e sua composição fotoquímica (BONOMO, 2014). **OBJETIVO** Este trabalho tem como objetivo elaborar um pão a base de açaí feito por um grupo de mulheres da ilha de Paquetá- PA. **METODOLOGIA** A elaboração do pão foi realizada na cozinha da Unidade Pedagógica de Jamaci, localizada na ilha de Paquetá- PA, com 20 voluntários do sexo feminino, com idade de 22 a 54 anos, o presente trabalho foi aprovado pelo comitê de ética do Instituto Campinense de Ensino Superior, sob número do parecer 3.803. 894. Para a fabricação do pão de açaí, foram utilizados os seguintes ingredientes: 150g de açaí, 500g de trigo, 15g de fermento biológico fresco, 6g de sal refinado, 30g de margarina, 100g de açúcar cristal e 100 ml leite UHT integral, as participantes contaram com auxílio do fluxograma e da ficha técnica de preparação do pão de açaí, elaborados previamente. Os ingredientes foram colocados em um refratário de aço inox para serem misturados, após a formação de uma massa lisa e homogênea, esta foi sovada por aproximadamente 20 minutos e consequentemente deixada em descanso por aproximadamente 1 hora para se obter a rede de glúten, ocorrer a fermentação e aumento de volume

da massa. Depois a massa foi separada em porções menores, foram modeladas manualmente em formatos esféricos, colocadas em bandejas de inox, a massa foi levada ao forno à temperatura de 180 C° por 30 minutos. Ao final do processo, os pães foram devidamente colocados em pires e servidos para degustação entre as mulheres. **RESULTADOS** Não houve dificuldade por partes das participantes em realizar a preparação, havendo boa aceitação do produto por elas, sentindo o sabor característico do fruto, além disso, perceberam que a coloração arroxeadada do fruto foi preservada, apresentando assim a mesma coloração que a matéria prima, assim como o aroma. As voluntárias realizaram com êxito a preparação proposta, de acordo com a receita a elas instruída. **CONCLUSÃO** Concluiu-se que a elaboração do pão à base de açaí visou incentivar as participantes em utilizar matérias primas do seu cotidiano para beneficiamento na alimentação familiar, econômico e social por parte da população.

Palavras-chave: análise sensorial; matéria prima; produto regional;

ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS E SEGURANÇA ALIMENTAR PARA PACIENTES CELÍACOS

ADNA CECILIA CASTRO DE OLIVEIRA; MIRELLA LIMA BINOTI; GABRIELLA FRANCA DE BRITO FERREIRA; MARIANA FERREIRA DE SOUZA; RAFAELA SILVEIRA VILELA NUNES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A doença celíaca (DC) é uma enteropatia intestinal imunomediada pela exposição ao glúten, não tem cura e seu tratamento consiste na isenção total do glúten da dieta. **OBJETIVO** Avaliar as condições de armazenamento de produtos sem glúten, em estabelecimentos comerciais. **METODOLOGIA** A atividade foi dividida em quatro momentos: 1. Foram realizadas visitas aos principais supermercados e lojas de produtos naturais/granel da cidade de Viçosa/MG, visando observar se os locais vendiam produtos sem glúten e como eram armazenados. 2. Entrega de uma cartilha intitulada Contaminação Cruzada por Glúten, com informações sobre medidas para evitar contaminação cruzada nesses locais, seguida de explicação aos responsáveis de cada estabelecimento sobre o que é a doença celíaca, bem como aplicação de formulário com as seguintes variáveis: forma e meio de transporte dos produtos até o estabelecimento, como são manipulados pelos funcionários, e se os funcionários possuem alguma capacitação sobre o tema. Nos locais que demonstraram interesse, foi agendada uma capacitação para os funcionários. 3. Capacitação sobre a doença celíaca, o que é glúten e onde está presente, importância de uma dieta isenta de glúten para os celíacos e qual as consequências da exposição a essa proteína. Durante a atividade, foram apontados os erros observados no armazenamento dos produtos e as possíveis soluções, e por fim o mercado se comprometeu em reorganizar as gôndolas. 4. Retorno ao estabelecimento, com o objetivo de verificar se as mudanças propostas foram adotadas. Projeto aprovado pelo comitê de ética em pesquisa com seres humanos na Universidade Federal de Viçosa (Parecer: 1.631.246). Os resultados foram transpostos para uma tabela do Microsoft Office Excel® e compilados em tabelas de análise

descritiva. **RESULTADOS** Na primeira etapa foram visitados 11 estabelecimentos, destes 9% (n=1) não vendia produtos destinados a pacientes celíacos e dentre os que vendiam (n=10), 70% (n=7) armazenava os gêneros de maneira incorreta. Os mercados (100%, n=10) não possuem funcionários específicos para a manipulação de produtos sem glúten e sim por setor, sendo esses produtos armazenados em gôndolas junto aos naturais, diet e light, 28,6% (n= 2) ressaltam que a contaminação ocorre na empresa que produz o alimento, pois a fabricação é concomitante aos produtos com glúten, e também durante a entrega, uma vez que são transportados com mercadorias não são destinados aos celíacos. Além disso, os manipuladores não recebem nenhum tipo de treinamento ou orientação em nenhum dos estabelecimentos visitados. Durante a entrega da cartilha, os estabelecimentos que se mostraram mais interessados no assunto eram os que já armazenavam os produtos de maneira correta. Dos locais que armazenavam os produtos de forma incorreta, 28,6% (n= 2) havia se adequado, e apenas um aceitou participar da capacitação, disponibilizando um tempo curto, permitindo que apenas um funcionário participasse e não demonstrando disposição para mudança e pouco interesse em melhoria na segurança para os celíacos. Na visita de reavaliação, após 4 meses, observou-se que as medidas sugeridas durante a capacitação não foram adotadas. **CONCLUSÃO** Foi possível notar a falta de informação dos estabelecimentos quanto à doença celíaca, ao glúten e às graves consequências da contaminação, e mesmo após os esclarecimentos, a maioria apresentou-se resistente às mudanças, tornando-se obstáculo para os celíacos na busca por uma alimentação segura.

Palavras-chave: Glúten; Contaminação Cruzada; Armazenamento; Manipuladores; Alimentos

ELABORAÇÃO DE UM MUFFIN RECHEADO PARA GANHO DE PESO DE CRIANÇAS: COM BOA DISPONIBILIDADE DE NUTRIENTES E DE FÁCIL PRODUÇÃO DOMÉSTICA

REGINA ESTEVES JORDÃO; JULIA ABEND BARDAGI; JULIANE JEKIMIM BALBINO;
NATHALIA CANELA; JULIA BARIJAN ZANCO TANIGUTI; GIOVANA GUMIERO
GUIRALDELLI.

PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE CAMPINAS, CAMPINAS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO Alguns alimentos industrializados, caracterizados pela rapidez de preparo e consumo têm substituído as práticas alimentares saudáveis. Muitos destes tendem a apresentar altas quantidades de sódio, açúcares e gorduras, e baixa concentração de micronutrientes, afetando negativamente o estado nutricional e o desenvolvimento de crianças podendo agravar quadros de desnutrição. **OBJETIVO** Desenvolver um produto para auxiliar no ganho de peso de crianças a partir de 2 anos, levando-se em consideração a biodisponibilidade dos nutrientes, qualidade higiênico-sanitária e propaganda do produto. **METODOLOGIA** Realizou-se uma pesquisa de mercado para verificar a variedade de bolinhos recheados e seus ingredientes. A partir disso, inseridos na disciplina de Estudo Experimental dos Alimentos, formulou-se uma receita de muffin de banana com recheio de geleia de morango e cobertura de pasta de amendoim. Optou-se pela utilização de frutas in natura, pois os produtos similares disponíveis não apresentavam, ou continham geleia com grande quantidade

de açúcar, corantes, aromatizantes e conservantes. Garantindo a qualidade higiênico-sanitária destes alimentos, passaram por processo de sanitização de acordo com a legislação. Utilizou-se a pasta de amendoim com selo de qualidade garantindo a ausência de aflatoxinas, e pelo enriquecimento nutricional da receita, com qualidade energético-proteica. O valor nutricional foi calculado pelo software DietBox. Como um veículo de personificação do produto, utilizaram-se cores quentes para despertar a atenção e o paladar das crianças, assim como a figura de um macaco para fazer referência ao sabor do muffin e o selo de qualidade para assegurar a confiança do consumidor. **RESULTADOS** A receita utilizou: morango, banana, açúcar refinado, iogurte natural, mel, farinha de trigo, pasta de Amendoim (amendoim torrado), farelo de aveia, ovo, óleo de canola, açúcar mascavo, limão, fermento em pó, essência de baunilha e sal. Em uma porção de 60g (1 unidade) apresentou a densidade energética de 3,3 kcal/g, valor energético total de 198,28 kcal, distribuídos em 65,18% de carboidratos, 7,04% de proteínas e 27,77% de lipídeos. Sendo fonte de fibras com 3,2 gramas a cada 100 gramas. As frutas permitiram um dulçor maior, visto que esse paladar doce agrada às crianças, e devido seus pigmentos, como carotenóides, antociânicos e flavonóides, melhoraram a aparência, sendo mais um atrativo. A banana fornece alto teor de vitaminas e minerais, como cálcio, ferro, cobre, zinco, iodo, manganês, cobalto e vitaminas A, B1, B2, B3 e C, e fonte de potássio. O morango, além de sua cor devido à antocianina, apresenta matérias aromáticas que atuam nos nervos do olfato e do gosto, aumentando o apetite. Ademais, esta fruta é fonte de vitaminas como a C, A e de folatos, rico em pectina e outras fibras solúveis e os bioflavonóides, com ação anticancerígena. O fósforo presente em grande quantidade na receita apresenta uma boa biodisponibilidade. O amendoim enriqueceu energeticamente e nutricionalmente, como uma fonte de proteína dietética de baixo custo nos casos da possibilidade de escassez de proteína animal, o que influencia diretamente na desnutrição infantil. **CONCLUSÃO** O produto foi desenvolvido levando em consideração boas fontes proteico-energéticas para um alto valor calórico, saboroso e com boa biodisponibilidade de nutrientes podendo ser facilmente produzido em ambiente doméstico.

Palavras-chave: ganho de peso; criança; desnutrição; biodisponibilidade;

AValiação de Rótulos de Produtos Alimentícios Quanto a Presença do Corante Natural Carmim de Cochonilha

VALDELICE RIBEIRO BARBOSA SANTOS; NEUZA MARIA MIRANDA DOS SANTOS;
PIETRA DE CERQUEIRA CRELICK.
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os aditivos alimentares são compostos químicos não nutricionais utilizados pela indústria alimentícia com a finalidade de aprimorar seus produtos, seja ao conferir sabor, aumentar a palatabilidade ou garantir uma coloração atraente que desperta presunção do aroma, normalmente associado à determinados produtos com a utilização de corantes. Uma das principais características sensoriais determinantes para a aceitação dos produtos alimentícios é a cor, esta promove a indução da sensação global resultante da dedução de outras características, como odor, textura e sabor, ao

tornar o produto mais atrativo e influenciar o poder de escolha do consumidor. (CONSTANT et al, 2002). O corante natural carmim de cochonilha, com permissão de uso no Brasil, pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, é um pigmento de cor vermelha proveniente do *Dactylopius Coccus*, um inseto conhecido popularmente como cochonilha (TAKEO et al, 2018). Bastante utilizado pela indústria alimentícia, também está presente na produção de tintas, cosméticos e corantes para roupas (BORGES et al, 2012). Diversas pesquisas apontam que o uso do corante pode causar reações alérgicas, principalmente em pré-escolares e escolares, apesar disto, ainda não existem dados suficientes que sustentem a proibição do uso (GONUL et al, 2015; TAKEO et al, 2018). Do ponto de vista tecnológico, devido a sua boa estabilidade, o carmim é considerado um excelente corante para a indústria alimentícia, o que vem ampliando a exposição da população a este corante pela sua presença em diversas categorias alimentares. **OBJETIVO** Identificar nos rótulos dos produtos alimentícios o corante carmim de cochonilha, além de analisar a prevalência de utilização nos produtos destinados ao público infantil. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal de caráter descritivo. Foi realizada avaliação de rotulagem a partir da seleção de todos os produtos alimentícios comercializados em entrepostos comerciais e nos sites eletrônicos de compras, os quais contivessem no rótulo o corante natural carmim de cochonilha. Os dados avaliados quanto ao corante foram a categoria do produto alimentício, de acordo com a Portaria nº 1003, de 11 de dezembro de 1998 (BRASIL, 1998), a marca e o tipo do produto alimentício. Os dados coletados foram tabulados e submetidos a análise estatística descritiva. **RESULTADOS** A coleta dos dados foi realizada em redes atacadistas, varejistas e em sites eletrônicos das marcas de alimentos, sendo contabilizados 330 produtos referentes a 14 grupos alimentares, com o total de 93 marcas, os quais declaravam este corante no rótulo. A categoria alimentar Carnes e Produtos Cárneos foi a que apresentou maior prevalência de utilização do corante natural carmim, com o equivalente a 34,54% (n=114) dos produtos avaliados, seguida pela categoria Leite e derivados, com 26,60% (n=87) e Produtos de Panificação, com 20,90% (n=69). O grupo de Balas, confeitos, bombons, chocolates e similares obteve 6% de prevalência (n=20). **CONCLUSÃO** Observou-se uma elevada prevalência do corante em diversas categorias alimentares, com destaque aos produtos alimentícios comumente destinados ao público infantil.

Palavras-chave: Aditivo Alimentar; Alimentos Ultraprocessados; Carmim de Cochonilha; Corante Natural;

EXTRAÇÃO DE PECTINA A PARTIR DA CASCA DE PASSIFLORA EDULIS F. FLAVICARPA E CARACTERIZAÇÃO POR ESPECTROSCOPIA VIBRACIONAL RAMAN E DE INFRAVERMELHO

BIANCA OLIVEIRA DA SILVA¹; LAIS SARDINHA¹; LORENA DA SILVA NASCIMENTO¹; KLEBER SILVA¹; PAULO DE TARSO CAVALCANTE FREIRE²; WALDOMIRO PASCHOAL JR¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Pectina trata-se de uma família de oligo e polissacarídeos encontrada na parede celular de vegetais. A cadeia principal das moléculas de pectina é constituída por monômeros de α -D-ácido galacturônico unidos por ligações α (1 $\rightarrow$ 4) com conteúdo variável de grupos carboxila metil esterificados e açúcares neutros em suas ramificações. A composição molecular e nomenclatura das Pectinas se diferem de acordo com a matriz, grau de maturação do fruto e métodos de extração. Apresenta função biológica expressando ação hipoglicemiante como fibra dietética e aumento da produção de ácidos graxos de cadeia curta, além de aplicações na indústria alimentícia como agente espessante, farmacêutica como veiculadora de fármacos e de nutrição como alimento funcional como a pectina cítrica modificada. Trata-se de uma molécula cuja estrutura tende a ser explorada em virtude de seu papel biológico, almejando o aumento de seu potencial de utilização. Este trabalho apresenta um método de extração químico para a obtenção de pectina a partir da casca do maracujá amarelo (*Passiflora Edulis* F. *Flavicarpa*). As amostras extraídas sob condições distintas de pH foram caracterizadas pela técnica de espectroscopia vibracional Raman e Infravermelho. **OBJETIVO** Caracterizar a Pectina extraída da casca do Maracujá Amarelo de acordo com as análises de espectroscopia vibracional Raman e Infravermelho. **METODOLOGIA** A casca do maracujá amarelo foi utilizada como matéria-prima para a extração de Pectina em distintos valores de pH. A partir da retirada da polpa da fruta, a mistura entre a casca e 500ml de água mineral foi liquidificada. O material resultante foi dividido em 5 amostras de 100ml e apresentou pH inicial de 4,0 cujo foi ajustado para a basicidade com o auxílio de Hidróxido de Sódio. Para tal ajuste, as amostras foram submetidas ao aquecimento em 60°C por 30 min e à elas o Hidróxido de Sódio foi lentamente adicionado até atingir pH de 5,0 na primeira amostra, de 6,0 na Segunda, 7,0 na terceira, de 8,0 e 9,0 nas amostras subsequentes. O pH foi aferido, em triplicata, por fitas indicadoras de pH. As amostra resfriadas à temperatura ambiente foram acrescidas de 150ml de etanol à 95% para a precipitação total da Pectina por 12 h. A Pectina precipitada foi filtrada em papel filtro sob pressão reduzida em funil de Bunchner seguida de lavagem com 200 ml de etanol a 95%, 200 ml do mesmo álcool à 98% e 100ml de acetona. A Pectina extraída sob condições diferentes de pH foi caracterizada por espectroscopia Raman com transformada de Fourier e Infravermelho atenuada à vácuo com transformada de Fourier. **RESULTADOS** A partir das análises de espectroscopia Raman e de Infravermelho. Foi possível identificar bandas nas regiões de finger print das moléculas de pectina, com picos intensos entorno de 2900 cm⁻¹, 1740 cm⁻¹, 1600 cm⁻¹ referentes ao alongamento dos grupos metis (C-H), grupos carboxil esterificados (COOCH₃) e ácidos carboxílicos livres (COOH) com distintas variações na intensidade de acordo com as alterações de pH da solução. **CONCLUSÃO** As alterações observadas nos modos espectrais indicam modificações na estrutura de Pectina em detrimento da sua extração em diferentes valores de pH. Em meio alcalino a molécula tende a perder resíduos de α -D-ácido galacturônico por reação de β -eliminação e formação de sais de carboxilato (COONa), causando redução da cadeia e diminuição do grau de esterificação molecular respectivamente. Essas alterações podem implicar em diferentes ações biológicas e aplicações da molécula de pectina.

Palavras-chave: Infravermelho; Maracujá; Pectina; Raman;

BISCOITO ELABORADO A PARTIR DO SUBPRODUTO DO MARACUJÁ DO MATO (PASSIFLORA CINCINNATA MAST.)

TAYANNE MARINHO SOUZA¹; IVONE LIMA SANTOS²; SAMIRIA DE JESUS LOPES SANTOS²; JOICE SILVA DE FREITAS²; JEZICA PRISCILA PEREIRA DA SILVA².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O maracujá do mato (*Passiflora cincinnata* Mast) é um fruto amazônico formado por pericarpo (casca), polpa com pequenas sementes pretas e de aroma acentuado. A produção deste fruto no Amazonas é de grande importância devido a sua contribuição na agricultura local, participando da economia e da renda. Associado a isto, os subprodutos (casca e sementes) gerados não são consumidos e tão pouco valorizados. Desta forma, alternativas para utilização e consequentemente redução de subprodutos são oportunas tanto para indústria, quanto para o meio ambiente. **OBJETIVO** Elaborar produtos alimentícios (farinha e biscoito) a partir da farinha da casca do maracujá do mato por métodos e aplicações tecnológicas dos alimentos, assim como testar a aceitabilidade do produto final. **METODOLOGIA** A casca do maracujá do mato foi seca em estufa a 60°C e triturada em seguida para a produção da farinha. A partir desta farinha fez-se a elaboração do biscoito junto com outros ingredientes (manteiga, açúcar, amido de milho) os quais foram misturados. Esta mistura foi modelada e assada. Foram realizadas análise centesimal na farinha e no produto final. A análise sensorial e a avaliação da aceitabilidade do produto foram realizadas. O estudo atendeu as normas descritas segundo o Conselho Nacional de Saúde/Ministério da Saúde do Brasil, com número de protocolo de aprovação (88388518.4.0000.5020). **RESULTADOS** A farinha obtida a partir da casca do maracujá do mato apresentou umidade de 6,83 %, valor condizente à recomendação pela RDC no 263 de 22 de setembro de 2005 que estabelece o valor máximo de 15%. Valor de proteína foi de 10,6 %, cinzas 0,73 %, lipídios 0,53 % e carboidratos 81,3 % dos quais em torno de 75 % dos carboidratos são fibras totais. A composição do biscoito elaborado com a farinha de maracujá do mato obteve um teor de umidade de 5,9 %, proteínas de 5,5 %, lipídios de 1,9, cinzas de 1,0 % e carboidratos de 85,7 % dos quais estão inclusos as fibras. Avaliação sensorial do biscoito mostrou que o atributo cor, sabor, odor, textura e aceitação global obtiveram 80, 85, 92, 76 e 76 % de aceitabilidade, respectivamente. No atributo consumo, obteve 82% de aprovação dos provadores. No teste de intenção de compra, 89 % dos provadores talvez comprasse o produto, sendo que 55 % certamente compraria o biscoito obtido com subproduto do maracujá. Estes resultados apontam uma aceitação satisfatória tanto da farinha quanto do biscoito elaborado, sendo uma boa alternativa para o uso do subproduto estudado. **CONCLUSÃO** A farinha e o biscoito elaborados a partir da casca de maracujá do mato apresentaram boa qualidade físico-química. A análise sensorial apresentou excelente aceitabilidade aos quesitos característicos do produto e alto índice de consumo.

Palavras-chave: Análise sensorial; casca de maracujá; físico-química; fruto amazônico;

AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DO DOCE DE CUPUAÇU REGIONAL

CAMILA GOMES DA LUZ¹; YARA BARROSO RAMOS¹; AMANDA ALBUQUERQUE GOUVEA RAMOS²; VANESSA LIMA CARVALHO³; PAULO VITOR DOS SANTOS GONCALVES²; EMMELY BELIZE DE SOUZA PEREIRA³.

1. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE DA AMAZONIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O cupuaçu (*Theobroma Grandiflorum* Schum) é uma das frutas tropicais existente no Sul e Sudeste da Amazônia. Em Belém do Pará, o cupuaçu é bastante utilizado na culinária e, dentre os diversos produtos, o doce é o mais produzido, tendo como base a polpa de cupuaçu e açúcar. As características físico-químicas e microbiológica do produto, oferecem segurança ao consumidor, sendo assim, possível resultados da qualidade dos doces em massa analisados. Diante do que se foi exposto o trabalho teve por objetivo avaliar as características físico-químicas e microbiológicas dos doces de cupuaçu regionais comercializados, comparando-os com os parâmetros recomendados pela legislação vigente para doce em massa. **OBJETIVO** Realizar a caracterização físico-química e microbiológica de doces de cupuaçu. **METODOLOGIA** O estudo foi do tipo analítico, de abordagem quantitativa, realizando as análises físico-químicas e microbiológicas de 3 diferentes marcas de doces regionais comercializados em Belém, denominadas A, B e C, todas feitas em triplicada, de acordo com as análises de umidade via direta utilizando a balança infravermelha, atividade de água utilizando o aparelho Aqualab à temperatura de 25°C, acidez titulável, pH por leitura direta em pHmetro e determinação de sólidos solúveis por refratometria, sendo os resultados expressos em °Brix. As análises microbiológicas foram determinadas em triplicata obtendo-se a identificação de coliformes totais, coliformes termotolerantes, fungos filamentosos e leveduras e *Salmonella* de acordo com a metodologia do Manual Analítico Bacteriológico da FDA. **RESULTADOS** Os valores de acidez titulável foram inferiores aos encontrados por Dias (2013), que variaram de 1,02 a 1,04 g de ácido cítrico/100 g. No entanto, Dias (2013) realizou três formulações diferentes de doce de cupuaçu, onde eles diferem quanto a concentração de polpa e açúcar o que pode ocasionar valores contrastantes para a acidez. Para o Ph os valores dos doces de cupuaçu comercializados também diferem dos padrões tecnológicos para doce em massa estabelecidos por Gava, Silva e Farias (2008), que se situa entre 3,2 e 3,5. O valor médio de sólidos solúveis (°Brix) ficou na faixa de 75,67 a 79,67, de acordo com a Resolução Normativa de nº.9 de 1978, o teor de sólidos solúveis não deve ser inferior a 65%. Quanto aos teores de umidade, os valores obtidos variaram de 19,3% a 11,8%, estes valores relativamente se aproximam do resultado obtido por Silva (2014), que realizou caracterização físico-química em doce de cupuaçu industrializado no estado do Ceará, e teve média de 19,11%. Os valores correspondentes à atividade de água apresentaram-se dentro dos padrões estabelecidos pela legislação. Os testes presuntivos para coliformes totais e termotolerantes apresentaram-se todos negativos para as amostras de doce de cupuaçu analisadas. **CONCLUSÃO** As amostras de doce de cupuaçu encontraram-se dentro dos padrões estabelecidos pela legislação e pela literatura, com exceção do pH, que apresentou-se abaixo do padrão tecnológico de qualidade para doce em massa. Os resultados microbiológicos das amostras de doce apresentaram-se todos de acordo com a normas estabelecidas pela RDC nº 12 de 02 janeiro de 2001. Esse tipo de análise contribui para a caracterização dos doces de cupuaçu regionais analisados e serve, igualmente, como ferramenta para determinar os parâmetros importantes para a avaliação da qualidade dos produtos abordados.

Palavras-chave: doce em massa; análise; legislação;

ACEITAÇÃO DE CHOCOLATES AMARGOS DE DIFERENTES GENÓTIPOS DE CACAU

JESSIKA RAMOS TIMBO DE LIMA¹; CILENE NASCIMENTO SOUZA²; CARLYLE BRITO MATOS²; ELLEN MAYRA MENEZES AYRES¹; ELAINE CRISTINA DE SOUZA LIMA¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL; 2. COMISSÃO EXECUTIVA DO PLANO DA LAVOURA CACAUEIRA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Brasil está hoje entre os seis maiores produtores de cacau do mundo. A Bahia produz 95% deste cacau nacional (CEPLAC, 2017). O *Moniliophthora perniciosa* é o agente etiológico da vassoura-de-bruxa que ataca o cacaueiro e a Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (CEPLAC) vem atuando para o controle integrado da doença para a recuperação da lavoura. A seleção e a utilização de variedades de cacau resistentes à doença pelos agricultores constituem uma destas estratégias. O desenvolvimento de diferentes clones possibilita a abertura de novos mercados com a produção de grãos de cacau com qualidade diferenciada chamada de cacau fino utilizados na fabricação do chocolate. **OBJETIVO** Avaliar a aceitação de chocolates amargos de diferentes variedades clonais de cacau por consumidores das cidades do Rio de Janeiro, RJ e de Salvador, BA. **METODOLOGIA** A produção dos chocolates foi realizada na Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira CEPLAC, Bahia, Brasil. O estudo teve aprovação do comitê de ética e pesquisa sob número CAAE: 44606515.9.0000.5285. Os testes de aceitação e intenção de compra às cegas utilizando escalas hedônicas de 9 pontos e de 7 pontos, respectivamente, foram realizados em laboratórios em Salvador e no Rio de Janeiro. Depois, havia um questionário atitudinal com questões sócio-demográficas. A análise estatística realizada foi ANOVA com teste de Tukey, Análise de Componentes Principais e teste qui-quadrado utilizando o XLSTAT. **RESULTADOS** Os chocolates amargos foram bem aceitos, sendo superior em Salvador, BA. Não houve diferença entre os clones para nenhum dos atributos no estudo realizado no Rio de Janeiro, RJ. Em Salvador, o chocolate produzido a partir do cacau catongo teve a pior aceitação global, aroma e sabor. Diante do total de consumidores, a análise de segmentos identificou 3 grupos, tendo o teste qui quadrado identificado relação significativa entre as localidades e os segmentos. O segmento 2 foi predominante participantes do Rio de Janeiro, por isso as médias de aceitação desse grupo para todos os atributos foi inferior. Quanto aos dados da pesquisa de consumidor, nas duas localidades os respondentes foram em maioria mulheres, na faixa de idade de 20-59 anos. No comportamento de consumo alimentar a maioria relatou o consumo ocasional e frequente de chocolates, respectivamente em cada cidade, das marcas Nestlé e Garoto no RJ, e Garoto e Cacau Show em SSA. O chocolate ao leite foi o de maior preferência entre os consumidores nos dois estados. Utilizando uma escala hedônica de nove pontos, eles avaliaram o quanto gostam de chocolate amargo, e os resultados foram gosto levemente e gosto muito, respectivamente. A frequência de consumo para o chocolate amargo foi semanalmente para os dois estados. A maioria afirmou que o chocolate traz benefícios a saúde, e que o chocolate amargo é o que têm maior efeito benéfico. Dentre as doenças que o chocolate previne agravos estão a depressão e estresse como os mais frequentes. **CONCLUSÃO** O estudo traz benefícios aos participantes a oportunidade de conhecer novos sabor e viver novas experiências quanto a degustação

de tipos diferentes de chocolate. A pesquisa levanta informações extremamente importantes para um melhoramento das amêndoas tanto sob o ponto de vista do campo quanto para a indústria do cacau, o que consequentemente trará chocolates de melhor qualidade e de boa aceitação com maior concorrência e competitividade no mercado, reflexo bastante positivo principalmente para os produtores artesanais.

Palavras-chave: chocolate amargo; consumidor; variedade;

APLICAÇÃO DO SISTEMA □NUTRI-SCORE□ NOS RÓTULOS NUTRICIONAIS EM PRODUTOS INTEGRAIS

CAMILA GOMES DA LUZ¹; PAULO VITOR DOS SANTOS GONCALVES²; AMANDA ALBUQUERQUE GOUVEA RAMOS²; VANESSA LIMA CARVALHO³; EMMELY BELIZE DE SOUZA PEREIRA³; SUZAN DOS SANTOS FERREIRA³.

1. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE DA AMAZONIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Para aprimorar os sistemas de rotulagens e prevenir doenças crônicas relacionadas à alimentação, as organizações internacionais recomendam o uso e desenvolvimento de estratégias como a utilização da rotulagem nutricional na frente do pacote. O NutriScore é um rótulo com classificação resumida, o qual fornece uma única avaliação da qualidade nutricional dos alimentos. Portanto, este estudo tem como objetivo adaptar as informações nutricionais presentes nos rótulos tradicionais brasileiros em embalagens de alimentos integrais para o sistema Nutri-Score com o intuito de facilitar a compreensão dos consumidores e promover a escolha de produtos mais saudáveis. **OBJETIVO** Avaliar diferentes marcas de pães e biscoitos integrais utilizando o sistema Nutri-Score. **METODOLOGIA** O estudo pode ser classificado como uma pesquisa exploratória de abordagem qualitativa sobre a adaptação da rotulagem tradicional utilizada no biscoito e pão integral para o ranqueamento do sistema Nutri-Score. Foram selecionadas todas as marcas de pães e biscoitos integrais vendidas em um supermercado local, totalizando seis marcas de pão e sete marcas de biscoito. A pontuação foi calculada conforme a metodologia apresentada pela Food Standard Agency (FSA) levando em consideração o conteúdo nutricional de 100g do alimento avaliado. Este tipo de rotulagem é representado por uma escala de cinco cores, do verde, o qual indica produtos com alta qualidade nutricional, ao vermelho, para produtos com baixa qualidade. As cores são acompanhadas por letras correspondentes, sendo do A, para o verde, ao E, para o vermelho. O método consiste em alocar pontos negativos (0 a 10 pontos) para conteúdo desfavorável como valor energético, açúcar, gordura saturada e sódio. E pontos positivos (0 a 5 pontos) para conteúdo favorável como frutas e vegetais, fibras e proteínas. O total de pontos positivos (0 a 40 pontos) e negativos (0 a 15 pontos) é mensurado, resultando em uma pontuação global que varia de -15 para os produtos menos saudáveis na escala (0 pontos positivos e 15 pontos negativos) a +40 pontos para produtos mais saudáveis (40 pontos positivos e 0 pontos negativos). **RESULTADOS** Observou-se uma boa pontuação para as marcas analisadas, elencando estes produtos como saudáveis de acordo com este tipo de classificação.

Nota-se que as marcas I e IV receberam a cor verde e a letra A e as marcas II, III, V e VI a cor verde claro e letra B na classificação, demonstrando serem produtos com valor nutritivo adequado e que contribuem positivamente com o organismo e saúde dos consumidores. Os resultados da classificação quando aplicada para as sete marcas de biscoitos integrais analisadas, obtiveram pontuação referente à cor Amarela e letra C no ranqueamento Nutri-Score, configurando, portanto, produtos com valores nutricionais com qualidade mediana e que possuem determinado valor nutricional agregado a sua composição, justificando a aquisição destes pelos consumidores. CONCLUSÃO A adaptação proposta pela metodologia buscou facilitar a compreensão da rotulagem nutricional tradicional e possibilitou a escolha de produtos saudáveis, tornando as informações nutricionais mais acessíveis aos consumidores por meio da escolha das marcas ranqueadas pelo sistema Nutri-Score, o qual atribuiu a cor verde (ótima qualidade nutricional) às marcas de pães integrais e amarelo (qualidade nutricional mediana) às marcas de biscoitos integrais.

Palavras-chave: rotulagem; pontuação; saudável;

AValiação Bromatológica de Queijos Tipo Minas Frescal e Prato Comercializados na Cidade de Imperatriz- Maranhão

LETÍCIA RAMOS NOBRE; FABIANE MALHEIROS OLIVEIRA; KAILANE COELHO PINTO RODRIGUES; KARUANE SATURNINO DA SILVA ARAUJO; JESSANY ANDRADE DE OLIVEIRA LIMA.

UNIDADE DE ENSINO SUPERIOR DO SUL DO MARANHÃO, MARANHÃO - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Associação Brasileira das Indústrias de Queijo afirma que dentre os alimentos mais consumidos no país destacam-se os queijos, que refletem nossa formação cultural, uma vez que há produtos tipicamente brasileiros e inspirados nas tradições de outros países. Dentre os vários tipos de queijos, destacam-se o queijo Prato e queijo Minas Frescal como os mais consumidos. A produção é regulamentada pela Portaria nº 146 de março de 1996 que fixa a identidade e os requisitos mínimos de qualidade para esses produtos, definindo parâmetros que deverão ser cumpridos na produção do queijo destinado ao consumo humano. No Maranhão, as indústrias fabricam uma variedade de produtos lácteos, porém o setor apresenta problemas, como baixa qualificação de mão de obra, falta de capital e a existência de produtores clandestinos. A expressividade da produção no estado encontra-se na região de Imperatriz com 43,6% da produção total. **OBJETIVOS** O presente trabalho tem como objetivo avaliar a qualidade bromatológica dos queijos minas Frescal e Prato, comercializados na cidade de Imperatriz, localizada na região Sul do Maranhão. **METODOLOGIA** A sondagem dos dados físico-químicos desta pesquisa foram obtidos através de processos laboratoriais. Os queijos utilizados para esta análise foram o Minas Frescal e o Queijo Prato, adquiridos em supermercado local, transportados para o laboratório de Bromatologia da Faculdade UNISULMA. foram utilizadas três amostras de queijo Minas Frescal assim como do queijo tipo Prato. O método utilizado nas análises foi a descrita pelo Instituto Adolfo Lutz, onde as análises de umidade

foram realizadas pelo método de secagem em estufa à 105 °C , lipídio pelo método de Soxhlet, pH por pHmetro de bancada, cinzas por calcinação em mufla com temperatura entre 550-570°C e sódio pelo teste de chama. **RESULTADOS** Os resultados de pH foram em média 6,46 para o queijo minas e 5,66 para o queijo prato, com Dp de $\pm 0,39$ e $\pm 0,06$ respectivamente. Para a avaliação físico-química não foi encontrado legislação que estabelecesse valores mínimos e máximos de ácido-básico dos queijos tipo Minas Frescal e Prato. Os valores de umidade apresentaram média de 42,93% com Dp $\pm 11,78$ para o Queijo Prato e para o queijo Minas Frescal valor médio de 50,4% com Dp de $\pm 8,67$. Os resultados encontrados para as análises de lipídio foi de 8,07% para o queijo Minas Frescal e 29,48% para o Prato. O teor de cinzas do queijo Minas Frescal, foi em média de 1,90% com Dp de $\pm 0,34$. Quanto às cinzas referente ao queijo prato, foi encontrado uma variabilidade nos resultados de 0,42% com Dp de $\pm 0,38\%$. A concentração de sódio foi determinada por fotometria de chama, apresentando cor amarelo intenso na amostra do Queijo Minas Frescal caracterizando a presença do sódio. Já o Queijo Prato apresentou além do amarelo intenso a coloração laranja avermelhado, definindo concentração de sódio / cálcio. **CONCLUSÃO** Os resultados obtidos nas análises apontaram que os valores encontrados estavam abaixo dos padrões regido pela legislação quanto a umidade e lipídio presente nas amostras. Já para as análises de pH e cinzas não foram encontrados padrões de qualidade na legislação vigente. Faz-se necessário a fiscalização e padronização dos queijos comercializados assim como o aprimoramento dos regulamentos estabelecendo normas de qualidade para esses produtos. **REFERÊNCIAS** BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Portaria nº 352, de 4 de setembro de 1997. Regulamento Técnico Para Fixação De Identidade E Qualidade do Queijo Minas Frescal. Diário Oficial da República Federativa do Brasil . Brasília 4 de set de 1997. BRASIL, Ministério da Educação. Produção e Industrialização de Alimentos . Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. 4. ed. atualizada e revisada – Cuiabá: Universidade Federal de Mato Grosso / Rede e-Tec Brasil, 2013. CARDOSO, K.L. Diagnóstico da Estrutura Aglomerativa das Indústrias de Laticínios da Microrregião de Imperatriz (MA) . Taubaté – Sp. 2016. DIAS, B. F; et. al. . Qualidade microbiológica e físico-química de queijo minas frescal artesanal e industrial . Revista de Agricultura Neotropical, Cassilândia-MS, v. 3, n. 3, p. 57-64, jul./set. 2016. INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. V.1: Métodos Químicos e Físicos para análise de alimentos. 3 ed. São Paulo: IMESP, 1985.p.21-22,42-43. Palavras-chave: Alimentos; Produção; Pesquisa Científica; Lácteos; Nutrição

Palavras-chave: Alimentos; Produção; Pesquisa Científica; Lácteos; Nutrição

ELABORAÇÃO DE BEBIDA ALCOÓLICA À BASE DE UMBU

ALANA MOREIRA BISPO; TAINAH DAMASIO DE ALMEIDA; JUAN MESSIAS SOUZA SANTOS; MAMEDE DA SILVA ROCHA NETO; CAMILA DUARTE FERREIRA RIBEIRO; DEBORAH MUROWANIECKI OTERO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A *Spondias Tuberosa*, também conhecida como umbuzeiro, é uma planta de espécie arbórea e encontra-se no semiárido brasileiro. Em sua composição são encontrados carboidratos, sais minerais e vitaminas, principalmente a vitamina C (ácido ascórbico), que contribui para uma dieta saudável por possuir substâncias biologicamente ativas. A elaboração de licor de umbu é apenas uma das inúmeras aplicações da fruta. É uma bebida regional do nordeste brasileiro estabelecida pela legislação brasileira (Decreto nº 6.871 de 04 de junho de 2009) como uma bebida com graduação alcoólica. **OBJETIVOS** O presente estudo teve como objetivo a produção de um licor de umbu e posterior análise sensorial para avaliar o índice de aceitabilidade do produto. **METODOLOGIA** A produção do licor seguiu a receita adotada pela legislação brasileira para bebidas na classificação licor, utilizando como fonte alcoólica a vodka e como técnica de incorporação de polpa a maceração. Para a avaliação sensorial da bebida elaborada foram aplicados dois diferentes testes afetivos: avaliação de atributos através de escala estruturada de 5 pontos (que variava de 1 “desgostei muitíssimo” a 5 “gostei muitíssimo”) onde foram avaliados: cor, sabor, aroma e aparência; e um questionário de intenção de compra aos julgadores utilizando uma escala hedônica estruturada de 5 pontos que variava de 1 “certamente não compraria” a 5 “certamente compraria”. Os testes foram realizados com equipe não treinada de julgadores (100 pessoas) de diferentes idades e classes sociais, maiores de 18 anos, consumidores de bebidas alcoólicas, os quais compunham a comunidade universitária (docentes, discentes, técnicos administrativos e funcionários terceirizados). O Índice de Aceitabilidade (IA) foi obtido em relação aos atributos avaliados de acordo com a seguinte equação (STONE e SIDEL, 1985): $IA (\%) = A \times 100 / B$ Onde: A = nota média obtida para o atributo; B = maior nota obtida para o atributo. A produção e a análise sensorial do licor foram realizadas no laboratório de bebidas na escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia após apresentação e aprovação do estudo pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Escola de Nutrição da mesma universidade, com Número de Aprovação 3698379. **RESULTADOS** Em relação aos atributos analisados, o licor produzido obteve as seguintes médias: 3,4 para cor; 4,26 para sabor; 3,66 para odor e 3,12 para aparência. Segundo Dutcosku (2013) um produto para ser aceito pelos julgadores com significância é necessário que em todos os atributos seja alcançado um índice de aceitabilidade (I.A), de no mínimo, 70%. Assim sendo foi considerado esse parâmetro para os atributos na amostra avaliada: 68% para cor, 85% para sabor, 73% para odor e 62% para aparência. **CONCLUSÃO** Observou-se, a partir da elaboração do licor de umbu, que apesar da necessidade de melhorar a cor e a aparência o licor teve boa aceitabilidade, principalmente no quesito sabor, podendo ser produzido em escala e comercializado com grande potencial econômico. **REFERÊNCIAS** DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial dos alimentos. Champagnat, 4ed., p.540, Curitiba, 2013. **Palavras-chave:** Aceitabilidade; Bebida regional; Desenvolvimento de novos produtos

Palavras-chave: Aceitabilidade; Bebida regional; Desenvolvimento de novos produtos;

PASTA ALIMENTÍCIA OBTIDA A PARTIR DA POLPA E RESÍDUOS DE BURITI (MAURITIA FLEXUOSA L.): AVALIAÇÃO DOS COMPOSTOS BIOATIVOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE

FABIANA COSTA CARDOSO; JOHNATT ALLAN ROCHA DE OLIVEIRA; ANA
CAROLINA SILVA CRISPINO; ANA PAULA DA SILVA COSTA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As frutas desempenham um importante papel na alimentação humana. O buriti (*Mauritia flexuosa* L.) é uma fruta que apresenta uma polpa macia e alaranjada, podendo ser consumida in natura ou em diferentes preparações. Nos frutos é possível encontrar uma abundância de compostos bioativos e antioxidantes, como as vitaminas A, B, C, E, minerais, carotenoides, ácido ascórbico, dentre outros. Dentre os compostos que mais se destacam nesse alimento temos os carotenoides, são considerados ótimo corante natural, bem como, têm efeitos benéficos na saúde humana, possibilita uma melhoria na resposta imune e risco reduzido de doenças degenerativas, como câncer, degeneração muscular, catarata e doenças cardiovasculares. Dessa forma, desenvolver produtos alimentícios possuindo como base frutas regionais e com alto valor nutritivo, possibilita a valorização e incorporação de diversos nutrientes no cotidiano da população. **OBJETIVOS** Analisar a presença de compostos bioativos e atividade antioxidante em três formulações de pastas alimentícias obtidas a partir da polpa e resíduos do buriti. **METODOLOGIA** As formulações desenvolvidas foram: Formulação A: 80% de polpa da fruta, 16% de açúcar, 2% de cacau em pó e 2% de lecitina de soja; Formulação B: 77% de polpa da fruta, 3 % de farinha da casca, 16% de açúcar, 2% de cacau em pó e 2% de lecitina de soja e a Formulação C: 77% de polpa da fruta, 3% de farinha do endocarpo, 16% de açúcar, 2% de cacau em pó e 2% de lecitina de soja, as formulações foram homogeneizadas em um liquidificador da marca Philips Walita, até adquirirem a consistência de pasta e não possuir pedaços visíveis. As análises realizadas foram: Determinação dos compostos fenólicos pelo método colorimétrico de Folin-Ciocalteu (Singleton e Ross, 1999), os carotenóides totais foram medidos pelo método descrito por Talcott e Howard (1999), a atividade antioxidante pelo método DPPH foi realizada de acordo com Macedo et al. (2011), medindo a diminuição da absorbância de uma solução metanólica de DPPH na presença do trolox padrão ou de amostras de teste (extrato obtido) e a Vitamina C pelo método de Benassi (1990). **RESULTADOS** De acordo com as análises, obteve-se as seguintes determinações: Formulação A: Vitamina C $20,12 \pm 1,05$ mg/100g, carotenoides $7,01 \pm 1,01$ mg/100g, fenólicos totais $13,33 \pm 0,34$ mg GAEq/100g, atividade antioxidante (Etanólico) $100,45 \pm 11,55$ μ mol TE/g DM e atividade antioxidante (Aquoso) $70,81 \pm 2,84$ μ mol TE/g DM. Formulação B: Vitamina C $19,13 \pm 0,99$ mg/100g, carotenoides $6,48 \pm 0,34$ mg/100g, fenólicos totais $16,84 \pm 1,05$ mg GAEq/100g, atividade antioxidante (Etanólico) $80,44 \pm 5,76$ μ mol TE/g DM e atividade antioxidante (Aquoso) $51,55 \pm 0,84$ μ mol TE/g DM. Formulação C: Vitamina C $21,22 \pm 1,20$ mg/100g, carotenoides $13,99 \pm 2,01$ mg/100g, fenólicos totais $21,45 \pm 0,99$ mg GAEq/100g, atividade antioxidante (Etanólico) $130,52 \pm 5,35$ μ mol TE/g DM e atividade antioxidante (Aquoso) $82,34 \pm 1,66$ μ mol TE/g DM. **CONCLUSÃO** Os produtos regionais, tem ganhado cada mais espaço, como uma alternativa para a inclusão de nutrientes essenciais para a saúde humana. Nesse contexto, os valores de compostos bioativos encontrados no subproduto feito a partir do buriti foram muito satisfatórios. Tal fato garante ao produto uma aplicabilidade no cardápio da população paraense e na indústria alimentícia, uma vez que o buriti constitui uma fruta amazônica e de maior acesso a população ribeirinha, garantindo os efeitos benéficos desses nutrientes para a população. **REFERÊNCIAS** SANDRI, D. O; XISTO, A. L. R. P; RODRIGUES, E. C; MORAIS, E. C; BARROS, W. M. Atividade antioxidante e características físico-químicas da polpa de buriti (*Mauritia flexuosa*) coletada na cidade de Diamantina-MT. Revista Brasileira de Fruticultura, Jaboticabal, v. 39, n. 3, jul/ago. 2017. doi.org/10.1590/0100-29452017864 MACEDO, J. A., BATTESTIN. V., RIBEIRO.

M.V., MACEDO. G. A. Increasing the antioxidant power of tea extracts by biotransformation of polyphenols. Food Chem. v.126, p.491-497, 2011. SINGLETON, V. L., ORTHOFER. R., LAMUELA-RAVENTÓS R. M. Analysis of total phenols and other oxidation substrates and antioxidants by means of folin-ciocalteu reagent. In Methods in enzymology. Academic press. v. 299, p. 152-178,1999. TALCOTT, S. T.; HOWARD. L. R. Phenolic autoxidation is responsible for color degradation in processed carrot puree. Journal Agricultural Food Chemistry. v.47, p. 2109-2115, 1999. BENASSI, M. T. Analysis of the effects of different parameters of vitamin C in processed vegetables. (Masters dissertation). State University of Campinas, Faculty of Food Engineering, Campinas, 1990. Palavras-chave: Buriti; Carotenoide; Compostos fenólicos; Vitamina C

Palavras-chave: Buriti; Carotenoide; Compostos fenólicos; Vitamina C;

ACEITAÇÃO SENSORIAL E INTENÇÃO DE COMPRA DE CHOCOLATES REGIONAIS AMAZÔNICOS

CAMILA GOMES DA LUZ¹; ALESSANDRA ELUAN DA SILVA²; YARA BARROSO RAMOS³; VANESSA LIMA CARVALHO²; PAULO VITOR DOS SANTOS GONCALVES⁴; AMANDA ALBUQUERQUE GOUVEA RAMOS⁴.

1. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE DO ESTADO PARÁ, - BRASIL; 4. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Em escala mundial, o Brasil é o 6º no mercado em volume de vendas de chocolate no varejo, com produção de 491 toneladas em 2017. O estado do Pará é o segundo maior produtor de amêndoas de cacau no Brasil, com uma produção em 2017 estimada em 56 mil toneladas, de forma a viabilizar a elaboração de chocolate dos mais variados tipos na região do estado. Os atributos sensoriais dos chocolates são decisivos para a aceitação dos consumidores e intenção de compra (IC), pois refletem na qualidade do produto. Este trabalho teve como objetivo verificar a aceitação e a intenção de compra de chocolates regionais amazônicos com concentrações de cacau de 30%, 50% e 70%. **OBJETIVOS** Verificar a aceitação e a intenção de compra de chocolates regionais amazônicos com concentrações de cacau de 30%, 50% e 70%. **METODOLOGIA** A pesquisa foi submetida e aprovada pelo comitê de Ética e pesquisa da Universidade do Estado do Pará(CCBS/UEPA) sob nº 2.406.693. A aceitação foi realizada com 100 julgadores no Laboratório de Alimentos localizado no Centro de Ciências Naturais e Tecnologia (CCNT). Foram excluídas as pessoas que não consumiam chocolate regional e menores de 18 anos de idade. Cada julgador recebeu as três amostras de chocolate com diferentes percentuais de cacau (30, 50 e 70%), denominadas de A, B e C, respectivamente, de uma forma monádica, junto a uma ficha de avaliação utilizando a escala hedônica de 9 pontos. Solicitou-se ao julgador avaliar a aparência, cor, textura, aroma, sabor e impressão global de cada amostra e atribuir uma nota de acordo com a escala hedônica. Na mesma ficha, para cada amostra foi avaliada a intenção de compra em escala vertical de 5 pontos. **RESULTADOS** Os resultados mostraram que a amostra C (70%) obteve menor média de aceitação e diferiu

estatisticamente ($p < 0,05$), e apresentaram maiores médias quando comparadas a C, que diferiu significativamente (p

Palavras-chave: Chocolate regional; análise-sensorial; aceitação;

DESENVOLVIMENTO DE EMPADA INTEGRAL COM INGREDIENTES FUNCIONAIS

FABIANA VELOSO DOS SANTOS; BARBARA GRASSI PRADO; ROSÂNGELA BAMPA SCHATTAN.

UNIVERSIDADE CATÓLICA DE SANTOS, SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alegação de propriedade funcional é aquela relativa ao papel metabólico ou fisiológico que substâncias bioativas contidas nos alimentos têm em relação à propriedade de saúde, destacando-se na elaboração de novas preparações. **OBJETIVOS** Desenvolver preparação integral do tipo empada com ingredientes funcionais; comparar o custo e a composição nutricional da empada tradicional com a empada integral de ingredientes funcionais; elaborar a rotulagem nutricional e informação nutricional complementar. **METODOLOGIA** A partir de uma receita de empada tradicional desenvolveu-se um salgado tipo empada com farinha de trigo integral e ingredientes funcionais. Adicionaram-se à receita original a soja em grãos, proteína texturizada de soja, sardinha, chia, linhaça, farinha de trigo integral, iogurte, brócolis e farinha de banana verde. Os testes culinários foram realizados para ajustes de consistência, sabor, cor e textura e definição da fórmula final do produto. Para a análise da composição nutricional das preparações utilizou-se o software Excel 2010 e as tabelas Brasileira de Composição de Alimentos da UNICAMP (2011) e Tabela Brasileira de Composição de Alimentos da USP (2019); outros dados dos nutrientes de alguns ingredientes como chia e linhaça foram obtidos da rotulagem nutricional de marcas comerciais. A rotulagem nutricional e a informação nutricional complementar (Declaração de Propriedades Nutricionais) foram elaboradas com base nos regulamentos técnicos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, RDC nº 360/2003 e RDC nº 54/2012. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Católica de Santos em 20/3/2020 (número do parecer 3.926.987). **RESULTADOS** Em análise comparativa entre a empada tradicional e a integral com ingredientes funcionais, esta última apresentou redução nos valores dos seguintes nutrientes: Valor Energético Total (- 41,84%), carboidratos (- 40,10%), lipídios totais (- 50,36%), gordura saturada (- 44,3 %), gordura trans (- 99,5%) e sódio (- 44,34%). E apresentou valores aumentados para: proteínas (+14,04%), ferro (+11,84%), cálcio (+93%) e vitamina D (+100%). Em relação às substâncias bioativas a nova fórmula apresentou aumento (valores por porção) de: fibras de 0,01 para 3,61g, Ômega 3 de 0,12 mg para 35 mg e isoflavona de 0,01mg para 25,86 mg. No que se refere à informação nutricional complementar, a empada integral apresentou os seguintes atributos: reduzido em valor energético (redução de mais de 25% do alimento de referência), porém não considerado alimento de baixo valor energético; fonte de fibra, alto conteúdo de ômega 3, alto conteúdo de proteína, teor aumentado de ferro, fonte de cálcio, teor aumentado de vitamina D, muito baixo teor de sódio. O custo da empada integral foi 49,7% maior que a empada tradicional. **CONCLUSÃO** A empada integral com ingredientes

funcionais apresentou o custo mais elevado que a tradicional, porém viável a vários perfis de mercados consumidores. A fórmula do produto apresentou qualidade nutricional e de substâncias bioativas superior à receita tradicional. A transformação de fórmulas tradicionais com adição de ingredientes com elevada qualidade nutricional devem ser incentivadas a fim de ofertar escolhas alimentares mais saudáveis em benefício à saúde dos consumidores. REFERÊNCIAS BRASIL. Ministério da Saúde. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Resolução RDC nº 359 de 23 de dezembro de 2013. Brasília, 2012. Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. BRASIL. Ministério da Saúde. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Resolução RDC nº 54 de 12 de novembro de 2012. Brasília, 2012. Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar. BRASIL. Ministério da Saúde. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Resolução nº 19, de 30 de abril de 1999. Brasília, 1999. Brasília, 1999. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos para Registro de Alimento com Alegação de Propriedades Funcionais e ou de Saúde em Sua Rotulagem. TABELA BRASILEIRA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS / NEPA – UNICAMP.- 4. ed. rev. e ampl. -- Campinas: NEPA-UNICAMP, 2011. 161 p. [Acesso em: março de 2020]. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/taco_4_edicao_ampliada_e_revisada.pdf TABELA BRASILEIRA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS (TBCA). Universidade de São Paulo (USP). Food Research Center (FoRC). Versão 7.0. São Paulo, 2019. [Acesso em: março de 2020]. Disponível em: <http://www.fcf.usp.br/tbca>. Palavras-chave: informação nutricional complementar; rotulagem nutricional; substâncias bioativas.

Palavras-chave: informação nutricional complementar; rotulagem nutricional; substâncias bioativas.;

QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE MORANGO ORGÂNICO E CONVENCIONAL.

FERNANDA DA SILVA GONÇALVES; ANTONIO JOSE DE REZENDE.
UNIVERSIDADE PAULISTA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO O morango é uma das frutas mais apreciadas do mundo. Em razão da grande aceitabilidade pela população consumidora e pelo alto valor nutritivo, o morango de jardim adequa-se em um plano alimentar saudável. A procura pelo estudo das propriedades da fruta é cada vez mais comum, aplicando-se no sistema industrial, no valor nutricional, nas novas tecnologias, nos genes da fruta e nas modificações que eles sofrem com o passar do tempo. Na década de 60, um conjunto formado por agricultores e consumidores sustentaram a ideia de que o uso de insumos químicos na obtenção de produtos com fins alimentícios, conseguiria causar sérios danos à saúde da população e ao ambiente, surgindo dessa forma a produção orgânica. É verificado que as doenças veiculadas por alimentos (DVA) ganhou um espaço considerável em relação ao problema de saúde pública global. Deslizes no manuseio dos alimentos, contaminação do ambiente, infecção cruzada devido ao compartilhamento de instrumentos, transporte inadequado e exposição inapropriada são uma das

principais causas dos surtos de DVA. OBJETIVOS Comparar os resultados da análise microbiológica entre morangos orgânicos e convencionais, vendidos em hipermercados e feiras livres de Brasília-DF. METODOLOGIA As amostras de morango foram adquiridas em supermercados, hipermercados e feiras livres de Brasília – DF e analisadas no laboratório de microbiologia da Universidade Paulista – UNIP, localizado em Brasília – DF, no período de setembro a outubro de 2018. A amostra foi composta por 6 porções da fruta sendo, 3 marcas distintas de morango convencional e 3 marcas distintas de morango orgânico, coletadas em 3 hipermercados, 2 comércios ambulantes (semáforo e caminhão de rua) e 1 feira de produtos orgânicos da região Brasília – DF. A coleta de dados foi realizada com a compra dos morangos, acondicionados em suas embalagens originais, armazenados em bolsa térmica, com gelo até a chegada ao laboratório. As análises foram feitas durante 1 mês, proporcionalmente ao tempo necessário para obter-se os resultados de cada amostra. RESULTADOS Os resultados alcançados, de acordo com as análises microbiológicas dos morangos, foram comparados com os padrões estabelecidos pela RDC nº 12/01 ANVISA para morangos frescos e similares, “in natura”, inteiras, selecionadas ou não. Onde verifica-se que os locais de venda formais e informais ambos apresentaram-se em conformidade ao preconizado na RDC, obedecendo a tolerância para amostra indicativa para Coliformes a 45°C de 2×10^3 UFC/g. Somente uma amostra orgânica e outra convencional da análise de coliformes totais, apresentou resultado positivo para presença desses microrganismos, revelados pelo crescimento com produção de gás. Representando um percentual de 33,3% das amostras analisadas. Relativamente à contaminação por bactérias, todas as amostras mostraram-se em conformidade para o consumo humano, permitindo a observação da ausência de coliformes termotolerantes. CONCLUSÃO Os estudos revelaram que as seis amostras de morango analisadas em Brasília-DF, tanto orgânicos quanto convencionais apresentaram-se em conformidade ao consumo humano, de acordo com os padrões estabelecidos pela RDC Nº 12 de 2001, onde foi detectada a ausência de microrganismos patogênicos e possíveis contaminantes advindos da incorreta manipulação dos morangos. A aplicação da análise da qualidade microbiológica de acordo com os padrões vigentes na legislação é um método necessário para investigar as propriedades e características dos alimentos ofertados ao público. REFERÊNCIAS BRASIL. Fundação Nacional de Saúde. Manual prático de análise de água. 2ª ed. rev. - Brasília: Fundação Nacional de Saúde, 2006. BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Produtos orgânicos: o olho do consumidor / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo. Brasília: MAPA/ACS, 2009. 34 p. ; 20 cm. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Manual técnico de diagnóstico laboratorial de *Salmonella* spp.: diagnóstico laboratorial do gênero *Salmonella* / Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde, Fundação Oswaldo Cruz. Laboratório de Referência Nacional de Enteroinfecções Bacterianas, Instituto Adolfo Lutz. – Brasília : Ministério da Saúde, 2011. BRASIL, Resolução RDC. nº 12, de 02 de janeiro de 2001. Dispõe sobre os princípios gerais para o estabelecimento de critérios e padrões microbiológicos para alimentos. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Disponível em: < <http://www.vigilanciasanitaria.gov.br/anvisa.html> >. Acesso em: 20 de maio de 2018, v. 12, 2002. FERREIRA, A. B.; ALVARENGA, S. H. F.; SÃO JOSÉ, J. F. B. Qualidade de frutas e hortaliças orgânicas comercializadas em feiras livres. 2015. 419 f. - Departamento de Educação Integrada em Saúde, Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória, Es, 2015. Palavras-chave: Microbiologia ; Morango; Morango orgânico; Salmonella

Palavras-chave: Microbiologia; Morango; Morango orgânico; Salmonella;

DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS DE CONFEITARIA ENRIQUECIDOS COM FIBRAS SOLÚVEIS E INSOLÚVEIS DA CASCA E MESOCARPO DE BURITI (MAURITIA FLEXUOSA)

ANA CAROLINA SILVA CRISPINO; ANA PAULA DA SILVA COSTA; FABIANA COSTA CARDOSO; JOHNATT ALLAN ROCHA DE OLIVEIRA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os resíduos obtidos a partir do buriti (*Mauritia flexuosa* L) como a casca e o mesocarpo, apresentam elevados valores de fibras totais, que podem ser utilizados como alternativas para o enriquecimento nutricional de produtos com baixo valor nutritivo, como é o caso dos produtos de confeitaria, além de ser uma forma de aplicação e agregação de valor comercial a esse tipo de material⁴. Nesse sentido, a utilização do fruto de forma integral, possibilita a expansão no mercado alimentício, de forma atrativa, prática e econômica². Tal fato é justificado pela facilidade de uso de tais resíduos para a produção de geléias, pastas alimentícias, farinhas e outras formulações, garantindo vantagens no setor produtivo e contribuindo para o aproveitamento de frutas amazônicas pouco exploradas^{2,3}. Diante disso, o desenvolvimento de produtos de confeitaria ricos em fibras é uma alternativa inovadora e positiva do ponto de vista nutricional, pois, viabiliza o consumo de fibras, agrega valor nutricional e promove benefícios à saúde e aplicação industrial. **OBJETIVO** Aplicar resíduos da casca e mesocarpo de buriti no desenvolvimento de formulações de confeitaria e avaliar os teores de fibras solúveis e insolúveis nas formulações desenvolvidas. **METODOLOGIA** As formulações desenvolvidas foram: Formulação A: 80% de polpa da fruta, 16% de açúcar, 2% de cacau em pó e 2% de lecitina de soja; Formulação B: 77% de polpa da fruta, 3 % de farinha da casca, 16% de açúcar, 2% de cacau em pó e 2% de lecitina de soja e a Formulação C: 77% de polpa da fruta, 3% de farinha do endocarpo, 16% de açúcar, 2% de cacau em pó e 2% de lecitina de soja, as formulações foram homogeneizadas em um liquidificador da marca Philips Walita, até adquirirem a consistência de pasta e não possuir pedaços visíveis. Os teores de fibras totais, fibras insolúveis e fibras solúveis foram feitos por meio método enzimático-gravimétrico (AOAC,2002). Para a avaliação estatística foi aplicado o teste Tukey a 5%, para a comparação das médias, através do programa estatístico Minitab 19. **RESULTADOS** A partir das análises feitas, foram obtidos os seguintes resultados referente as formulações: Formulação A: fibras totais $20.55 \pm 0.05\%$, fibras insolúveis $15.77 \pm 1.33\%$ e fibras solúveis $4.78 \pm 1.21\%$; Formulação B: fibras totais $21.44 \pm 1.08\%$, fibras insolúveis $18.45 \pm 0.98\%$ e fibras solúveis $4.99 \pm 0.44\%$; Formulação C: fibras totais $24.07 \pm 1.43\%$, fibras insolúveis $19.01 \pm 0.45\%$ e fibras solúveis $5.06 \pm 1.15\%$. Os resultados demonstraram ser possível produzir produtos de confeitaria ricos em fibras totais, com destaque para a formulação C, que demonstrou elevados teores de fibras insolúveis e que foi desenvolvida com casca. Tal formulação mostrou-se diferente a 5% (valor-p). **CONCLUSÃO** Foi possível desenvolver produtos de confeitaria com elevados teores de fibras solúveis e insolúveis de acordo com a caracterização realizada. A formulação C foi a que demonstrou maiores valores de fibras e com diferença significativa e com viabilidade de aplicação comercial.

Palavras-chave: Buriti; Fibras; Fruta Amazônica; Produtos de Confeitaria;

açÚCARES DE ADIÇÃO EM ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS: IMPACTOS NA SAÚDE HUMANA E PERCEPÇÃO DO CONSUMIDOR PARA ESSE NUTRIENTE ESCONDIDO

GÉSSICA BARBARA DA SILVA; MARIA CRISTINA DE ALMEIDA GASPAR; VANESSA BRAVO BERNARDELLI.
UNIVERSIDADE PAULISTA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Brasil passou, ao longo das últimas décadas, por preocupantes mudanças no estilo de vida e padrão nutricional da população, que resultaram no acometimento de doenças crônicas não transmissíveis. O processo de transição nutricional, agravado pelo consumo excessivo de alimentos processados e ultraprocessados, desencadeou no acometimento e prevalência de doenças. Os açúcares de adição são aqueles acrescentados em preparações e alimentos industrializados com a finalidade de provocar melhorias no produto final. A Organização Mundial da Saúde recomenda que o consumo não exceda o máximo de 50 gramas por dia, mas pesquisas apontam que o brasileiro consome 50% a mais do que essa recomendação. **OBJETIVO** Avaliar se o consumidor sabe reconhecer a presença de açúcar adicionado pela indústria em alimentos ultraprocessados, além de hábitos e comportamentos relacionados à compra e consumo desses produtos. **METODOLOGIA** Estudo quali-quantitativo, através de questionário on-line, com 110 consumidores de produtos industrializados com idade entre 25 e 62 anos, mediante parecer número 4.002.973, aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa. **RESULTADOS** Em relação à leitura da lista de ingredientes, 67,3% dos participantes informaram não ter esse costume. Sobre serem ou não responsáveis pela compra de produtos alimentícios em suas residências, 68,2% informaram que sim. Em relação a ter preferência pela compra de produtos classificados com alegação de light, diet ou zero, 42,7% dos participantes responderam que sim. Quando questionados sobre a frequência no consumo de alimentos industrializados, 31,8% dos participantes informaram consumi-los mais de 5 vezes na semana. Na pergunta relacionada ao principal fator que os levava a consumir produtos industrializados 84,5% apontaram a praticidade como a principal motivação para esse comportamento. Enquanto 94,5% dos participantes identificaram o xarope de glicose como açúcar, apenas 23,6% dos participantes associaram o açúcar com a dextrose. A sacarose não foi reconhecida como açúcar por 10,9% dos participantes. O xarope de frutose, o mel e o extrato de malte foram reconhecidos como açúcar por 83,6%, 62,7% e 17,3% dos participantes, respectivamente. **CONCLUSÃO** O estudo aponta que muitos consumidores não sabem reconhecer a presença de açúcares de adição em alimentos industrializados, principalmente quando a indústria utiliza nomes não óbvios na lista de ingredientes. Além disso, os resultados indicam que não é hábito da maioria dos participantes a leitura da lista de ingredientes nos rótulos das embalagens, independentemente de serem ou não os responsáveis pela compra de produtos alimentícios em suas residências. A praticidade foi, expressivamente, o principal fator apontado como motivo pela escolha desses produtos, embora boa parte dos participantes reconhecessem ter preferência pela compra de produtos com alegações de light, diet ou zero.

Palavras-chave: Aditivos alimentares; Alimentos industrializados; Transição nutricional;

ELABORAÇÃO DE SORVETE A BASE DE ARAÇÁ-BOI (EUGENIA STIPITATA)

WINNE WALÉIRA CRUZ DE OLIVEIRA¹; SAMIRIA DE JESUS LOPES SANTOS²;
ADILSON FERREIRA SANTOS FILHO²; JOICE SILVA DE FREITAS²; JEZICA PRISCILA
PEREIRA DA SILVA²; IVONE LIMA SANTOS².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL
DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O araçá-boi pertencente à família Myrtaceae é uma das muitas matrizes vegetais que a Amazônia dispõe, e que apresenta alto valor nutricional, além de inúmeros compostos bioativos. Dentre as várias possibilidades de produtos alimentares que se pode produzir a partir de frutos, destaca-se o sorvete que é um produto alimentício bastante comercializado pois é consumido pela população de todas as faixas etárias, em diferentes situações do cotidiano. Além de ser um alimento que possibilita utilizar novos ingredientes, com sabores diferentes e mais nutritivo, permitindo o desenvolvimento de uma sobremesa de um fruto saboroso e nutritivo. **OBJETIVO** Desta forma, a presente pesquisa tem como objetivo elaborar um sorvete a base de araçá-boi, avaliar o produto sensorialmente e a composição físico química. **METODOLOGIA** Os frutos de araçá-boi (*Eugenia stipitata*), foram obtidos na Feira do produtor Rural do município de Coari-AM, onde foram lavados e higienizados com hipoclorito de sódio. Em seguida separou-se a polpa da casca e semente para elaboração do sorvete. Realizou-se as análises de umidade, acidez, lipídeos, cinzas, proteínas e pH segundo os métodos do Instituto Adolf Lutz (2008). A análise sensorial foi realizada com 50 julgadores não treinados tendo aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Amazonas sob o registro 2.373.378, seguindo o teste afetivo da escala hedônica de 9 pontos para cor, odor, sabor, textura e aparência global, onde o 9 é gostei extremamente e o 1 desgostei extremamente. Avaliou-se a intenção de compra utilizando uma escala de 5 pontos no qual o 5 é certamente compraria e o 1 certamente não compraria. **RESULTADOS** Obteve-se um produto com a coloração amarelo claro que lembra o fruto, tendo um pH de $3,78(\pm 0,55)$ e acidez de $2,78(\pm 0,04)$. Além de apresentar uma umidade de $85,5\% (\pm 0,5)$, $7,0\% (\pm 0,91)$ de lipídeos, um teor proteico de $2,5\% (\pm 0,53)$ e cinzas $0,89\% (\pm 0,2)$. A diferença existente na composição dos frutos está relacionada ao tipo de cultivo que os mesmos foram expostos, como as diferenças de região do plantio, o tipo de solo, o clima dentre outros. Ao analisar os resultados da sensorial pode-se notar que na avaliação dos julgadores 80% avaliaram como gostei extremamente pra o quesito cor, enquanto que para odor 50% avaliou como gostei extremamente e 35% avaliou como gostou moderadamente. Em relação a sabor 45% avaliou como gostou moderadamente. No quesito de textura 50% avaliou como gostou extremamente e 38% como gostou moderadamente. Em relação a aparência global pode se afirmar que 58% dos julgadores avaliaram como gostei extremamente e 32% como gostei moderadamente. Por fim 58% dos julgadores certamente compraria o produto seguido de 32% possivelmente compraria e 10% talvez compraria o produto. **CONCLUSÃO** Com as informações adquiridas no desenvolvimento deste trabalho, é possível observar que o sorvete elaborado mostrou-se viável para utilização do araçá-boi, pois preserva qualidades nutricionais e aspectos sensoriais aprazíveis. Além

de apresentar resultados satisfatórios e referente aos testes afetivos de intenção de compra e sensorial do produto de sorvete elaborado a base de araçá-boi.

Palavras-chave: Fruto amazônico; Produto; Análise sensorial; Composição centesimal;

QUEIJO COALHO ARTESANAL FUNCIONAL DE BÚFALA CONDIMENTADO □ UMA ANÁLISE DE RENDIMENTO E CUSTO DA ELABORAÇÃO

JULIANE LETICIA COELHO DOS SANTOS; EDUARDO PATRICK BRITO CUNHA;
ANDREY CARLOS DO SACRAMENTO DE OLIVEIRA; MARIA EDUARDA FERREIRA DA
CONCEICAO; LEONEL GUILHERME PEREIRA DE BARROS.
FACULDADE UNINASSAU, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A agricultura familiar é responsável por uma parcela considerável da produção de queijos, elaborados geralmente de maneira informal. Segundo o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento o queijo é um produto lácteo derivado do leite originado pela separação parcial do soro do leite, coagulado através da ação física do coalho por atuação de enzimas específicas, aptos para o consumo alimentar de elevado valor nutricional com ou sem condimentos. O queijo elaborado a partir do queijo de búfala tem sido considerado como uma especiaria rica em propriedades funcionais. Dentre tantos condimentos, a chicória e o espinafre são hortaliças funcionais empregadas como condimentos alimentares, reguladoras de metabolismo contendo fitoquímicos antioxidantes tais como, luteína e zeaxantina, sintetizando inúmeras reações benéficas ao corpo. Portanto, analisar a viabilidade econômica da elaboração de um queijo que reúna leite de búfala, chicória e espinafre pode vir a ser uma alternativa de agregação de valor e de geração de renda. **OBJETIVO** Assim, o objetivo desse trabalho é analisar o rendimento e custo a partir da elaboração de queijo coalho artesanal de búfala funcional condimentados com chicória e espinafre. **METODOLOGIA** Foram acompanhados os processos produtivos do queijo coalho artesanal de búfala condimentado com chicória e espinafre no Laboratório de Técnicas e Dietéticas da Faculdade Uninassau Belém, Pa. A base teórica para fundamentação deste trabalho é formada por aspectos gerais da obtenção de leite, do produto queijo e dos custos dos processos produtivos. A elaboração dos queijos foi fundamentada na legislação do estado do Pará que estabelece os requisitos para fabricação artesanal do Queijo do Marajó. Realizou-se a adição de composto coagulante (quimozima). Após a produção dos queijos analisou-se o rendimento sendo a quantidade de peças de queijos em gramas multiplicada por cem e dividido pela quantidade de leite e o custo de elaboração do produto fabricado. Os valores médios de rendimento foram submetidos à análise de variância e as comparações entre os tratamentos foram feitas utilizando-se o teste Tukey a 5% de probabilidade. **RESULTADOS** A produção do queijo apresentou características organolépticas de acordo com a legislação brasileira. A cada três litros de leite utilizados para a elaboração dos queijos condimentados com chicória e espinafre resultou em um produto com massa média de 668,5g. O rendimento das peças de queijos artesanais condimentado com chicória e espinafre resultou em 21,8 e 22,4, relativamente ($p < 0,05$). Para o levantamento de custo calculou-se as quantidades e valores médios de matérias primas: seis litros de leite (R\$ 30,00),

5 mL de coagulante (R\$ 0,24), 87g de cloreto de sódio (R\$ 0,08), 70g de chicória (R\$ 0,32) e espinafre (R\$ 0,17), resultando no custo total de R\$ 30,49. A cada 500g do produto o investimento é de R\$ 2,50 de leite, R\$ 0,08 de coagulante, R\$ 0,03 de cloreto de sódio, R\$ 0,21 de chicória, R\$ 0,11 de espinafre, resultando em um subtotal de R\$ 2,93. Desse modo, o custo de elaboração do queijo artesanal é bem inferior ao custo de peças de outros tipos de queijos. **CONCLUSÃO** Através da média do rendimento dos queijos produzidos, concluiu-se que, apesar da variabilidade de produção e obtenção de materiais, há viabilidade técnica e econômica para a elaboração de queijo coalho artesanal funcional de búfala condimentados como uma excelente alternativa de emprego informal e geração de renda.

Palavras-chave: antioxidantes; chicória; espinafre; queijo do Marajó;

AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL DE QUEIJOS MUSSARELA PRODUZIDOS NA MESORREGIÃO SUDESTE DO PARÁ

JACQUELINE DOS SANTOS FERREIRA¹; PAMELA CRISTINA RODRIGUES DA COSTA¹;
NAILDA GOMES PANTOJA²; IVANETE COSTA DA ROCHA²; GLEICE DOS SANTOS
CABRAL².

1. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL; 2. LABORATÓRIO
CENTRAL DE SAÚDE PÚBLICA DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A elaboração de queijos constitui uma das mais importantes atividades na indústria de laticínios. Por isso se espera que as informações sobre seus conteúdos nutricionais estejam dispostas de maneira correta, já que configura uma questão de segurança alimentar e nutricional. O Sudeste do Pará produz 71% da produção de leite do estado, sendo uma importante atividade para agricultura familiar local. A rotulagem dos alimentos tem como objetivo orientar o consumidor sobre a qualidade e a quantidade dos constituintes nutricionais dos produtos, para que possam fazer escolhas alimentares apropriadas. **OBJETIVO** Verificar a conformidade da rotulagem de 22 rótulos de queijos mussarela produzidos na Mesorregião Sudeste do Pará, analisando se apresentam as informações nutricionais de forma adequada ao que preconiza a legislação. **METODOLOGIA** Tratou-se de um estudo observacional e descritivo da rotulagem nutricional de 22 amostras de queijos mussarela, coletadas entre os anos de 2017 a 2019. O presente estudo teve como base a RDC 360/2003, RDC 359/2003, RDC 26/2015 e RDC 136/2017 para formular o seguinte checklist: Tabela de informação nutricional; indicação da porção e medida caseira; apresentação dos valores diários (%VD); identificação do valor energético em Kcal e KJ; identificação de carboidratos; proteínas; gorduras totais; gorduras saturadas; gorduras trans; fibras por porção em gramas; conteúdo de sódio por porção em miligramas; apresentação da frase % valores diários com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas; advertência para alérgicos; advertência para a presença de lactose. As amostras foram classificadas em conforme ou não conforme de acordo com a presença de todos os itens do checklist. **RESULTADOS** Com relação à avaliação da rotulagem 54,54% das amostras foram

consideradas não conforme. A principal irregularidade, cerca de 27,27%, foi observada pelo não cumprimento à RDC 360/2003, onde 6 amostras apresentaram percentual dos Valores Diários (%VD) incorretos principalmente para o sódio. Outras inconformidades foram a não expressão dos nutrientes obrigatórios na unidade correta. Apenas 1 amostra estava em desacordo com a RDC Nº 26, de 02/07/2015-ANVISA/MS, por não constar no rótulo a seguinte declaração "Alérgicos: Contém leite e derivados" e com a RDC Nº 136, de 08/02/2017- ANVISA/MS, por não conter no rótulo a seguinte declaração "Contém Lactose". Não houve inconformidades referentes a RDC 359/2003 que regulamenta o tamanho das porções dos alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional. **CONCLUSÃO** Os fabricantes de queijos da região Sudeste do Pará devem se adequar a legislação brasileira de rotulagem nutricional e que haja uma maior fiscalização pelos órgãos competentes uma vez que a desorientação dos nutrientes ingeridos pelo consumidor pode trazer riscos à saúde, além do não cumprimento dos direitos dos consumidores de ter informações corretas sobre as características e composição nutricional dos alimentos que adquirem.

Palavras-chave: alimentos; checklist; legislação; qualidade;

BENEFÍCIOS DA INGESTÃO DE XILO-OLIGOSSACARÍDEOS PRODUZIDOS A PARTIR DE SUBPRODUTOS DO EUCALYPTUS

ADRIANA ARRUDA CESCO; CRISTINA GOMES DE SOUZA VALE E SOUZA.
UNIVERSIDADE ESTÁCIO DE SÁ, RIO DAS OSTRAS - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO A produção de madeira nos países da América do Sul proveniente de biomassa de Eucalyptus, representa a principal fonte de fibras na produção de papel e celulose. Essas indústrias geram uma grande quantidade de resíduos sólidos de baixo custo, pouco explorados e aproveitados, e que muitas vezes representam um problema para o meio ambiente. Essa biomassa lignocelulósica possui 60% de hemicelulose e celulose, podendo ser uma alternativa para produção de bioprodutos com maior valor agregado. Uma alternativa é a produção de xilo-oligossacarídeos, os quais oferecem grandes possibilidades para a indústria alimentícia como matéria-prima disponível, abundante e barata. Os xilo-oligossacarídeos são considerados uns dos poucos nutraceuticos que podem ser produzidos a partir da biomassa lignocelulósica. **OBJETIVO** Conhecer o processo de obtenção dos xilo-oligossacarídeos a partir da madeira de Eucalyptus e descrever seus benefícios quando incorporados na alimentação humana. **METODOLOGIA** Revisão bibliográfica sistemática nas bases indexadas LILACS e SCIELO. **RESULTADOS** A obtenção dos xilo-oligossacarídeos a partir dos resíduos de Eucalyptus pode ser efetuada com dois processos básicos: pré-tratamento hidrotérmico ou químico e a hidrólise enzimática. Ambos processos tem como objetivo solubilizar a hemicelulose, mantendo intacta a celulose, com menor formação de compostos indesejáveis e menor solubilização da lignina. Os processos descritos permitem um grau de conversão da xilana, variando de 30% a 50%, o que é considerado atraente devido ao alto valor comercial dos xilo-oligossacarídeos (variando de US\$ 22-50 por quilo de produto). Os xilo-oligossacarídeos obtidos são oligômeros de açúcares formados por unidades de xilose, não convencional, que promovem modificação no sabor e nas

características físico-químicas dos alimentos, melhorando assim sua qualidade, além de possuir atividades benéficas para a saúde humana. Seus efeitos benéficos estão relacionados à algumas de suas propriedades como, por exemplo, serem moderadamente doces (equivalente a 30% em relação à sacarose) com baixa caloria e estáveis em ampla faixa de pH. São considerados prebióticos, uma vez que promovem seletivamente o crescimento de probióticos como *Lactobacillus* e *Bifidobacterium*, promovendo a redução da constipação intestinal, a melhoria da digestão e a absorção de nutrientes, a prevenção de infecções gastrintestinais e a inibição do crescimento de microrganismos patogênicos. **CONCLUSÃO** O estudo demonstrou os efeitos funcionais dos xilo-oligossacarídeos na alimentação humana e sua obtenção a partir de resíduo lignocelulósicos, como alternativa para a formulação de alimentos saudáveis, além de propiciar uma diminuição dos resíduos agrícolas dispostos no meio ambiente.

Palavras-chave: xilo-oligossacarídeos; açúcar de Eucalyptus; prebiótico;

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE QUEIJOS MUSSARELA PRODUZIDOS NA MESORREGIÃO SUDESTE DO PARÁ

JACQUELINE DOS SANTOS FERREIRA¹; PAMELA CRISTINA RODRIGUES DA COSTA¹; IVANETE COSTA DA ROCHA²; GLEICE DOS SANTOS CABRAL²; DANIELLE NAZARE SALGADO MAMEDE PANTOJA²; NAILDA GOMES PANTOJA².

1. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL; 2. LABORATÓRIO CENTRAL DE SAÚDE PÚBLICA DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Estado do Pará no ano de 2017 foi o responsável por produzir 30,83 % de volume total de leite pela região Norte do Brasil, sendo a mesorregião do sudeste paraense produzindo cerca de 79% da produção de leite do estado, o qual é destinado principalmente para a fabricação de queijos. O queijo, em virtude da sua composição, é uma fonte potencial para microrganismos deteriorantes e patogênicos, provenientes da matéria-prima ou adquiridos no processamento do produto. Durante a produção do queijo mussarela, algumas etapas do processo são capazes de reduzir a contaminação microbiana, como, por exemplo, a pasteurização e a filagem, porém a manipulação nas etapas subsequentes até a embalagem do produto acabado pode representar pontos importantes de recontaminação. Contaminações bacterianas colaboram para uma menor vida de prateleira do produto, sendo necessário estabelecer parâmetros atualizados para cada tipo de queijo, bem como, atender a legislação já existente, como forma de oferecer um produto de qualidade, sem riscos à saúde do consumidor. **OBJETIVO** Avaliar a qualidade microbiológica de queijos mussarela produzidos na Mesorregião Sudeste do Estado do Pará e compará-los com a legislação vigente. **METODOLOGIA** Analisaram-se 22 amostras de queijo tipo mussarela entre os anos de 2017 a 2019. As amostras foram identificadas e transportadas em recipientes isotérmicos até o Laboratório de Microbiologia do Laboratório Central do Pará. As análises microbiológicas realizadas foram: Contagem de Coliformes a 45 °C, contagem de *Estafilococos* Coagulase Positiva e presença de *Salmonella* sp em 25 g de produto. A metodologia utilizada incluiu a técnica de tubos múltiplos, contagem em placas -

semeadura em superfície e presença-ausência, respectivamente. **RESULTADOS** Os resultados foram comparados com os limites de tolerância descritos na RDC nº 12, de 02/01/2001- ANVISA, que define os critérios e padrões microbiológicos para alimentos. Considerando o valor de referência para a contagem de coliformes a 45 °C, que estipula o limite máximo de 103 NMP/g, todas as amostras estão de acordo com o padrão legal vigente, sendo que 90,9 % apresentaram valores de NMP menor que 3/g. Para a análise de contagem de estafilococos coagulase positiva, o resultado das amostras variaram entre 3 a 102 UFC/g estando de acordo com a legislação, que preconiza limite máximo de 103 UFC/g. Todas as amostras foram satisfatórias para a pesquisa de *Salmonella* sp em 25 g, tendo em vista o resultado de ausência de crescimento bacteriano em 25 g do produto. **CONCLUSÃO** Todas as amostras analisadas de queijo mussarela, produzidos na Mesorregião Sudeste do Estado do Pará, estão em conformidade com os parâmetros microbiológicos estabelecidos pela legislação vigente. Portanto, os resultados revelam a adequada qualidade higiênico- sanitária dos queijos produzidos nessa região, não representando risco potencial à saúde do consumidor.

Palavras-chave: microbiologia; alimentos; qualidade;

TÍTULO: EXPERIÊNCIAS DE COMENSALIDADE DIGITAL EM UM SITE DE TURISMO: UMA VIAGEM VIRTUAL LIDERADA POR UM MUNDO DE ANFITRIÕES

JÚLIA DE ALVARENGA FONSECA; MARIA CAROLINA CUNHA BARROS; MAÍNA RIBEIRO PEREIRA CASTRO.
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Hospitalidade é caracterizada pela oferta e procura para aqueles que possuem a necessidade de acolhimento ou de ser acolhido. Em um cenário de isolamento social, foram introduzidas formas de experiências promovidas por plataformas online, com o intuito de inovar no que tange a ascensão de trocas do cotidiano entre anfitriões e hóspedes. Uma das opções oferecidas, é a culinária, permitindo a infusão do hóspede à cultura e aos hábitos do anfitrião. A comensalidade é mais que apenas comer, porque alberga no ritual símbolos que significam o vínculo humano (GAVIOLI, 2019). **OBJETIVO** Analisar o conteúdo de um site de experiências virtuais, relacionados a comida, durante a pandemia. **METODOLOGIA** A atual pesquisa, consiste em uma análise de dados quantitativos do tópico Culinária e Confeitaria localizado no site Airbnb. O qual, anteriormente ao cenário atípico pandêmico, seu propósito era a oferta de complexos hospedeiros espalhados pelo mundo, e consequentemente conhecer a realidade dos anfitriões, a fim de aprender com a cultura do país de origem. Em períodos de distanciamento social, o site de turismo reinventou-se na hospitalidade, apresentando opções aos comensais que se recusam expor aos riscos presentes, tendo em vista que alguns países estão no seu pico de contágio, sendo descartada a hospedagem física. Os elementos originados da coleta de dados foram submetidos à análise de conteúdo, segundo Bardin (2010). Os dados foram coletados através de um instrumento elaborado no software Google Planilhas (2017) e foram categorizados por: tipo de alimento, duração da experiência, avaliação, número de pessoas, país de origem, perfil do anfitrião e o preço por pessoa. **RESULTADOS** Totalizou-se 63

experiências de culinária de 471 ditas no site até a realização da pesquisa, no dia 22 de maio de 2020. Nas experiências analisadas foram destacadas receitas relacionadas ao país de origem, mais precisamente, advindos da Itália com 11,1% e México com 6,5%. Os países em destaque são fortes no quesito gastronômico e predominantemente difundidos entre outros países. A duração média estimada das experiências, foi de 1 hora e 30 minutos. A duração, não envolve somente a preparação em si, oferecendo tempo suficiente para troca de experiências entre o anfitrião e o hóspede. A língua comumente ofertada, inglês com 98,4%, atinge grande dimensão de espectadores. Em destaque, o país de origem que mais se enquadrava nessa experiência, foram os Estados Unidos com 25,4%, sendo cofator relacionado aos fundadores da plataforma. O perfil amador do cozinheiro, com 51%, sendo característica importante quando se trata da transmissão de valores e dotes culinários entre famílias. Em relação ao número de pessoas, foi em média, 8 por grupo. O preço concedido por pessoa, em média, foi R\$ 110,00, considerado um valor de difícil acesso para um certo público. **CONCLUSÃO** De acordo com a atual pandemia, as experiências da plataforma online, contribuíram diretamente para o entretenimento dos que se encontram isolados, além de trazer grande proveito no desenvolvimento do intelecto, incluindo maior socialização ao se denominar uma forma de comensalidade. Sendo uma estratégia para manter o site em funcionamento sem abster-se de sua essência, considerando a permanência do isolamento social em alguns países. Tendo por realizado o estudo, considerou-se o advento de sites propostos acerca de comensalidade virtual. Contudo, existem pontos, como valor proposto pela experiência, que devem ser revistos para um maior alcance mundial.

Palavras-chave: Comensalidade; Culinária; Hospitalidade; Pandemia; Tecnologia

COMPARAÇÃO DE PREÇOS ENTRE PÃES TRADICIONAIS E SEM GLÚTEN

GISLANE GONÇALVES ARAÚJO¹; INEZ HELENA VIEIRA SILVA SANTOS¹;
MARIANGELA SOARES DE AZEVEDO².

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO LUCAS, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A doença celíaca é uma doença autoimune desencadeada pela ingestão do glúten, proteína encontrada em cereais como o trigo, centeio, cevada, aveia e seus derivados, tendo como tratamento de melhor eficácia a dietoterapia. A princípio a conduta dietoterápica que deve ser seguida é simples, consistindo na retirada total de alimento que contenha glúten na composição. Entretanto, a oferta de produtos que atenda essa coletividade é escassa e as poucas alternativas que restam, quando comparadas aos produtos tradicionais demonstram preços elevados. Essa situação pode impactar financeiramente os indivíduos celíacos e refletir negativamente na adesão do tratamento proposto, resultando em consequências na recuperação da doença. Assim, verificou-se a necessidade de pesquisa. **OBJETIVO** Realizar levantamento de preços para comparação entre pães tradicionais e pães isentos de glúten. **METODOLOGIA** O levantamento de dados referente aos preços dos produtos alimentares foi realizado entre junho e julho de 2020 por meio de consulta online nos portais de nove lojas (supermercados, lojas especializadas com venda online). Foram considerados os preços de pães

com e sem glúten de diversos tipos: francês congelado, multigrãos, de forma tradicional, e integral, de hambúrguer, de grãos e frutas e de cachorro quente. Não foi levado em consideração na pesquisa de preços a taxa para entrega do produto. Devido os produtos embalados apresentarem pesos diferentes entre si, os pesos dos produtos foram igualados a 100 g e posteriormente feita a equiparação dos valores para esta quantidade. Após obter os preços dos pães, foi realizado o comparativo de preço entre os pães tradicionais e isentos de glúten afim de definir o produto de maior e menor valor e ainda realizar a média dos preços. **RESULTADOS** Analisou-se oito tipos de pães e em todos evidenciou-se que os pães isentos de glúten possuem preços mais elevados. Os pães que apresentaram maiores discrepâncias de preços foram o pão francês R\$1,60 o tradicional e enquanto o francês sem glúten custa R\$9,68 e o pão integral, R\$2,85 o tradicional e R\$9,00 o isento de glúten. Considerando a média entre os pães, obteve-se o valor de R\$6,42 para os pães isentos de glúten e R\$2,66 para os pães com glúten, a partir disso, ficou demonstrado que o produto não tradicional possui preço médio 241% maior que os produtos tradicionais. **CONCLUSÃO** Produtos tradicionais possuem menor valor quando comparados a produtos isentos de glúten, dificultando a manutenção da dieta adequada para o celiaco, impactando negativamente o tratamento dietoterápico, pois pode tornar a dieta monótona. Para isso, faz-se necessário que os produtos isentos de glúten se tornem acessíveis a esse público ou que os celíacos recorram a substituições caseiras próximas das tradicionais.

Palavras-chave: doença celíaca; produtos com glúten; produtos isentos de glúten; preços; panificação

DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA DE BLENDS DE CAFÉ DO BANCO DE GERMOPLASMA DA EMBRAPA CERRADOS.

CAMILA BEZERRA VIEIRA DE ATAIDE; LORENA ANDRADE DE AGUIAR; LIVIA DE LACERDA DE OLIVEIRA; ERNANDES RODRIGUES DE ALENCAR; SONIA MARIA COSTA CELESTINO.
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO O café é originário da África e membro da família Rubiaceae. Para produção de blends de cafés são utilizadas as espécies *Coffea arabica* (café arábica) e *Coffea canephora* (café canéfora). As características e composição genética, práticas agronômicas de colheita e pós-colheita, condições climáticas, e processamento contribuem para o desenvolvimento do sabor do café. Com os blends é possível a obtenção de cafés com características como menor acidez, doçura pronunciada, pouco amargor e mais corpo, de forma que a mistura produza uma bebida com características agradáveis para o consumidor de café. O significativo consumo de café no mundo, provoca a necessidade da elaboração de novos blends que se adequem ao paladar do consumidor. Espera-se que com o desenvolvimento de blends seja possível obter cafés com características complementares como menor acidez, pouco amargor, encorpado e que sejam mais agradáveis a segmentos determinados de consumidores. **OBJETIVO** Desenvolver blends que possuam características de qualidade química consideradas essenciais para uma bebida de café desejada pelos consumidores. **METODOLOGIA** As

amostras analisadas foram provenientes da safra de 2017 do banco de germoplasma da Embrapa Cerrados, sendo duas variedades de Coffea Arabica (Tupi e Oeiras) e duas de Coffea Canephora (A1 e G125). As amostras foram recebidas em embalagens opacas, os grãos foram moídos e o pó obtido de peneira de 20 mesh no Laboratório de Análise de Alimentos da Embrapa Cerrados, Planaltina - DF. Foram feitas nos cafês: Análises de extração e determinação de Ácido Clorogênico, Cafeína, Trigonelina, Ácidos Orgânicos O desenvolvimento do blend foi feito para obter um café superior conforme a recomendação da ABIC (2007) na qual deve ser de café arábica (blendados ou não) com cafês robusta/conillon, estes com limite de até 15% em volume físico no blend. Dessa forma o blend foi elaborado de acordo com as características químicas que mais se destacaram das variedades analisadas de Coffea arabica e Coffea canephora. No blend foram feitas: Análise de Umidade, Sólidos Solúveis Totais e Acidez Titulável e Colorimetria. Os resultados foram analisados por ANOVA e teste de Tukey (pRESULTADOS A concentração de cafeína observada nas amostras de A1 correspondem a cerca do dobro da apresentada nas de arábica, dessa forma o resultado do blend mostrou um teor menor de cafeína assim como os teores encontrados nas variedades de café arábica, haja vista a concentração dela nas amostra de conillon. O conteúdo de trigonelina foi de 0,83g/100g de café na amostra de arábica e de 1,03g/100g na amostra de conillon. O café Tupi e o blend torrado foram os que apresentaram maiores valores de ácido quínico ($1,21 \pm 0,24$ e $1,19 \pm 0,06$ respectivamente) sendo o blend cru o que apresentou menor teor nesta análise. Em termos gerais, o aumento do percentual do café robusta ou conillon no blend tende a aumentar a acidez titulável do café (RIBEIRO et al., 2014), uma vez que o café arábica tende a apresentar menor acidez (CONTI et al., 2013). CONCLUSÃO No blend foram verificados alto teor de sólidos solúveis que confere corpo à bebida; bom nível de acidez que é padrão para bebidas de alta qualidade; e níveis de cafeína de acordo com os exigidos na legislação. O blend possui bom teor de ácido cítrico que pode proporcionar notas mais frutadas ao café, desejáveis na bebida; e baixo teor de ácidos clorogênicos que contribuem para menores níveis de amargor e adstringência, permitindo a percepção de dulçor na bebida.

Palavras-chave: Análise química; Blend; Café; Caracterização química;

CULTIVANDO CIDADANIA: HORTIFRUTICULTURA COMO INSTRUMENTO DE DIVERSIDADE NUTRICIONAL E INSERÇÃO SOCIAL DOS DETENTOS

MAÍRA FACHINI BOLDUAN; DAYANA COMELLI.

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PRISIONAL E SOCIOEDUCATIVA, RIO DO SUL - SC
- BRASIL.

INTRODUÇÃO O Sistema Penitenciário é assunto em repercussão no Brasil, devido aos inúmeros problemas que apresenta, dentre eles, carência do atendimento de saúde, má alimentação e a falta de condições para remissão da pena pelo trabalho. A nutrição tem importante papel na prevenção de doenças, pois uma alimentação adequada pode prevenir agravos à saúde. Trabalhar com a terra, produzindo o próprio alimento, além de diversificar a alimentação, representa uma alternativa para contribuir com a segurança alimentar, retirar o reeducando da ociosidade e, inclusive, fortalecer o

processo de ressocialização. Colocando os apenados em contato com o trabalho no meio ambiente, desperta-os para críticas de valores econômicos e sociais, além de disponibilizar ao condenado o exercício de um direito que lhe assiste, que é o da remição da pena pelo trabalho. **OBJETIVO** Implantar a hortifruticultura no Presídio Regional de Rio do Sul, Santa Catarina, para fomentar a ocupação do condenado, visando adequações sociais e nutricionais. **METODOLOGIA** Partindo de um relato de experiência, fez-se uma pesquisa qualitativa, através do método de abordagem indutivo. Assim, iniciou-se com o estudo das culturas para plantio, para que houvesse diversidade o ano todo. Preparou-se a terra, realizando a análise e correção do solo. O plantio teve início em julho de 2019 e foram plantadas duzentas (200) árvores frutíferas (laranja, limão, tangerina, figo, ameixa, pêssego e pitanga). Utilizou-se informações embasadas na agroecologia para esclarecer assuntos relacionados à vida do solo, a umidade, a temperatura, a luz, a microbiologia e o seu manejo. Por consequência, estabeleceu-se um processo de formação de conhecimento aos reeducandos. As mudas foram plantadas em um espaçamento de 7m x 3,5m. Desta forma, utilizou-se a consorciação de culturas com o intuito de produzir maior rendimento em determinada área de terra, fazendo uso de recursos que, de outra forma, não seriam utilizados por uma única cultura. Em setembro de 2019, foram plantadas as demais culturas (batata doce, aipim, alface, repolho, rúcula, temperos verdes, tomate, feijão, milho, maracujá, beterraba, couve manteiga, pepino, abóbora e melancia). **RESULTADOS** A alimentação de aproximadamente 300 detentos da instituição foi diversificada. Dentre todas as culturas plantadas, até o mês de junho de 2020, foram colhidos mais de 9.000 kg (nove mil quilos) de alimentos, sendo que alguns deles sequer estão previstos nos contratos licitatórios, como, por exemplo, milho (1700 espigas), maracujá (200kg) e melancia (2700kg). No âmbito social, observou-se uma melhor interação entre os 10 detentos que, direta ou indiretamente, estão relacionados à manutenção do pomar e da horta ou na produção das refeições, além da possibilidade de remir a pena. **CONCLUSÃO** A implantação e manutenção do pomar e da horta no Presídio Regional de Rio do Sul, trouxe o resgate ao cultivo da terra, além de melhorar o sabor e a diversidade dos alimentos. A ação aplicada durante esse período - respeitando as especificidades do público alvo - serviu como atividade terapêutica, fortalecendo a política do processo de ressocialização e promovendo a integração dos internos. Essa experiência foi considerada positiva e recomenda-se a aplicação de mais atividades que incluam os detentos em prol das unidades prisionais, validando também a finalidade ressocializadora da pena.

Palavras-chave: Alimentação; Condenado; Remição de pena;

ELABORAÇÃO E ANÁLISE DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE PASTA DE CACAU (THEOBROMA CACAO L.) COM FARINHA DA CASCA DE MARACUJÁ (PASSIFLORA EDULIS)

CAMILA MORAES DOS ANJOS; BRUNO HENRIQUE DOS SANTOS MORAIS; THAINÁ GOMES DOS PASSOS.
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O cacau é uma semente do cacaueiro (*Theobroma cacao* L.), que necessita passar por processamentos para originar seus subprodutos, cujos efeitos podem proporcionar determinados benefícios à saúde, assim como, a farinha da casca do maracujá (*Passiflora edulis*). Considerando os benefícios desses alimentos, produtos podem ser desenvolvidos como alternativa para a oferta de nutrientes, os quais podem ser consumidos diariamente. Apesar de todos os benefícios nutricionais, um fator desfavorável pode ser a ocorrência de contaminação em virtude do controle de qualidade inadequado no processo produtivo da pasta e/ou do cacau produzido e comercializado na cidade de Belém/PA, o qual pode desenvolver fungos, com potencial toxicológico, em várias fases do processamento das amêndoas de cacau, ocasionando o desenvolvimento de um produto inseguro para consumo. Dessa forma o presente estudo foi desenvolvido na área temática da Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos, com o intuito de avaliar possíveis perigos que poderiam ocorrer ao longo do processo produtivo e garantir a qualidade do produto final. **OBJETIVO** Elaborar e avaliar qualidade microbiológica de pasta de cacau com farinha da casca de maracujá. **METODOLOGIA** Trata-se de uma pesquisa de caráter investigativo qualitativo e quantitativo. O preparo da pasta de cacau com farinha da casca de maracujá ocorreu no laboratório de técnica dietética da Universidade da Amazônia. As matérias-primas utilizadas foram: coco fresco seco (*Cocos nucifera*), água mineral, cacau em barra 100% de concentração, açúcar mascavo, casca do maracujá (*Passiflora edulis*) e emulsificante estabilizante (STARGEL KERRY) os quais foram adquiridos em feiras e mercados locais, na cidade de Belém/PA. A produção da pasta ocorreu em quatro etapas: produção do extrato vegetal condensado retirado do coco seco, produção da farinha da casca do maracujá, processamento da barra de cacau e homogeneização das preparações. As análises microbiológicas tiveram o intuito de verificar Coliformes a 45°C e 35°C, *Salmonella* sp, Bolores e Leveduras, os quais, são estabelecidos pelas legislações vigentes. Todas as análises foram realizadas de forma indicativa e de acordo com a metodologia descrita por Downes e Ito. **RESULTADOS** O produto desenvolvido apresentou textura tradicional de pasta com a presença de pequenos grânulos de farinha da casca de maracujá, cor e sabor característicos de cacau. O resultado obtido na análise microbiológica para bolores e leveduras no presente estudo foi $< 1,5 \times 10^1$ UFC/g, para Coliformes a 35°C foi de 6,1 NMP/g, para Coliformes a 45°C foi $< 3,0$ NMP/g. No produto analisado não foi encontrado a presença de *Salmonella* sp em 25g da amostra. As análises microbiológicas foram positivas, pois resultou em um produto seguro e de qualidade do ponto de vista microbiológico, de acordo com as Resoluções da Diretoria Colegiada nº 12/2001 e Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos nº 12/1978, que regulamentam os padrões microbiológicos sanitários para alimentos e bebidas. **CONCLUSÃO** A partir dos resultados obtidos conclui-se que a pasta de cacau com farinha de maracujá apresentou-se apta para consumo, do ponto de vista microbiológico, uma vez que não foram visualizados valores elevados de microorganismos patógenos na amostra analisada, indicando que as boas práticas de manipulação foram seguidas em todas as etapas de produção. Logo, não oferece riscos ao bem estar do consumidor.

Palavras-chave: Alimento; Microbiologia; Características; Produto;

AVALIAÇÃO DESCRITIVA DE RÓTULOS DE PRODUTOS ALIMENTARES SEM GLÚTEN COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE FORTALEZA - CE

MARIA SANDOLENE CAROLINO¹; RENATO DE MESQUITA RIOS²; DANIELLE ALVES DA SILVA RIOS¹.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO CHRISTUS, FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO A doença celíaca trata-se de uma enteropatia crônica e autoimune, caracterizada por um processo inflamatório que envolve a mucosa do intestino delgado, em decorrência à ingestão de glúten, reduzindo assim a absorção dos nutrientes essenciais para o bom funcionamento do organismo, além de outras complicações fisiológicas. O único tratamento é a dieta isenta de glúten, adotada para toda a vida. Novos produtos estão sendo constantemente lançados no mercado com a intenção de suprir às necessidades desses pacientes. **OBJETIVO** Assim, esse estudo apresentou como objetivo a avaliação descritiva da qualidade nutricional e dos ingredientes contidos em produtos alimentares sem glúten comercializados em Fortaleza/CE, em comparação aos produtos convencionais. **METODOLOGIA** A pesquisa de campo se consistiu a partir de uma abordagem quantitativa, descritiva e observacional dos dados contidos nos rótulos dos alimentos sem glúten e de produtos convencionais das categorias alimentares: pães, bolos, massas, biscoitos, achocolatados, cereais matinais e barras de cereais. Foram coletadas informações de 244 produtos (n=108 alimentos sem glúten), dispostos à venda em 04 redes de supermercados locais, no período de outubro a novembro de 2019. Foi elaborado um checklist com os principais itens relacionados à rotulagem, os quais foram verificados em cada embalagem: lista de ingredientes; composição nutricional; informação sobre presença de glúten. Posteriormente à coleta de dados, as informações dos produtos foram analisadas, sem levar em consideração as referentes marcas e assegurando o anonimato das mesmas. **RESULTADOS** No que diz respeito ao perfil nutricional, foi observado que em comparação aos alimentos com glúten: todos os produtos sem glúten apresentaram um menor teor de proteínas, principalmente nos pães e massas, com 47% e 31%, respectivamente; já os teores de gorduras saturadas foram elevados, em especial nos biscoitos com 21%, possivelmente para melhorar a palatabilidade; quanto aos carboidratos totais mostraram-se mais altos nos pães (29%) e bolos (33%). As matérias-primas usadas em substituição à farinha de trigo nos produtos sem glúten analisados limitaram-se a: farinhas de arroz, soja, feijão branco, fécula de mandioca e de batata, amido de milho, matérias-primas refinadas não fortificadas que resultam em produtos com baixo conteúdo de vitaminas do complexo B, ferro, folato e fibra alimentar quando comparados aos alimentos com glúten. Constatou-se ainda nos produtos sem glúten uma maior incidência de aditivos alimentares como: aromatizantes, edulcorantes, acidulantes, realçadores de sabor, adicionados aos alimentos sem finalidade nutricional, com o objetivo principal de modificar características sensoriais, e a presença de hidrocolóides que melhoram a textura, aumentando o teor de umidade e, conseqüentemente, a qualidade dos produtos. Porém, insumos sem glúten de alto valor nutricional, como os pseudocereais trigo sarraceno, amaranto e quinoa não foram identificados nos produtos analisados, todavia, eles representam uma opção segura em relação à ausência de glúten, melhorando as propriedades nutricionais do produto, pois são ricos em fibra dietética, proteína e ácidos graxos insaturados. **CONCLUSÃO** Conclui-se que a qualidade nutricional dos alimentos sem glúten é inferior quando comparados aos produtos com glúten, sendo improvável que esses produtos tragam benefícios à saúde, a menos que haja clara evidência de doença celíaca, intolerância ao glúten ou alergia a grãos que contêm glúten.

Palavras-chave: Adequação Nutricional; Doença Celíaca; Hidrocolóides; Pseudocereais; Rótulos

FIDEDIGNIDADE DE RÓTULOS DE BEBIDAS COMERCIALIZADAS NA GRANDE VITÓRIA-ES

MARIA RITA PEREIRA DA SILVA GARCIA; THAINA CEZINI DO ROSARIO; LOISE NASCIMENTO DOS SANTOS; GERALDA GILLIAN SILVA SENA; LUCIANA ALMEIDA COSTA; DANIELA ALVES SILVA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO, VITÓRIA - ES - BRASIL.

INTRODUÇÃO Nos últimos anos ocorreram mudanças importantes no comportamento alimentar das populações com consequente aumento no consumo de alimentos industrializados e nos riscos à saúde (VICENTINI, 2015; IBGE, 2019). Segundo a Associação Brasileira da Indústria de Alimentos, o setor industrial de alimentos e bebidas compreende 34.800 empresas, sendo 395 do ramo de bebidas não alcoólicas (ABIA, 2015). Diante das tendências de consumo, ressalta-se o papel dos rótulos de alimentos como forma de comunicação entre consumidor e produto, informando-os sobre suas propriedades nutricionais (BRASIL, 2003). A Agência Nacional de Vigilância Sanitária é o órgão que regula a rotulagem e fornece recomendações por meio das Resoluções de Diretoria Colegiada. Entretanto, revisão de publicações entre os anos de 1997 e 2004 identificou alta frequência no descumprimento dessas legislações (CÂMARA et al., 2008). **OBJETIVO** Comparar a fidedignidade das informações nutricionais de rótulos de bebidas comercializadas na Grande Vitória segundo três categorias de marca. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo realizado a partir da avaliação de rótulos de bebidas não alcoólicas comercializadas na Grande Vitória, ES. Foram analisados os rótulos de 10 tipos de produtos, a saber: preparado sólido sabor fruta, chá adoçado, refrigerante, bebida de fruta adoçada, concentrado líquido para refresco de fruta, água tônica, água de coco, néctar, suco de uva integral e 100% suco de maçã. Para cada produto selecionou-se três marcas categorizando-as segundo preços praticados na região (A: menor, B: intermediário e C: maior), totalizando 30 produtos. Os rótulos dos produtos foram consultados em sites de supermercados e avaliados conforme a Resolução de Diretoria Colegiada número 360, de 23 de dezembro de 2003. Nesse estudo utilizou-se a lista de verificação eletrônica desenvolvida no Google Formulário para coleta de dados, exportando o banco de dados ao final para o Microsoft Excel. Os itens foram categorizados em conforme, não conforme e não se aplica e analisados por meio da estimativa da frequência (%), segundo as categorias de marca supracitadas. **RESULTADOS** Dos 10 produtos avaliados, identificou-se aumento proporcional da categoria de preço e do % de atendimento à legislação para três produtos (refrigerante do tipo cola: A= 65,5%, B=68,9% e C=79,3%; bebida de fruta adoçada: A=75,8%, B=79,3% e C=89,6%; água de coco: A=79,3%, B=82,7% e C=86,2%). Por outro lado, a marca mais barata de outros três produtos apresentou maior % de conformidade (concentrado líquido para refresco de fruta: C=72,4%; néctar e suco de uva integral: C=79,3% para ambos). Além disso, a marca mais cara de outros três produtos apresentou maiores % de inadequações na rotulagem (preparado sólido sabor fruta: A=34,4%; água tônica: A=20,6% e suco de uva integral: A=24,1%). As declarações de gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibra alimentar foram os itens mais inadequados nos 30 produtos avaliados (13,3%, 10%, 10% e 10%, respectivamente), especialmente entre os de marca A (30%, 30%, 30% e 30% de não conformidade,

respectivamente). **CONCLUSÃO** A fidedignidade nos rótulos das bebidas avaliadas nesse estudo foi diferente entre as categorias de marca, porém o atendimento à legislação não foi proporcional ao preço de mercado. Dessa forma, ressalta-se a importância da fiscalização rigorosa aplicada à rotulagem nutricional de alimentos embalados para assegurar o cumprimento das normas vigentes.

Palavras-chave: Rótulos de Alimentos; Bebidas; Indústria alimentícia; Legislação; Preços

ANÁLISE DE PROPAGANDAS DE REDES PROEMINENTES DE FAST-FOODS: O USO DO CORPO E MÉTODOS QUE INFLUENCIAM NO HÁBITO ALIMENTAR CONTEMPORÂNEO

ANA FLÁVIA BEZERRA VEIGA; ELI FERNANDA SANTOS BARRETO; SAMUEL LIMA LEANDRO ROCHA.
CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO LUCAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O ato de comer sempre esteve presente na vida dos seres humanos, sendo indispensável para o funcionamento do organismo, contudo, vem sofrendo modificações com os avanços tecnológicos. Com a evolução do homem e da ciência, foi possível o desenvolvimento de substâncias para serem adicionadas nos alimentos, alterando a composição e durabilidade dos mesmos. Dentro desse contexto, surgiram os fast-foods, preparados em um curto espaço de tempo, sendo práticos e rápidos para as pessoas. O marketing desses alimentos utiliza diversas estratégias para atrair o público, como o uso de corpos, e de acordo com Schmitt (2013), a grande e principal função de uma propaganda é modificar as atitudes dos consumidores, induzindo-os a adquirir um determinado produto ou marca. **OBJETIVO** A pesquisa teve o intuito de analisar as propagandas de três empresas de fast-food e averiguar quais corpos elas mais utilizam, ademais, como essa e outras estratégias são desfrutadas para atrair o público. **METODOLOGIA** Para o desempenho do projeto, foi aprimorado os conhecimentos teóricos da temática a partir de revistas e artigos que apresentassem questões sobre alimentação, idealização do corpo humano, hábitos alimentares e como estes são retratados na sociedade. Por conseguinte, efetuou-se a seleção de três grandes empresas de fast-food, intituladas como empresa 1, 2 e 3, e a partir dessa escolha foram analisados 20 vídeos da empresa 1 e 2, e 12 vídeos da empresa 3, com a finalidade de coletar e observar quais tipos de corpos aparecem com maior frequência em suas propagandas, além da análise de outras ferramentas de marketing que são usufruídas para atrair o público. **RESULTADOS** Após a análise dos dados coletados das propagandas, foi possível alegar que as três empresas de fast-food selecionadas utilizam, na maioria, corpos considerados esteticamente padrões pela sociedade, magros e aparentemente saudáveis, manifestando poucas estruturas físicas que se apresentassem acima ou muito abaixo do peso adequado, levando ao cliente a ideia de que o consumo desses alimentos não promoverão riscos à saúde, descartando a imagem de que esses produtos possuem um alto teor calórico, baixa quantidade e qualidade de nutrientes. Além da preferência de um estereótipo específico em suas publicidades, outras ferramentas que também são utilizadas são o uso de cores quentes, diversos combos, promoções atrativas, refis de bebidas e brindes infantis. **CONCLUSÃO** A partir dos dados

apresentados, conclui-se que a publicidade das empresas de fast-food possuem uma forte influência sobre o público, utilizando métodos que atuam diretamente no psicológico do indivíduo, e por isso têm investido cada vez mais na comercialização, apresentando uma imagem positiva e camuflando informações nutricionais, ou seja, passando a ideia de que esses alimentos não são maléficos para a saúde. Sendo assim, o uso de corpos considerados padrões pela sociedade, atuam no processo de venda do alimento, pois expõem uma ideia de que o consumo frequente e inconsciente deles não trarão impactos para o organismo. Segundo França (2014), nas últimas décadas é notória a mudança nos hábitos alimentares em todo o mundo na tentativa de agregar tempo e praticidade ao estilo de vida moderno. É de suma importância que haja a promoção de conteúdos que visem informar sobre os riscos do consumo assíduo desses alimentos, e assim, promover um alerta para a população, beneficiando a saúde coletiva e individual.

Palavras-chave: Fast-food; Corpo; Propaganda; Influência;

AVALIAÇÃO DA ADEQUAÇÃO NUTRICIONAL DA COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS VEGANOS E VEGETARIANOS

CAROLINE PEREIRA XAVIER; RENATO MOREIRA NUNES.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA, JUIZ DE FORA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os padrões dietéticos veganos e vegetarianos estão associados com diversos benefícios à saúde, mais especificamente, redução do risco de mortalidade e de doenças crônicas hipertensão, diabetes mellitus 2, síndrome metabólica e doença arterial coronariana, além de atuar na prevenção de alguns tipos de câncer. Isto ocorre, possivelmente, em razão dos efeitos na redução do Índice de Massa Corporal (IMC), redução da glicose sérica e melhora do perfil lipídico. Em contrapartida, o consumo de alimentos processados/ultraprocessados podem associar-se a efeitos opostos aos apresentados anteriormente, por constar em sua composição derivados de açúcares, proteínas e óleos, assim como aditivos (corantes, aromatizantes, saborizantes, emulsificantes, espessantes e adoçantes artificiais). Estes relacionam-se também com o aumento da resposta inflamatória nos indivíduos, ocorrência de disbiose da microbiota intestinal, incluindo aumento da permeabilidade. **OBJETIVO** Avaliar a composição de alimentos industrializados, disponíveis no mercado, rotulados como veganos e/ou vegetarianos. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal cuja coleta de dados foi realizada em espaço virtual. Foram selecionados produtos que informavam no rótulo a descrição vegano ou vegetariano. A amostra foi composta por lanches como biscoitos, chips, barras de cereais, pães de queijo, pipocas, coxinha, pizza e bebidas, além de refeições principais/opções proteicas hambúrgueres, linguça, polpa de jaca, risoto, empanados e almôndegas. A análise considerou os parâmetros: tipo de óleo utilizado, presença de adoçantes e aditivos, teor de sódio (Na) na porção e teor de sódio por calorias diárias. Utilizou-se os critérios contidos na RDC Nº 54 (ANVISA) para avaliação da quantidade do micronutriente (Na), relacionando ainda, quanto seria consumido do mesmo em uma dieta de 2700 kcal (ingestão diária média de um homem adulto). Admitiu-se como fatores negativos a existência de algum tipo de gordura adicionada, de algum tipo

de adoçante ou aditivos e o excesso de sódio. **RESULTADOS** Avaliou-se 70 produtos, dos quais 78,6% (n=55) eram lanches e 21,4% (n=15) eram refeições principais/opções proteicas. Constatou-se que 50% (n=35) da amostra possuía algum tipo de óleo na composição, sendo a maior frequência de óleo de palma (54,3%), seguido do óleo de girassol (34,3%). A incidência de adoçantes foi de 30% (n=21), constituída por 33,3% de stevia, 23,8% de maltitol e 14,3% de sucralose, principalmente. Com relação ao uso de aditivos, 57,1% (n=40) não utilizavam nenhum, 18,6% (n=13) continham 4 ou mais aditivos e 11,4% (n=8) incluíam pelo menos 1 tipo. Acerca do teor de Na na porção, 21 alimentos (30%) encontravam-se acima da recomendação de 0,50%, segundo a ANVISA. Considerando o critério exposto anteriormente e o teor de Na por calorias diárias, 49% da amostra estava inadequada em pelo menos um desses parâmetros e 30% estava inadequada em ambos. Todos os produtos apresentavam fatores considerados negativos pelo estudo, sendo que 32,9% (n=23) compreendia pelo menos um fator, 24,3% (n=17) dois fatores, havendo porcentagem equivalente para 4 ou mais fatores. **CONCLUSÃO** Grande parte dos produtos analisados por esta pesquisa apresentaram quantidade considerável de sódio, aditivos e adoçantes artificiais em suas formulações, o que pode ser fator contribuinte para o aumento do risco de doenças crônicas ao público consumidor. Sugere-se maior controle e fiscalização por parte dos órgãos responsáveis.

Palavras-chave: Alimentos Ultraprocessados; Análise; Rótulo; Vegano; Vegetariano

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DA GOMA DE MANDIOCA COMERCIALIZADA NO MUNICÍPIO DE BELÉM/PA

JULIANA CAROLINA MATOS PANTOJA¹; AMANDA DIELY BRITO BULHOES DA SILVA²; AMANDA FERREIRA DE SOUSA².

1. ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A prática de produção da agricultura de mandioca é bem antiga no Brasil, que estão presentes na alimentação da população paraense. A goma possui atividade de água maior que o da farinha, apresenta elevada predisposição às alterações microbiológicas. Vários fatores podem interferir no crescimento microbiano da goma de mandioca, A ingestão de alimentos seguros é a chave para o controle e diminuição dos casos de DTA. A intensificação de ações de educação em saúde pode constituir uma ferramenta eficaz na redução das DTAs. Tendo em vista que existem poucas informações na literatura científica sobre este produto, verificou-se a necessidade de avaliar as características microbiológicas da goma. **OBJETIVO** Avaliar a qualidade microbiológica das gomas de mandioca comercializada nas feiras e supermercados do município de Belém/PA de acordo com a metodologia de para análise de Coliformes a 45 °C e Salmonella spp. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo experimental, quantitativo, descritivo onde foram avaliadas 30 amostras, adquiridas em supermercados e feiras e comparar com os parâmetros da resolução RDC N°12/2001. As análises microbiológicas foram realizada de Coliformes à 45 °C e pesquisa de Salmonella spp. **RESULTADOS** Os resultados das análises de Coliformes a 45 °C e Salmonella spp das 14 amostras

de goma de mandioca oriunda dos supermercados de cidade de Belém, apresentou 20% acima do padrão exigido pela resolução RDC de 12/2001, para coliformes a 45 °C. Para a pesquisa de *Salmonella* spp, não foi detectado presença nos produtos dos supermercados. O resultado das análises de Coliformes a 45 °C e *Salmonella* spp das 16 amostras de goma de mandioca oriunda das feiras, mostrou elevada quantificação microbiana detectada nas amostras, a pesquisa de Coliformes a 45 °C indicam condições sanitárias inadequadas. Nas análises dos dados verificou-se que 43,75% das amostras de goma de mandioca oriunda das feiras, obtiveram valores acima do permitido para *Salmonella* spp segundo o padrão, ausência em 25g ,descrito na legislação RCD 12/2001 sendo estas impróprias para o consumo humano, 25% apresentaram contaminação por Coliformes a 45 °C também acima permitido segundo a legislação (102NMP/g) e 25% das amostras apresentaram valores acima do permitido de ambos, indicando condições sanitária precária. Ambos os locais tiveram uma boa porcentagem de isenção de patógenos, porém os produtos dos supermercados encontra-se como uma melhor fonte para a aquisição desse gênero alimentício, pois normalmente encontram-se bem acondicionados e se tem uma maior fiscalização da vigilância sanitária. As oriundas das feiras verificou-se que 75% apresentaram conformidade para Coliformes a 45 °C e em 56,25% obteve conformidade para a pesquisa de *Salmonella* spp. Em contrapartida, as amostras dos supermercados verificou-se que 92,86% apresentaram conformidade para análise de coliformes a 45 °C e 100% estavam livres de contaminação por *Salmonella* spp. 7,14% das amostras de supermercados que apresentaram contaminação por coliformes a 45 °C foi detectado que estavam em embalagens plásticas e sem vácuo o que diminui a vida útil do produto. A embalagem a vácuo impede o contato do produto com o meio externo, principalmente com oxigênio que favorece o crescimento de microrganismos aeróbicos deteriorantes. CONCLUSÃO A qualidade delimitada por parâmetros microbianos determinados nas amostras sinaliza para implantação de melhorias em seu processo tradicional de fabricação e métodos de preservação.

Palavras-chave: Microbiologia; Goma de mandioca; *Salmonella* spp; Coliformes;

ELABORAÇÃO DE ROTULAGEM NUTRICIONAL DE COOKIES DE CHIA COM FARINHA DE SORGO E MILHETO

GABRIELA DA SILVA FONTE BOA; MIRELLA LIMA BINOTI; HERCIA STAMPINI DUARTE MARTINO; MARIA INES DANTAS BASTIANI; FATIMA LADEIRA MENDES DUARTE.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O mercado busca por produtos práticos para o consumo e ao mesmo tempo saudáveis. Além disso, há constante procura por aproveitar todas as partes do alimento. Associando essas demandas, foi desenvolvido o biscoito tipo cookie feito com a farinha desengordurada da chia após o processo de extração do óleo, aliado a cereais pouco consumidos no Brasil, de fácil cultivo e com composição nutricional interessante, as farinhas de sorgo e de milho germinado. No entanto, para que um produto seja comercializado, a legislação brasileira exige a declaração das informações

nutricionais em sua embalagem, as quais são o primeiro contato do consumidor com o produto, sendo uma estratégia de orientação quanto à qualidade e à quantidade dos componentes nutricionais, colaborando na promoção de escolhas alimentares mais saudáveis e prevenindo o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. **OBJETIVO** Confeccionar rótulos de informação nutricional dos biscoitos tipo cookie. **METODOLOGIA** As formulações dos cookies foram baseadas em uma receita padrão, testada e avaliada sensorialmente no Laboratório de Análise Sensorial e Desenvolvimento de Novos Produtos do Departamento de Nutrição e Saúde (DNS/UFV) (CAAE 05495718.7.0000.5153). Para a confecção das tabelas de informação nutricional, as análises de composição química centesimal dos teores de umidade, proteínas, lipídios, cinzas, fibra alimentar e carboidratos foram realizadas segundo os métodos do Instituto Adolfo Lutz. Já os teores de sódio, gordura saturada e gordura trans foram obtidos por meio de consulta às tabelas de composição de alimentos. Os dados foram tabulados em planilha do Excel com fórmulas para os cálculos quanto ao atendimento das informações obrigatórias exigidas nas resoluções RDC 359 e RDC 360. **RESULTADOS** As concentrações das farinhas de chia, sorgo e milho resultaram em quatro formulações, sendo F1: 100% farinha de sorgo; F2: 50% farinha de chia e 50% farinha de sorgo; F3: 100% farinha de milho e F4: 50% farinha de chia e 50% farinha de milho. O valor energético de todas as amostras foi de 150 kcal, variando o tamanho da porção de 31 a 67g. Dentro desse valor energético, as formulações apresentaram: 17g (F1), 18g (F2), 29g (F3), 28g (F4) de carboidrato; 2,4g (F1), 4,7g (F2), 6,7g (F3), 12g (F4) de proteína. O conteúdo de gordura total foi de 8,4g (F1), 8,5g (F2), 14g (F3), 20g (F4) e gordura saturada: 1,2g (F1), 1,3g (F2), 2g (F3), 2,8g (F4). As fibras representaram 1,7g (F1), 3g (F2), 0,9g (F3), 5,5g (F4) e o sódio 32g (F1), 33g (F2), 54g (F3), 72g (F4). Nenhuma das formulações apresentou em sua composição gordura trans. As formulações F1, F2 e F4 podem ser atribuídas como fonte de fibras segundo a portaria nº 27, por conterem mais que 3g fibras/100g. Além disso, todas as formulações podem ser atribuídas como baixo em sódio, por conter menos de 120 mg sódio/100 g. **CONCLUSÃO** O conhecimento sobre a composição nutricional dos alimentos é indispensável para que o consumidor possam fazer escolhas assertivas dos alimentos a serem consumidos. Os biscoitos tipo cookie de farinha de chia com farinha de sorgo e milho são boas opções para consumo, por serem fonte de fibras e utilizarem resíduos que seriam descartados na indústria, além de poderem ser consumidos tanto por pessoas saudáveis quanto por celíacos e intolerantes a lactose, pois não são acrescidos de glúten e nenhum produto lácteo.

Palavras-chave: Fibra; Análise centesimal; Tabela de composição; Informação nutricional;

IMPLEMENTAÇÃO DE SUBPRODUTOS DE ABACAXI E COUVE NA ELABORAÇÃO DE UM BLEND MISTO

CRISTINA SANTOS DE NAZARÉ FRIZZERA¹; TASSIA CRISTINA MONTEIRO GARCIA FERNANDES ROSA²; JEZICA PRISCILA PEREIRA DA SILVA³; RAIANE VIEIRA CARDOSO⁴; CRISTINA SANTOS DE NAZARÉ FRIZZERA⁵; KAROLYNNE MEDEIROS FREIRE².

1. UNAMA, TOMÉ-AÇU - PA - BRASIL; 2. ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL; 4. ESCOLAS DE ENSINO

TÉCNICO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL; 5. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Brasil é um dos países que mais produz resíduos agroindustriais, devido a isto e o aumento na procura da sociedade pela saúde e bem-estar, buscando por alimentação saudável e de baixo custo, a aplicação destes resíduos na elaboração de produtos poderá caracterizar-se como uma alternativa à minimização do desperdício de alimentos. **OBJETIVO** Elaboração e concentração de Néctar Misto elaborado a partir de resíduos da casca do abacaxi e talo da couve. **METODOLOGIA** As matérias primas foram adquiridos em uma feira livre, localizada no centro de Belém Pará, e higienizadas, O néctar foi elaborado a partir de formulação única, os ingredientes utilizados nesse produto e suas respectivas quantidades são: Água 60%, Casca do Abacaxi 30%, Talo de Couve 5%, Hortelã 1%, Gengibre 1% e Açúcar Demerara 3%. Após a elaboração do blend padrão (6,5°brix), iniciou-se a concentração do blend feita em aparelho rota evaporador, com auxílio de uma bomba de vácuo ambos da marca Quimis, sob a temperatura de 70°C com rotação de 50rpm, com tempo de 21 minutos e 30 minutos para a concentração de 30% e 50% respectivamente. A caracterização físico-química foi efetuada em triplicata através das seguintes determinações: pH, acidez, sólidos solúveis, açúcares totais e redutores e Vitamina C de acordo com os métodos oficiais da AOAC (2012). Foram determinados fungos, expressos em unidades formadoras de colônias (UFC/mL) e coliformes totais e termotolerantes a 45 °C (NMP/mL), realizadas de acordo com os métodos descritos pela APHA (2001). Para melhor segurança e precisão dos resultados, as polpas foram analisadas em triplicata. A avaliação estatística dos resultados foi obtida por meio do programa Statistica 8.0®, utilizado a análise de variância (ANOVA) e teste de Tukey para comparação de médias e desvio padrão entre as amostras. **RESULTADOS** O pH obtido para ambos os blends permaneceram dentro da faixa ácida ($\text{pH} \leq 4,5$). Embora o pH não seja regulamentado pela legislação brasileira, é de suma importância para a formulação de produtos industrializados, uma vez que, valores superiores a 4,5 podem favorecer condições adequadas para o crescimento do *Clostridium botulinum* (Silva et al., 2015). Quanto à acidez titulável e sólidos solúveis, observou-se que estavam de acordo com os padrões de identidade e qualidade para blends e néctar misto (Brasil, 2003). Os produtos apresentaram teor de açúcares totais dentro do que preconiza a legislação para este produto, mínimo 7% (BRASIL, 2001). Observou-se uma perda de aproximadamente 8,39 mg.100 g⁻¹ (25,24%) de ácido ascórbico (Vitamina C) no processo de concentração, valor este bem inferior ao observado por Branco et al. (2007), para suco de laranja com cenoura em diferentes, que apresentou uma perda de 34,40%, sob as mesmas condições de processo. Quanto à análise de contaminantes microbiológicos, a contagem de coliformes a 35 e 45°C e fungos em UFC/ml em todos os blends, encontrava-se dentro dos padrões microbiológicos estabelecidos pela legislação brasileira. **CONCLUSÃO** O blend misto de casca de abacaxi e talo de couve apresentou um teor de acidez titulável e açúcares totais de acordo com a legislação brasileira em vigor e, o pH obtido está na faixa considerada segura para evitar o crescimento microbiano. O produto é considerado inovador e pode agregar para o uso de forma sustentável dos subprodutos agroindustriais brasileiros.

Palavras-chave: Subproduto; Abacaxi; Suco verde; Néctar; Resíduos

**DOCE TIPO BRIGADEIRO DE FEIJÃO PRETO (PHASEOLUS VULGARIS) COMO
ALTERNATIVA PARA PORTADORES DE RESTRIÇÕES
ALIMENTARES: ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO- QUÍMICA**

ANA CLARA DE OLIVEIRA FERREIRA; PATRICIA HELEM DE SOUZA QUADROS;
PRISCILLA MAIA FERREIRA; PAMELA TAIANNE DE PAIVA BERNAL.
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação é o principal processo para obter-se nutrientes, sendo devidamente relacionada à saúde e outros aspectos do corpo. Nesse sentido, dificuldades alimentares como as alergias podem interferir seriamente no comportamento alimentar de um indivíduo. As alergias são caracterizadas por uma resposta imune a alimentos específicos, vale lembrar que qualquer alimento pode causar alergia, entretanto os mais comuns são: ovos, frutos do mar, frutas secas, amendoim, soja, glúten e o leite que é o principal modelo de pesquisa em alergias alimentares, devido apresentar alta incidência e variedade de sintomas, afetando a pele, o trato gastrointestinal e o sistema respiratório, suas reações podem ser diversas, como prurido simples ou até uma reação séria que pode danificar múltiplos órgãos, o tratamento para alergias alimentares consiste em excluir o leite e seus derivados. Neste momento de rejeição, as pessoas geralmente se sentem frustradas por não comerem os alimentos habituais (como o brigadeiro). Uma opção interessante é trocar a proteína do leite por uma proteína vegetal, já que as proteínas são compostas por aminoácidos e de acordo com o tipo de vegetal podem ser excelentes fontes de fibras, ferro, carboidratos, minerais e vitaminas. **OBJETIVO** formular e caracterizar um doce tipo brigadeiro a partir da proteína vegetal do feijão preto como um substituto alimentar para portadores de alergias. **METODOLOGIA** O produto foi elaborado no laboratório de práticas culinárias da Universidade da Amazônia utilizando-se medidas caseiras. Cozinhou-se 2 xícaras de feijão preto por 30 minutos, adicionou-se 1 xícara de açúcar demerara e macerou-se até obter uma mistura pastosa, em seguida adicionaram-se 4 colheres de sopa de chocolate 100% cacau, 1 colher de sopa de linhaça em pó e 2 colheres de sopa de óleo de coco. A mistura foi cozida em fogo médio até soltar do fundo da panela. Após o resfriamento natural, os brigadeiros foram moldados à mão e cobertos com coco ralado. A composição centesimal foi determinada conforme descrito nas Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Foi determinada também a atividade de água em analisador à $25 \pm 1^\circ\text{C}$ cujo princípio baseia-se no ponto de orvalho em superfície espelhada. **RESULTADOS** Foram encontrados valores de $38,64\% \pm 1,44$ para umidade, $4,50\% \pm 0,31$ para lipídios, $3,69\% \pm 0,10$ para proteínas, $51,92\%$ para carboidratos e $1,20\% \pm 0,04$ para resíduo mineral fixo. Os resultados foram comparados a um estudo que elaborou três formulações de brigadeiro de leite de arroz com traços de lactose e também com um estudo que elaborou doce de feijão azuki, onde apresentaram similaridade com ambos. Variações de percentuais encontrados neste trabalho em relação aos estudos citados podem ser justificadas pela diferença de composição das matérias primas bem como pelos percentuais utilizados nas formulações. Em relação a atividade de água, foi observado um valor de $0,92 \pm 0,004$. De acordo com a literatura, em alimentos com atividade de água acima de 0,9 ocorre diluição dos componentes que se transformam em substrato para o desenvolvimento de microrganismos tornando-o potencialmente perecível do ponto de vista microbiológico. **CONCLUSÃO** Observou-se, portanto, que o doce do tipo brigadeiro constitui uma alternativa alimentar de substituição da proteína do leite em virtude de suas características físico-químicas, podendo, desta forma, ser consumido por alérgicos alimentares.

Palavras-chave: Aminoácidos; Leite; Proteína; Vegetal;

PRODUÇÃO DE GELEIA DE PITAYA E MARACUJÁ COM FOCO NO APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS

AMANDA ANTUNES LUCAS SIMÕES; JAMILLE LARISSA GONÇALVES DA SILVA;
RAFAELA CRISTINA BARATA ALVES; JÉSSICA LARISSA SANTA BRIGIDA CARDOSO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Segundo a Resolução n.º 272, de 22 de setembro de 2005, geleia de frutas é um produto obtido pela cocção de sucos ou polpas, podendo apresentar frutas inteiras, partes, ou pedaços sobre variadas formas, com a possibilidade de adição de ingredientes como açúcar, pectina e ácidos além do presente na fruta, para atingir o sabor semiácido e a consistência semissólida que apresente elasticidade ao toque. O que determina se o ponto de geleia está correto é o seu grau BRIX (mensurado a uma temperatura de 20 °C), que precisa atingir no mínimo 62° e no máximo 65°. Tal produto muitas vezes é utilizado visando o aproveitamento do excedente das colheitas como forma de reduzir o desperdício de frutas, porém, as partes consideradas não comestíveis, como cascas e sementes, são descartadas gerando uma grande quantidade de resíduos que muitas vezes possuem valor nutricional e podem ser aproveitados. Como exemplo de tal situação tem-se a extração da pectina da casca de frutas cítricas que pode ser usada na produção de geleias como uma alternativa a forma industrializada do composto. **OBJETIVO** Produzir uma geleia inovadora com o aproveitamento integral dos seus ingredientes. **METODOLOGIA** Para a produção da geleia utilizou-se uma unidade e meia de pitaya (465 g), 1,351 kg de polpa de maracujá (incluindo as sementes), 445 g de pectina obtida da casca do maracujá, 25 g de pectina obtida da casca da pitaya e 975 g de açúcar demerara. A pectina utilizada para a produção da geleia foi obtida do reaproveitamento das cascas de ambas as frutas, sendo da pitaya apenas raspada da porção interna da casca e a do maracujá por meio de um processo de cocção por cerca de 15 minutos em uma panela de pressão com água, sendo apenas a parte branca aproveitada. Após a obtenção de todos os ingredientes necessários para produzir a geleia, foi possível iniciar o processo de preparo a partir do batimento em liquidificador industrial tornando a mistura mais homogênea e em seguida realizado o processo de cocção até que atingisse a textura e °Brix adequados, sendo o envase feito ainda a quente em recipientes anteriormente esterilizados. **RESULTADOS** Foi obtido um produto com a geração mínima de resíduos devido ao reaproveitamento integral dos ingredientes na elaboração da geleia, com a utilização da casca interna da pitaya e do maracujá e as sementes das frutas, além disso, as frutas utilizadas possuem propriedades nutritivas e características funcionais. O sabor e aroma continuaram preservados e muito agradáveis, com predominância do maracujá. O produto final teve o rendimento de 1,950 kg e foi atingido 69° Brix, evidenciando a cocção excessiva que resultou em uma geleia com maior formação de cristais, mais consistente e com menor elasticidade. **CONCLUSÃO** Conseguiu-se garantir o mínimo de desperdício e o consequente aproveitamento total das frutas utilizadas, agregando valor ao produto e garantindo textura e atratividade visual devido a presença das sementes. A geleia apresentou

características sensoriais compatíveis com as demais expectativas do grupo, como sabor e aroma atraentes.

Palavras-chave: Geleia de frutas; Produção de alimentos; Manipulação de alimentos; Resíduos de Alimentos;

DETERMINAÇÃO E COMPARAÇÃO DO ÍNDICE DE NATURALIDADE DE BEBIDAS COM ALEGAÇÃO PROBIÓTICA COMERCIALIZADAS EM MERCADOS BRASILEIROS

PRISCILA DINAH LIMA OLIVEIRA PEREIRA DE ARAUJO¹; FABIANA COSTA E SOUSA²; WILMA MARIA COELHO DE ARAUJO¹; ANDREZA MORAES DUARTE³.

1. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO, - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os consumidores têm exigido cada vez mais transparência na rotulagem de alimentos, pois desejam mais e melhores informações sobre o que estão comendo, incluindo a procedência. Este parece ser particularmente o caso da naturalidade dos alimentos. O Índice de Naturalidade dos Alimentos, proposto por Sánchez-Siles et al. (2019), é composto por quatro fatores, a saber, práticas de cultivo, isenção de aditivos, isenção de ingredientes inesperados e grau de processamento, que podem ser consistentemente avaliados a partir de informações no rótulo do produto. Todos estes aspectos foram previamente identificados por consumidores relacionados à naturalidade. Nesse contexto, bebidas fermentadas com potencial probiótico como Kombucha e Kefir, em geral são vistas como alimentos naturais, e, portanto, são necessários critérios que forneçam confiabilidade destes aspectos ao consumidor. **OBJETIVO** O objetivo do estudo foi determinar e comparar o índice de naturalidade de bebidas com alegação probiótica comercializadas em sites de lojas brasileiras. **METODOLOGIA** 22 bebidas do tipo Kombucha (11) e Kefir (11), de diferentes marcas e classificações (integral, desnatado, semidesnatado, saborizada ou não) foram selecionadas nos sites de mercados brasileiros. Os rótulos foram avaliados de acordo com os critérios de pontuação de 1 (nada natural) a 5 (extremamente natural) para cada fator e comparados aos valores de referência. Assim, o Índice de Naturalidade dos Alimentos foi calculado. Média e desvio padrão foram calculados para todos os itens avaliados. Adicionalmente, foi calculado o grau de correlação de Pearson (r) entre os fatores do Índice de Naturalidade. As análises estatísticas foram realizadas no Software Past 4.02. **RESULTADOS** Das bebidas do tipo Kefir avaliadas, apenas uma bebida apresentou Índice de Naturalidade = 5,0 (Extremamente natural). Em comparação às bebidas do tipo Kombucha, 9 apresentaram Índice de Naturalidade > 4,0. O índice de naturalidade das bebidas do tipo Kombucha foi classificada como muito natural ($4,11 \pm 0,28$), maior que o índice de naturalidade encontrado para as bebidas do tipo Kefir, classificadas como moderadamente natural ($3,43 \pm 0,92$). Foi observado que o Índice de Naturalidade das bebidas se apresentou mais dependente dos ingredientes da composição do que das marcas avaliadas. Em relação ao Kefir, quando saborizado, o Índice de Naturalidade foi bem menor do que as bebidas sem sabor específico. Foi identificado forte grau de

correlação ($r=0,89$) entre a quantidade de aditivos e de ingredientes processados presentes nesta bebida. Todas as bebidas do tipo Kombucha, de diferentes marcas, estavam livres de ingredientes inesperados. Para esta bebida, foi identificada correlação perfeita ($r=1,0$) entre o grau de ingredientes processados e os demais componentes, apontando para uma coerência na elaboração dos produtos quanto à naturalidade. Ambas as bebidas apresentaram, em sua maioria, açúcar em sua composição e prática de cultivo no modo convencional, que contribuíram para menor pontuação do Índice de Naturalidade. **CONCLUSÃO** As bebidas do tipo Kefir apresentaram naturalidade menor que o esperado, enquanto as Kombuchas, em geral, apresentaram bons índices de naturalidade. Por fim, o Índice de Naturalidade de Alimentos se configura como uma ferramenta valiosa na análise dos rótulos e fornece uma base objetiva para escolhas mais saudáveis e mais bem informadas quanto a estes produtos entre os consumidores.

Palavras-chave: Preferência por produtos naturais; Consumidores; Rotulagem; Kombucha; Kefir

DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE IOGURTE CAPRINO ADICIONADO DE EXTRATO DA AMÊNDOA DE BARU (DIPTERYX ALATA VOG.)

ANDREZA MORAES DUARTE¹; FABIANA COSTA E SOUSA²; JULIANA KESSIA BARBOSA SOARES³; DANIELY DOS SANTOS FREITAS³; PRISCILA DINAH LIMA OLIVEIRA PEREIRA DE ARAUJO⁴; GABRIELA ALVES DE LIMA³.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA, - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO, - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE, - BRASIL; 4. UNIVERSIDADE FEDERAL DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Paraíba é o maior produtor de leite caprino do Brasil, segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (2017). Este leite é um alimento completo, segundo Machado et al. (2017) é rico em proteínas de alto valor biológico, ácidos graxos essenciais, vitaminas e minerais. Para os indivíduos que possuem alergia as proteínas do leite bovino, o leite caprino é o melhor substituto. No entanto, apesar do leite caprino ter uma composição peculiar do ponto de vista nutricional, ele ainda é pouco consumido pela população. Desse modo, o desenvolvimento de produtos como o iogurte pode impulsionar o consumo do leite caprino. O iogurte é um produto lácteo com sabor ligeiramente azedo, obtido a partir da ação combinada de duas espécies de bactérias, a *Streptococcus thermophilus* e a *Thermobacterium bulgaricum*. Este produto lácteo pode ser adicionado de matérias-primas que conferem sabor e maior valor nutritivo como as frutas, por exemplo. Uma fruta com alto teor de lipídios, proteínas e minerais, elevada capacidade antioxidante, além de propriedades funcionais é a amêndoa de Baru (*Dipteryx alata* Vog.) a qual pode agregar valor ao iogurte elaborado com leite caprino. **OBJETIVO** O objetivo deste estudo foi elaborar e caracterizar um iogurte caprino adicionado de extrato da amêndoa de baru. **METODOLOGIA** As amêndoas de baru foram obtidas na feira livre da cidade de Brasília-DF e o leite caprino foi obtido de pequenos produtores da cidade de Nova Floresta-PB. O experimento foi realizado na Universidade Federal de

Campina Grande no município de Cuité, Paraíba. O extrato da amêndoa de baru foi elaborado segundo a metodologia proposta por Vieira (2017). Foram elaboradas duas formulações do iogurte caprino, sendo um iogurte controle e outro adicionado de 50% de extrato da amêndoa de baru. O leite caprino foi filtrado, pasteurizado (90 °C por 10 segundos) e resfriado a 43 °C. Foi inoculado a cultura láctica (fermentação), e após 16 h foi realizada a quebra do coágulo e adição de açúcar (20 %). Por fim, os iogurtes foram envasados e armazenados sob refrigeração (4-8 °C). As análises físico-químicas realizadas seguiram a metodologia proposta pelo Instituto Adolfo Lutz (2005), em que foram realizadas as seguintes análises: determinação do potencial Hidrogeniônico, atividade de água, determinação da umidade, cinzas, gordura e proteína. Os resultados foram submetidos à análise de variância (ANOVA) seguido pelo teste de Tukey para comparação das médias ($p \leq 0,05$). **RESULTADOS** O iogurte elaborado com leite caprino adicionado de extrato da amêndoa de baru apresentou potencial Hidrogeniônico mais alto ($4,81 \pm 0,16$) que o iogurte sem sabor ($4,25 \pm 0,03$) ($p < 0,05$). O iogurte adicionado de extrato da amêndoa de baru exibiu maior percentual de umidade ($87,98 \pm 0,098$) do que o iogurte caprino sem sabor ($86,72 \pm 0,23$), e menor percentual de cinzas $0,59 \pm 0,010$ comparado ao iogurte sem sabor $0,79 \pm 0,01$ ($p < 0,05$). **CONCLUSÃO** A elaboração e caracterização do iogurte caprino adicionado de extrato da amêndoa de baru produziu uma bebida com menor acidez e conteúdo de cinzas, porém com alta densidade energética, além de elevado teor proteico.

Palavras-chave: Bebida fermentada; Leite caprino; Frutas;

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO EM UMA UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÕES DE SALVADOR (BA)

IDA OLIVEIRA DE ALMEIDA¹; TAMIRES DOS REIS SANTOS PEREIRA¹; DANIELLE BRANDÃO DE MELO²; THALITA MARQUES DA SILVA³; CRISTAL MARLY TORRES FONA⁴.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL; 3. CENTRO UNIVERSITÁRIO UNINOVAFAP, TERESINA - PI - BRASIL; 4. INSTITUTO EVANDRO CHAGAS, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Unidade de Alimentação e Nutrição tem como objetivo fornecer refeições segundo padrões higiênicos sanitários, nutricionalmente balanceados, contribuir para manutenção ou recuperação da saúde e auxiliar no desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis, de modo que se ajustem aos limites financeiros da empresa (ABREU, 2019; ANTUNES 2020). Na elaboração do cardápio deve-se respeitar as características fisiológicas e sensoriais dos clientes e as leis da nutrição: quantidade, qualidade, variedade e harmonia, além da disponibilidade do gênero e da área, recursos humanos, equipamentos e hábitos alimentares da clientela. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio analisa qualitativamente diferentes tipos de cardápios. Este método avalia a composição das preparações, cores, técnicas de preparo, repetições, combinações e os percentuais de oferta (CASARIL 2020). **OBJETIVO** Avaliar qualitativamente as preparações do cardápio de uma unidade

de alimentação e nutrição, oferecida a seus trabalhadores, no município de Salvador - Bahia. **METODOLOGIA** A análise do cardápio foi realizada de acordo com o cardápio planejado durante cinco dias. Os cardápios foram avaliados através do método de Avaliação Qualitativa das Preparações de Cardápios proposto por Proença et al.,(2005) que analisa os seguintes itens: aparecimento de frituras, sendo considerados todos os alimentos com técnica de preparo de frituras e batata palha, de maneira isolada ou associada a doces ofertados em um mesmo dia; presença de frutas e de hortaliças; monotonia das preparações e dos alimentos do cardápio (sendo considerado monótono, quando duas ou mais preparações possuíam cores iguais); a presença de dois ou mais alimentos ricos em enxofre (com exceção do feijão diário). **RESULTADOS** Verificou-se satisfatória oferta de frutas e folhosos em 60% e 80% dos dias avaliados, respectivamente. Os cardápios estudados apresentaram monotonia de cores 60%, as guarnições ofertadas, como a farofa e pirão, tendem a cores iguais. Em 80 % dos dias avaliados, o cardápio apresentou mais de um alimento rico em enxofre. Observou-se elevada oferta de carne gordurosa e de frituras 60% dos dias avaliados. Os doces estiveram presentes em 40% dos dias avaliados, além disso, houve baixa oferta de doces e frituras em um mesmo dia 20%. **CONCLUSÃO** O resultado da avaliação do cardápio apresenta alta oferta de frutas e hortaliças e baixa oferta de doce na Unidade de alimentação e nutrição. Porém, apresenta monotonia de cores, alta oferta de alimentos ricos em enxofre, carnes gordurosas e frituras, sendo necessário o ajuste dos cardápios, para garantir uma alimentação adequada e saudável aos trabalhadores, conforme é preconizado pelo Programa de Alimentação do trabalhador.

Palavras-chave: Serviço de alimentação; Planejamento de cardápio; Análise qualitativa;

DESENVOLVIMENTO E ACEITAÇÃO DE BISCOITO PROTEICO

PÂMELA MAYARA DE OLIVEIRA; LORENA ANDRADE DE AGUIAR.
CENTRO UNIVERSITÁRIO PLANALTO DO DISTRITO FEDERAL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O exercício físico é qualquer atividade planejada com característica de melhorar ou manter os aspectos físicos, o qual age na prevenção do estresse oxidativo, doenças neurodegenerativas e diabetes tipo II (1). Com o aumento da prática de exercício físico veio a preocupação com a alimentação e o consumo adequado de macronutrientes, com ênfase na proteína. Os biscoitos são alimentos de grande consumo pela população, o qual tem um baixo custo e uma vida longa de prateleira, porém é caracterizado por seu alto teor de açúcares e gorduras que dão características específicas ao alimento (2,3). Dessa forma, é importante o desenvolvimento de biscoito com alto valor proteico que apresentem boa aceitabilidade. **OBJETIVO** Desenvolver uma receita de biscoito com alto valor proteico e avaliar a aceitação pelos consumidores. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de caráter experimental e foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa de Nutrição (CAAE: 94496818.6.0000.5512). Foram preparadas duas receitas de biscoitos, uma padrão e outra modificada (proteica). Foram elaboradas Fichas Técnicas de Preparação das duas preparações, na preparação dos biscoitos modificados foram usados Spirulina, proteína de ervilha e pasta de amendoim como principais ingredientes, na padrão foi utilizada receita de livro convencionais e por

fim calculado as quantidades de carboidratos, proteínas, lipídeos, fibras e sódio. Foram selecionados 101 voluntários de 18 a 60 anos não treinados, que ao aceitar participar da degustação assinavam o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e em seguida respondiam uma ficha de recrutamento para ser avaliados raras alergias e frequência alimentar. Os biscoitos foram submetidos a análise sensorial de aceitação com escala hedônica de 9 pontos para os atributos aparência, sabor, textura, cor e aceitação global. Os dados foram tabulados na Microsoft Excel (2010), foram calculadas as médias, desvio padrão e as médias dos dados de aceitação e comparado por teste t Student (p RESULTADOS Na porção de 60g de biscoito a quantidade de proteínas na receita modificada foi 5 vezes mais que na receita padrão, em relação a quantidade de fibras na receita padrão não possui esse nutriente e na modificada possui 2,4g, a quantidade de sódio na receita modificada também foi menor. A análise sensorial foi feita com 54% dos avaliadores do sexo feminino e 46% do sexo masculino, para os atributos sabor, textura, cor e aceitação global não houve diferença na aceitação (pCONCLUSÃO É possível concluir que há uma viabilidade na produção de biscoitos proteicos com uma boa aceitação pelos consumidores em comparação com biscoitos tradicionais.

Palavras-chave: desenvolvimento de produtos; biscoito proteico; análise sensorial;

CONSTRUÇÃO E VALIDAÇÃO DE UMA ESCALA PSICOMÉTRICA PARA A AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO E ACEITAÇÃO DOS CONSUMIDORES SOBRE O PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS

PRISCILA DINAH LIMA OLIVEIRA PEREIRA DE ARAUJO¹; FABIANA COSTA E SOUSA²; WILMA MARIA COELHO DE ARAUJO¹.

1. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O processamento de alimentos pode ser definido como qualquer procedimento que modifique as substâncias alimentares de seu estado natural, alterando suas propriedades para preservá-las, melhorar sua qualidade ou torná-las funcionalmente mais úteis. Impressões meramente negativas relacionadas ao processamento de alimentos podem comprometer a atitude e a aceitação dos consumidores em relação a uma diversidade de produtos e afetar suas escolhas alimentares. O desenvolvimento de um instrumento para avaliação do conhecimento e aceitação do processamento de alimentos pelo consumidor se configura como uma importante ferramenta de coleta de dados para promover correta conscientização e requer um rigoroso processo prévio de validação em etapas. **OBJETIVO** O objetivo deste estudo foi desenvolver e validar uma escala psicométrica para avaliar o conhecimento e a aceitação do processamento de alimentos. **METODOLOGIA** O instrumento foi elaborado na forma de questionário. Para isso, as etapas de construção, validação de conteúdo (pertinência) e avaliação semântica (clareza) foram realizadas, em duas amostras: público leigo composto por 13 estudantes e 1 professor da Universidade de Brasília; e nove juízes especialistas da área de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). A avaliação foi realizada pelo método Delphi, usada

para obter consenso entre os avaliadores, em duas fases, por meio da Plataforma SurveyMonkey®. A concordância entre juízes foi calculada usando o Coeficiente de Kendall (W) em todas as etapas para cada item. **WRESULTADOS** O instrumento apresentou 80 itens, que foram ajustados pelos pesquisadores. 64 itens passaram para a fase de validação pelo público leigo. Considerando os resultados do coeficiente de Kendall para esta etapa, verificou-se que todos os itens apresentaram valores $W > 0,8$ e, na maioria dos casos, valores $W > 0,9$. Dois itens foram excluídos, totalizando 62. Na Delphi I, 62 itens foram aprovados na avaliação semântica e 32 na avaliação de conteúdo ($W > 0,8$). 17 itens foram submetidos novamente na fase Delphi II. Nove itens foram aprovados e oito removidos. O instrumento final totalizou 37 itens, divididos em cinco dimensões: conhecimento, percepção da saudabilidade, preferência por produtos naturais, confiança e aceitação. No geral, houve forte concordância entre os juízes (AC2 de Gwet = 0,96 [clareza] e 0,81 [pertinência]), com Kappa de Fleiss equivalente a 0,78, indicando concordância quase perfeita. **CONCLUSÃO** O instrumento desenvolvido foi validado com relação ao conteúdo e aprovado na avaliação semântica e se configura como uma ferramenta de avaliação, a fim de encontrar erros e incompatibilidades de informações sobre o processamento de alimentos e produzir conhecimentos que impactem positivamente o estilo de vida do consumidor.

Palavras-chave: Validação de conteúdo; Avaliação semântica; Tecnologia de alimentos;

COAGRICULTORES DE COMUNIDADES QUE SUSTENTAM A AGRICULTURA: O RELACIONAMENTO ENTRE O HOMEM, A NATUREZA E OS ALIMENTOS ORGÂNICOS

BRUNA MURATTI FERRAZ DE OLIVEIRA; DOUGLAS FERREIRA DE MORAIS;
DEBORAH CASSEMIRO SOARES.

CENTRO ESTADUAL DE ENSINO E TECNOLOGIA PAULA SOUZA - ETEC SALES
GOMES, TATUÍ, SÃO PAULO, SP, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO Em 2018, 24,6% da população mundial sofreram as consequências da insegurança alimentar: milhões de óbitos por fome, bilhões por Doenças Crônicas Não Transmissíveis, as quais acometem, anualmente, cerca de 70% de toda a humanidade. Com isso, ao investigar as causas, a Organização Mundial da Saúde constatou que a maioria das pessoas não consome a quantidade adequada das combinações de frutas, verduras e legumes (400 gramas diários). E, para colaborar com as necessidades da população, no Brasil e no mundo, existem as Comunidades que Sustentam a Agricultura, que oferecem alimentos orgânicos e biodinâmicos, de alta qualidade nutricional, vindos de métodos de cultivo sustentáveis e da visão de economia associativa, tornando o consumidor corresponsável pelos alimentos cultivados em respeito às condições e necessidades da terra, do agricultor e da sociedade, a partir de um auxílio econômico mensal e aquisição de cotas de alimentos semanal, denominando-os coagricultores. **OBJETIVO** Compreender os propósitos estabelecidos nas Comunidades que Sustentam a Agricultura, identificar as razões da aquisição de alimentos provenientes de suas unidades junto às mudanças e possíveis percepções no cotidiano dos

coagricultores. **METODOLOGIA** Realizou-se uma pesquisa quali-quantitativa, descritiva e exploratória, no mês de março de 2020, com 12 coagricultores das Comunidades que Sustentam a Agricultura dos municípios de Iperó, Boituva e Sorocaba, interior de São Paulo. Aos participantes foi enviado um questionário on-line, elaborado na plataforma Google Forms, contendo questões relacionadas aos motivos que os levaram a tornarem-se membros de uma CSA, bem como mudanças na alimentação e na rotina diária. Houve consentimento da participação, a partir da apresentação do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e aceite indicado no próprio questionário. **RESULTADOS** Dos entrevistados, 67% (n=8) afirmam ter melhorado seus critérios para selecionar os alimentos juntamente com o hábito de consumir mais frutas verduras e legumes, onde esta inserção lhes proporcionou, também, criatividade no preparo, incluindo a criação de receitas mais elaboradas. Entretanto, 42% (n=5) relataram que, eventualmente, doam alimentos recebidos, por não gostarem ou não saberem inseri-los em preparações. Verificou-se que um dos motivos que os levaram a aderir essa forma de aquisição foi a preocupação com a saúde, tendo em vista o cultivo sem agrotóxicos e o acesso à variedade das frutas, legumes e verduras. Todos se autodefiniram como participantes ativos na CSA e a maioria (67%, n=8) relatou que pretende permanecer na Comunidade por tempo indeterminado. **CONCLUSÃO** Concluiu-se que as Comunidades que Sustentam Agricultura comportam membros com mudanças perceptíveis após a inserção dos alimentos orgânicos e biodinâmicos em seus hábitos alimentares, o que contribui com a segurança alimentar, a sustentabilidade e a responsabilidade social. Observou-se que, dentre as razões que os levaram a integrar essas Comunidades, está o investimento à saúde, o que os proporcionou um aumento no consumo de frutas, verduras e legumes, com mudanças, inclusive, na elaboração de receitas. Entendeu-se que, ao se tornar um coagricultor, o membro assume responsabilidade no cultivo, estabelecendo uma parceria justa para ambos os lados - agricultor e consumidor.

Palavras-chave: Agricultura orgânica; Abastecimento de alimentos; Cultivos agrícolas; Sustentabilidade; Natureza

PRESENÇA DE CORANTES ARTIFICIAIS EM PRODUTOS CONSUMIDOS PELO PÚBLICO INFANTIL

JOQUEBEDE MAHABLINA ALVES OLIVEIRA¹; JAMILLY SILVA DE MORAES¹; RENATO DE MESQUITA RIOS²; MARIA SANDOLENE CAROLINO³; DANIELLE ALVES DA SILVA RIOS³.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL; 3. CENTRO UNIVERSITÁRIO CHRISTUS, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO A coloração é uma das características sensoriais associadas pelo consumidor com a qualidade, sabor e odor dos alimentos, fator decisivo na escolha dos produtos. O corante é um aditivo alimentar utilizado pelas indústrias alimentícias, com a finalidade de atrair o consumidor pelo atributo visual. Dessa forma, diversos alimentos industrializados são produzidos especialmente para crianças

com cores diferenciadas, impulsionando suas vendas, gerando preocupação por parte dos profissionais da saúde quanto aos possíveis excessos no consumo destes produtos contendo aditivos e, consequentemente os riscos de saúde aos quais se expõem. **OBJETIVO** Assim, o objetivo desse estudo foi verificar a presença de corantes artificiais em produtos voltados para o público infantil. **METODOLOGIA** A pesquisa, de delineamento transversal e abordagem quantitativa, foi realizada entre agosto e outubro de 2018, na cidade de Fortaleza (CE). Foram selecionados produtos frequentemente consumidos pelo público infantil, como: biscoitos recheados, refrigerantes, salgadinhos à base de milho, suco/néctar, iogurte de frutas, macarrão instantâneo e achocolatados. A escolha dos produtos esteve vinculada àqueles nos quais há um apelo visual para o público infantil. Para cada categoria de alimento, foram analisados os rótulos de quatro marcas diferentes e de sabores similares entre os produtos, e observadas as informações contidas na lista de ingredientes dos produtos disponíveis. **RESULTADOS** Dos 60 produtos avaliados biscoitos recheados (n=8), refrigerantes (n=12), salgadinhos à base de milho (n=8), suco/néctar (n=12), iogurte de fruta (n=8), macarrão instantâneo (n=8) e achocolatados (n=4) 83,33% apresentavam corantes em sua formulação. Dentre os corantes observados foram: corantes naturais (48,33%), corante caramelo (21,67%), artificiais (18,33%) e caramelo processo amônia (3,33%). Acerca das categorias de alimentos, pode-se pontuar em ordem decrescente da quantidade de corantes presentes: biscoito recheado, refrigerante, suco/néctar, iogurte, salgadinho, macarrão instantâneo e achocolatado. Dos produtos analisados, os corantes naturais encontrados foram: carmim de cochonilha (23,33%), urucum (18,33%), cúrcuma (8,33%) e caroteno (3,33%). Já dos artificiais: amarelo crepúsculo (8,33%), amaranço (8,33%), azul brilhante (8,33%), tartrazina (3,33%), ponceau (1,67%) e azorrubina (1,67%). Observou-se que nos refrigerantes houve prevalência de corantes artificiais e nos iogurtes de corantes naturais, todavia, ainda que os corantes naturais tenham sobressaído ambos podem causar malefícios à saúde, principalmente às crianças. Os corantes artificiais são os aditivos mais especulados e estudados, pois, além de serem considerados por muitos como não essenciais, têm demonstrado ação carcinogênica e um número significativo é considerado responsável por reações de hipersensibilidade. Porém, às indústrias alimentícias ainda os inclui como componentes essenciais dos produtos, utilizando referências de programas de TV para chamar atenção das crianças, visando uma maior busca no mercado. **CONCLUSÃO** É fundamental a participação efetiva dos órgãos de regulação na vigilância desses produtos visando à proteção e promoção da saúde. Os estudos de consumo de corantes artificiais devem servir de base para a elaboração de estratégias para a vigilância alimentar e nutricional com a finalidade de reduzir o consumo dessas substâncias e promover hábitos alimentares saudáveis.

Palavras-chave: Alimentos Industrializados; Corantes de Alimentos; Crianças; Rotulagem Nutricional;

ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DO IOGURTE A PARTIR DA POLPA DO CUBIU (SOLANUM SESSILIFLORUM DUNAL)

GEANE FERREIRA DA SILVA¹; NATASHA CUNHA²; JOICE SILVA DE FREITAS²; SAMIRIA DE JESUS LOPES SANTOS²; IVONE LIMA SANTOS¹; ADILSON FERREIRA SANTOS FILHO².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O iogurte sendo resultado da fermentação láctica de bactérias específicas, possui consistência diferenciada aos demais produtos lácteos permitindo a utilização de polpa de frutas como uma ótima estratégia para aceitação do produto. Entre essas frutas podemos citar o cubiu (*Solanum sessiliflorum* Dunal) que é uma planta arbustiva e originalmente considerado um fruto Amazônico de grande valor comercial e tecnológico devido ao seu valor nutricional e a adição de sua polpa no desenvolvimento de iogurte eleva seu nível tecnológico e nutricional. **OBJETIVO** Diante disso, o trabalho teve como objetivo elaborar e caracterizar um iogurte a partir da polpa do cubiu. **METODOLOGIA** Os frutos de cubiu foram adquiridos na Feira Municipal de Coari- AM e encaminhados ao Laboratórios de Ciência de Alimentos, da Universidade Federal do Amazonas (UFAM). Os frutos foram higienização, sanitizados e triturados para obtenção da polpa. No desenvolvimento do iogurte foram utilizados leite integral aquecido a 45°C, leite em pó e iogurte natural no primeiro momento para a fermentação, após foram adicionados a polpa de cubiu, sendo mantido sob refrigeração a -10°C. Para a caracterização do iogurte foram feitas análises físico-química de teor de umidade, cinzas, pH, acidez, lipídios, proteínas conforme os métodos do Instituto Adolfo Lutz (2008) e carboidratos foram estimados por diferença. O iogurte de cubiu foi analisado sensorialmente quanto aos critérios de cor, textura, aroma, sabor e aparência por meio do teste afetivo de aceitação pela escala hedônica estruturada de 9 pontos e foi avaliado também pelo teste de intenção de compra com escala estruturada de 5 pontos. Os testes foram realizados com 80 provadores não treinados com idade entre 18 e 59 anos, após a aprovação no comitê de ética CAAE 92264618.5.0000.5020. **RESULTADOS** Os resultados da análise físico-química do iogurte de cubiu foi de 1,04 para acidez titulável e $4,35 \pm 0,01$ para pH estando dentro da normativa do MAPA para iogurte. Em relação ao teor de umidade, cinzas, proteínas, lipídios, carboidratos e valor calórico foram encontrados valores de 75,38%, 0,74%, 5,12%, 0,8%, 17,95% e 99,55% respectivamente. Valores este próximo a estudos sobre a composição centesimal de iogurtes tradicionais líquidos onde foram encontrados para teores de umidade entre 75% e 79,75%, cinzas 1,99%, lipídios 4,83 e 6,25%, carboidratos 9,55 e 15,62 % e proteínas 2,45% com exceção da amostra que apresentou teor de proteínas superior às demais amostras avaliadas. Quanto a avaliação sensorial, o iogurte de cubiu obteve resultado satisfatório nas características sensoriais, com notas atribuídas superiores a 7 nos requisitos avaliados e para a intenção de compra, o produto obteve 87,5% das respostas em certamente compraria. **CONCLUSÃO** O estudo evidencia-se de que o iogurte elaborado a partir da polpa do cubiu apresenta propriedades nutricionais e sensoriais atrativas. E apresenta-se como uma possível alternativa na utilização em iogurte como diversificação de sabor, visto que apresentou maiores percentuais na avaliação de comeria frequentemente e certamente compraria nos testes de intenção de compra e consumo.

Palavras-chave: Cubiu; Fermentação láctea; Bebidas; Frutos amazônicos;

ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DO SORVETE DE JENIPAPO (GENIPA AMERICANA L.)

REMILLY ALENCAR COELHO¹; JEZICA PRISCILA PEREIRA DA SILVA²; NATASHA CUNHA²; IVONE LIMA SANTOS¹; TAYANNE MARINHO SOUZA¹; ADILSON FERREIRA SANTOS FILHO².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Amazônia se destaca pela sua vasta vegetação de espécies frutíferas, um desses frutos é o jenipapo (*Genipa Americana L.*). A polpa desse fruto apresenta taxas significativas de ferro, cálcio e fósforo, alto teor de taninos, umidade e açúcares, além de proteínas e baixo percentual de lipídeos. O mesmo é consumido em maior parte na forma de suco, licor e produtos açucarados. Por ser altamente perecível e se limitar em determinadas estações, o mesmo é restrito para comercialização, sendo necessários desenvolvimento de novas técnicas para aproveitamento dessa fonte de micronutrientes e compostos bioativos. **OBJETIVO** Elaborar um sorvete de sabor jenipapo e avaliar suas características sensoriais e físico-químicas. **METODOLOGIA** A pesquisa foi elaborada com o fruto jenipapo no qual foram adquiridos na Feira Municipal de Coari Amazonas. Após higienização dos frutos a polpa foi separada. Para o desenvolvimento do sorvete, utilizou-se a polpa de jenipapo, leite integral, açúcar, liga neutra e emulsificante. Foram realizadas caracterização físico-química da matéria-prima e do produto final. Foi analisado a vida de prateleira do sorvete no dia 0 e 30. A análise sensorial e a avaliação da aceitabilidade do produto foram realizadas, o estudo atendeu as normas descritas segundo o Conselho Nacional de Saúde/Ministério da Saúde do Brasil, com número de protocolo de aprovação (88390218.5.0000.5020). **RESULTADOS** O jenipapo apresentou elevado teor de umidade (87,5%), baixo valor de lipídios (0,2%), 3,6% de proteínas, 0,6% de cinzas e 7,1% de carboidratos; e valores de 3,46% e 3,33 para pH e acidez, respectivamente. O sorvete foi desenvolvido através da polpa do jenipapo e apresentou características semelhantes ao fruto, relacionado ao odor, sabor e a cor. O sorvete de jenipapo apresentou 81,9% de umidade, 4,0% de lipídios, 4,2% de proteínas, 0,5 de cinzas, 22,8% de carboidratos. Para a análise de vida de prateleira observou que houve um pequeno aumento da umidade, pH e acidez com o decorrer dos dias. Avaliação sensorial do sorvete, mostra que os atributos cor, sabor, odor e textura obtiveram 96, 96, 87 e 88% de aceitabilidade nas avaliações gostei extremamente, gostei moderadamente e gostei regulamente, respectivamente. No quesito aparência global obteve 98% de aceitabilidade, dos quais 73% gostei extremamente. No teste de intenção de compra e de consumo, tiveram 85% e 84% de aceitabilidade. **CONCLUSÃO** O sorvete de jenipapo apresentou boa qualidade físico-química. A análise sensorial apresentou alta aceitabilidade aos quesitos característicos do produto e bom índice de consumo. Portanto a elaboração desse produto de alto valor agregado é de grande importância para aproveitamento do fruto.

Palavras-chave: Análise sensorial; Polpa de jenipapo; Físico-química; Fruto amazônico; Elaboração de produto

UMA COTA DE ALIMENTOS PROVINDOS DA CSA (COMUNIDADE DE SUSTENTA A AGRICULTURA) É SUFICIENTE PARA UMA FAMÍLIA?

**KELLY CRISTINA DE MOURA BOMBEM; BRUNA MURATTI FERRAZ DE OLIVEIRA.
COMUNIDADE QUE SUSTENTA A AGRICULTURA, BOITUVA - SP - BRASIL.**

INTRODUÇÃO O consumo adequado de frutas, legumes e verduras (FLV) diariamente (400g) é fundamental na prevenção de doenças e promove a boa saúde. O Guia Alimentar para a População Brasileira recomenda uma alimentação à base de alimentos in natura ou minimamente processados provindos, preferencialmente, de cultivo agroecológicos e de produção local. A Comunidade que Sustenta a Agricultura (CSA), é um movimento presente em várias regiões do nosso país e do mundo, é uma estratégia para aproximar o agricultor do consumidor, tornando (o último) corresponsável pelo cultivo a partir de um auxílio econômico mensal e participação ativa nas tarefas (planejamento, colheita, organização das cotas entre outras). É uma forma justa para ambos os lados e compreender essas relações de consumo pode auxiliar no delineamento de ações de incentivo ao consumo de FLV, bem como identificar as fragilidades da CSA e atuar para sua permanência e expansão. **OBJETIVO** Analisar a quantidade de alimentos disponibilizados pela CSA e correlacionar com as recomendações diárias de FLV para uma família. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, com pesagem de cada um dos alimentos das cotas de 4 semanas entre o mês de março e abril de 2020, ofertadas pelos Sítios Mãe Terra e São Pedro, localizados em Iperó - SP e pertencentes a CSA Coração. As cotas são compostas, previamente, por 10 itens entre frutas, verduras, legumes e plantas alimentícias não convencionais (PANC'S) a serem entregues semanalmente pelos agricultores. Para a pesagem dos alimentos foi utilizada uma balança de mesa disponibilizada pelo sítio e, para a análise, considerou-se a média das 4 cotas divididas por 7 dias. **RESULTADOS** Ao longo das 4 semanas avaliadas constatou-se que a média de fornecimento de alimentos foi de 7,742 Kg. Essa cota é suficiente para atingir a recomendação diária para uma família de 2 pessoas, ou seja, cerca de 553g bruto/dia para cada membro familiar por 7 dias, alimentando-se exclusivamente de FLV provindos das cotas. Além do benefício da quantidade, não escolher o que vai compor sua cota semanal é benéfico para variar a alimentação, a partir do consumo e preparo de alimentos novos, bem como elaboração de novas receitas. Dentre os alimentos que compuseram as cotas, verificou-se: limão, quiabo, banana (Brasil e Pão), abóbora, goiaba, manjeriço, ora-pro-nobis, alface, pimenta cambuci, abacate, couve, cebolinha, espinafre, bredo, cúrcuma, seriguela entre outros. A média dos itens fornecidos nesta análise foi de 12,7, o que varia muito conforme a estação do ano, intempéries e condições climáticas, que ora favorece a abundância e ora requer compreensão dos participantes pela diminuição do número e variedade dos itens.. Outro aspecto não contabilizado é ação transformadora no meio ambiente, pois o planejamento de plantio se faz conforme a demanda de cotistas e isso muda a relação de consumo (respeitando a safra e a produção agroecológica). Além de permitir a permanência do trabalhador no campo. **CONCLUSÃO** Durante o período analisado, as cotas da CSA Coração forneceu, em média, a quantidade diária de 533g bruto de FLV por pessoa, distribuída em 12,7 itens de alimentos variados. Portanto, a cota mostrou-se suficiente para 2 pessoas da família por um período de 7 dias, alimentando-se exclusivamente de CSA. Vale ressaltar que, desenvolver as habilidades culinárias e aprender a utilizar os alimentos de forma integral, pode incrementar ainda mais esse aporte nutricional que vai depender de cada família.

Palavras-chave: Alimentos agroecológicos; Agricultura; Consumo alimentar; FLV; Sistemas alimentares curtos

ELABORAÇÃO DE BISCOITOS ENRIQUECIDOS COM PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO-CONVENCIONAIS

THAIANE INGRID SILVA DE OLIVEIRA¹; GABRIEL DA SILVA RIBEIRO¹; PALOMA GONÇALVES DE SOUSA¹; LUCIANA RIBEIRO TRAJANO MANHAES¹; ELAINE CRISTINA DE SOUZA LIMA¹; JULIANA DOS SANTOS VILAR².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITERÓI - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO As Plantas Alimentícias Não Convencionais são plantas ou partes de plantas que não são habitualmente inseridas nos cardápios, mas podem ser fontes de nutrientes. Possuem capacidade de cultivo em diferentes tipos de ambientes, agregando grande importância na área econômica e ecológica (BIONDO et al., 2013). Estima-se que 16 a 28% da população de países em desenvolvimento, consomem energia insuficiente (FAO, 2013) e essas populações buscam manterem uma dieta balanceada nutricionalmente. Portanto, a descoberta de espécies com fácil acesso e valor nutritivo é bastante importante (Kinnup & Barros, 2008). **OBJETIVO** Avaliar a aceitação sensorial e intenção de compra de biscoitos enriquecidos nutricionalmente com plantas. **METODOLOGIA** Foram utilizadas 5 plantas, sendo elas: Capim Limão, Ora Pro Nobis, Mangará (casca e fruto), Erva Doce e Hortelã Pimenta. Individualmente, as folhas foram lavadas, inativadas, secas, trituradas e acondicionadas. Para a elaboração dos biscoitos utilizou-se uma receita padrão com manteiga (28%), farinha de trigo (27%), açúcar refinado (23%), amido de milho (18%), farinha de planta (3%) e fermento químico em pó (1%). As amostras de biscoito foram nomeadas de A a F e em cada uma foi adicionado um tipo de farinha de planta: Capim Limão (A), Ora Pro Nobis (B), Mangará casca (C), Erva Doce (D), Mangará fruto (E) e Hortelã Pimenta (F). A pesquisa foi aprovada pelo comitê de ética sob o número 86612818.7.0000.5285. As análises sensoriais foram realizadas com 82 provadores não treinados. No teste de aceitação utilizou-se uma escala hedônica de 9 pontos, na qual o consumidor expressou desde gostei muitíssimo (9) a desgostei muitíssimo (1). No teste de intenção de compra utilizou-se uma escala de 5 pontos, no qual o julgador expressaria desde certamente não compraria (1) a certamente compraria (5). A análise estatística foi realizada através de análise de variância e teste de Tukey. **RESULTADOS** A amostra de consumidores utilizadas nesse teste foi na sua maioria feminina (78,05%) e a faixa etária mais recorrente é de 21 a 30 anos (54,88%). 63,41% informaram possuir ensino superior incompleto e 32,93% possuem renda salarial entre de 3 a 6 salários mínimos. Com relação ao teste de aceitação, observou-se que as amostras testadas foram aceitas pelos consumidores, sendo a amostra B (score 6,66) a mais aceita, junto com as amostras D e F. A aceitação da amostra B é interessante, devido ao teor de proteína da ora pro nobis e o biscoito parecer uma opção viável de ofertar esse nutriente. As amostras C e E (score 5,6 e 5,66 respectivamente) foram menos aceitas. Provável relação com a farinha do Mangará (casca e fruto) adicionada a elas. Farias et al (2011) encontrou aceitação com score entre 5,65 e 6,69 para avaliação sensorial em biscoito tipo cookie enriquecido com farinha da macambira (miolo e brácteas), semelhantemente ao encontrado neste estudo. O teste de intenção de compra indicou que a amostra F

apresenta 57,5% de intenção de compra, seguida pela amostra D (55%) e B (50%), semelhante ao estudo de Farias et al (2011), onde biscoitos enriquecido com farinha de macambira (*Bromélia laciniosa*) apresentaram intenção de compra de 56%. **CONCLUSÃO** Diante do exposto, pode-se dizer que as amostras de biscoito com plantas foram aceitas sensorialmente e houve intenção de compra, podendo ser uma alternativa de enriquecimento nutricional de baixo custo que favorece a utilização de plantas alimentícias não convencionais na alimentação usual.

Palavras-chave: análise de alimentos; desenvolvimento sustentável; plantas comestíveis; valor nutricional;

COMPORTAMENTO DE CONSUMIDORES QUANTO À ROTULAGEM DE ALIMENTOS

RENATA OLIVEIRA MESSINA COSTA; THAYNA DE OLIVEIRA CARVALHO;
MARIANA MIRELLE PEREIRA NATIVIDADE.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS, LAVRAS - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO O desconhecimento dos consumidores em relação à composição nutricional dos alimentos muitas vezes leva à escolhas equivocadas ou pouco saudáveis. A partir das informações nutricionais contidas nos rótulos dos alimentos, o consumidor tem a possibilidade de fazer melhores aquisições, uma vez que sabe-se que a interpretação correta da informação nutricional dos alimentos pode contribuir para escolhas mais adequadas, que repercutirão em melhores condições de saúde. **OBJETIVO** Avaliar a compreensão dos consumidores sobre a rotulagem nutricional de alimentos comercializados em uma rede de supermercados de Lavras, Minas Gerais. **METODOLOGIA** Tratou-se de um estudo quantitativo, de abordagem transversal. Os participantes foram esclarecidos sobre o propósito da pesquisa e após concordância em participar, assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Todos os participantes eram maiores de 18 anos. Para a classificação econômica, foram empregados os critérios definidos pela Associação Brasileira de Entidades de Pesquisa (ABEP) (ABEP, 2015). Após o preenchimento do questionário, os participantes receberam um folder educativo com orientações sobre rotulagem de alimentos. Na análise estatística, utilizou-se o Teste qui-quadrado de Pearson ao nível de significância de 5% para correlacionar nível de informação e variáveis socioeconômicas. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP), sob o nº 50610615.2.0000.5148. **RESULTADOS** Foram entrevistados 246 consumidores que responderam a um questionário semiestruturado com questões relacionadas à rotulagem nutricional de alimento. Após análise dos dados, observou-se que a amostra foi composta por 62,2% de pessoas do gênero feminino, 43,5% com idade entre 18 e 29 anos, 50,4% solteira, 53,7% com o ensino médio concluído e 34,1% pertencentes a classe socioeconômica B2. Do total dos entrevistados, 61% relataram possuir o hábito da leitura do rótulo, 62,2% consideraram a rotulagem muito importante e 78,5% relataram compreender parcialmente as informações contidas no rótulo, o que demonstra a necessidade de ações de educação alimentar e nutricional com a finalidade de esclarecer como deve ser feita a interpretação dessas informações. Ao analisar o grau de escolaridade e a classificação

socioeconômica, observou-se uma relação positiva ($p=0,001$), ou seja, os voluntários com maior escolaridade eram classificados em estratos socioeconômicos mais altos. Dos itens constantes na embalagem dos alimentos, o mais lido é a data de validade (42,2%) e na informação nutricional o item mais observado foi o valor energético (21%). A maior parte dos entrevistados (72,4%) afirmaram que o preço é o fator decisivo na escolha dos alimentos. **CONCLUSÃO** Apesar da maior parte da população julgar ser muito importante a leitura do rótulo, a compreensão ainda é parcial, o que pode gerar dúvidas no momento da escolha. O nível de conhecimento da população em relação à rotulagem nutricional de alimentos está relacionado ao grau de escolaridade. O preço é um fator determinante e o item mais lido no rótulo é a data de validade/fabricação e na informação nutricional, o valor energético é a informação mais consultada. É preciso definir estratégias de educação alimentar e nutricional que estimulem a população a ler e auxiliem na compreensão dos rótulos dos alimentos, pois a correta utilização dessas informações pode contribuir para a escolha de produtos mais saudáveis motivando assim à melhor conscientização na produção de alimentos pelas indústrias.

Palavras-chave: Legislação; Rotulagem nutricional; Consumidores; Alimentos industrializados;

Anais do XXVI Congresso Brasileiro de Nutrição - CONBRAN 2020

NUTRIÇÃO CLÍNICA

VITAMINA D NA GESTAÇÃO: INFLUENCIA NO DESENVOLVIMENTO DO AUTISMO?

AMANDA SOUZA DE OLIVEIRA SILVA; WALERIA DANTAS PEREIRA GUSMAO;
HELDER FARIAS DE OLIVEIRA VISGUEIRO; MARILIA GABRIELA GUEDES DE
ALMEIDA RIBEIRO.

CENTRO UNIVERSITÁRIO CESMAC, MACEIO - AL - BRASIL.

INTRODUÇÃO A vitamina D (VD) é um neuroesteróide, lipossolúvel, podendo ser obtido por meio de ativação via pele ou através do consumo de fontes alimentares. Sua formação se dá através do precursor que se obtém por ativação a partir da pele através da exposição solar, seguida de uma hidroxilação hepática em calcidiol e, por fim, outra hidroxilação que ocorre nos rins, transformando-a em calcitriol, a vitamina D ativo. A deficiência de VD apresenta uma correlação com maior incidência de problemas em relação ao binômio mãe-feto. Para o bebê, problemas como redução do crescimento do sistema nervoso, na expressão de genes e no surgimento de doenças mentais. **OBJETIVO** Avaliar o impacto da deficiência da vitamina D na gestação e sua repercussão na infância, especialmente se corrobora com o desencadeamento do transtorno do espectro autista. **METODOLOGIA** Trata-se de uma revisão da literatura, realizada a partir de buscas de livros e artigos científicos nas bases de dados eletrônicas PUBMED, LILACS e SCIELO, dos últimos 15 anos. A pesquisa foi efetuada, nas línguas portuguesa e inglesa, sem limites de publicações, com restrição de período referente aos últimos 15 anos. Foram lidos 66 resumos de artigos, sendo selecionados 50 materiais, considerados os de maior relevância ao objetivo do estudo. **RESULTADOS** A VD pode ser obtida de duas maneiras, pelo seu consumo, seja alimentar ou suplementado, ou pela exposição solar. A concentração necessária de VD é dificilmente atingida por meio da ingestão desse nutriente, pois é bem restrita, já que a fonte alimentar é resumida a poucos alimentos, a não ser que os mesmos sejam fortificados ou suplementados. Segundo as recomendações do Institute of Medicine (IOM), denominadas como Dietary Reference Intake (DRIs), o valor de referência para a faixa etária de crianças é de 5µg, sendo mantido esse valor inclusive na gestação e lactação. Dentre os estudos, a maioria sustentou que a VD é essencial para saúde mental, inclusive que sua deficiência prejudica o desenvolvimento do cérebro, causando alterações morfológicas em forma e tamanho e consequentemente o aumento de seu volume. Defendem também a importância da suplementação tanto para prevenir como para tratar, já que as pesquisas mostraram melhoras nos sintomas que afetam o sistema nervoso. **CONCLUSÃO** Diante do exposto, foi observado que a vitamina D exerce um papel importante para o desenvolvimento cerebral, devido as funções desempenhadas na

neurogênese, neuroplasticidade e neurocognição e que níveis inadequados durante a gestação podem potencializar o risco de desenvolvimento de transtorno do espectro autista em crianças.

Palavras-chave: Autismo; Calcitriol; Cérebro; Gestante;

AValiação da Qualidade da Dieta e Fatores de Risco à Saúde de Docentes de uma Instituição de Ensino Superior de Belém - PA

SAMARA RUFINO BORGES; JAMILIE SUELEN DOS PRAZERES CAMPOS.
CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Devido o professor universitário ser um profissional caracterizado por uma rotina de múltiplos empregos, múltiplas jornadas e horários irregulares de trabalho, este costume pode refletir na alimentação. Sabe-se que os alimentos de alta densidade calórica promovem o ganho de peso. O Índice de Qualidade da dieta tem sido utilizado para avaliar uma combinação de diferentes tipos de alimentos, nutrientes e constituintes da dieta em relação às recomendações dietéticas e/ou desfechos da saúde. **OBJETIVO** Avaliar a qualidade da dieta de docentes de uma instituição de ensino superior de Belém a fim de verificar possíveis riscos a saúde desses profissionais. **METODOLOGIA** Foi realizado um estudo quantitativo, do tipo transversal, no qual foram avaliados 23 docentes do curso de Nutrição, adultos e alocados no Centro Universitário do Estado do Pará, unidade Nazaré. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da instituição sob o número de comprovante 112371/2015 e foi entregue um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido para os participantes da pesquisa assinarem, aprovando a participação na coleta de dados. Foi realizado antropometria, com aferição de peso, altura e circunferência da cintura e logo em seguida, foram analisados os hábitos de vida e consumo alimentar (recordatório 24 horas) por meio de um questionário próprio. A partir das informações obtidas sobre o consumo alimentar colhido no R24h, utilizou-se o Índice de Qualidade da Dieta Revisado (IQD-R) para avaliar a dieta dos participantes da pesquisa. Os dados foram tabelados e realizou-se análise estatística através do teste G e teste de Correlação de Pearson ($p \leq 0,05$). **RESULTADOS** Prevaleram na pesquisa, docentes eutróficos e obesos (34,8%), com risco cardiovascular moderado a alto (39,1%), que eram sedentários (56,5%), não consumiam bebida alcoólica (52,2%), nunca fumaram (91,3%), não se consideravam estressados (73,9%) e trabalhavam mais de oito horas por dia (69,6%), com antecedentes mórbitos familiares de hipertensão, diabetes e outras doenças (60,9%) e nenhuma patologia quanto aos antecedentes mórbitos pessoais (60,9%). A média do Índice de Qualidade da Dieta Revisado total foi de 66,43 pontos. De acordo com a classificação dieta saudável prevaleceram 68,8% das mulheres, 42,9% dos indivíduos eutróficos e com sobrepeso, 35,7% com risco cardiovascular moderado, 57,1% que não praticavam atividade física, 64,3% que não consumiam álcool, 100% que nunca fumaram, 71,4% que não se consideravam estressados, 71,4% que tinham carga horária de trabalho acima de 8 horas e 64,3% com antecedentes mórbitos familiares de hipertensão, diabetes e outras doenças. **CONCLUSÃO** Foi possível alcançar todos os objetivos do trabalho. Prevalceu na população estudada, a eutrofia e obesidade com risco cardiovascular moderado a alto, hábitos de vida inadequados, segundo a classificação do Índice de

Qualidade da Dieta Revisado, a dieta é saudável e o estado nutricional está correlacionado com a qualidade da dieta.

Palavras-chave: Hábitos de vida; Doenças; Doenças e agravos não transmissíveis; Consumo alimentar; Índice de Qualidade da Dieta Revisado;

AVALIAÇÃO DO RISCO NUTRICIONAL DE PACIENTES ONCOLÓGICOS ATENDIDOS NO AMBULATÓRIO DA UNACON EM UM HOSPITAL DE REFERÊNCIA ATRAVÉS DA ASG-PPP.

REGINA CELY MARQUES MONTEIRO.

INTRODUÇÃO O Câncer é uma doença crônica multicausal caracterizando-se pelo crescimento desordenado, rápido e invasivo das células alterando o seu material genético. Está associado também à diversas alterações no trato gastrointestinal podendo levar o paciente à desnutrição e consequentemente à caquexia. **OBJETIVO** Avaliar o risco nutricional, utilizando a Avaliação Subjetiva Global de pacientes oncológicos em tratamento quimioterápico. **METODOLOGIA** Estudo transversal, analítico com pacientes em tratamento quimioterápico atendidos no ambulatório do Hospital João de Barros Barreto, em Belém-PA, no período de janeiro a agosto de 2018. População analisada constituiu-se de 78 pacientes adultos e idosos, em tratamento quimioterápico. Excluídos pacientes não avaliados pela Avaliação Subjetiva Global e os prontuários incompletos. Pesquisa realizada após a aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital João de Barros Barreto, sob o CAAE nº 01391418.5.0000.0017. As variáveis sociais foram coletadas do protocolo. Os tumores foram agrupados em: Cabeça e Pescoço (tumores localizados na cavidade oral, laringe, orofaringe e pescoço), Glândulas Anexas (tumores localizados no fígado, vesícula e pâncreas), Órgãos Reprodutores Femininos, (tumores localizados no útero e ovário), Tumores localizados no Esôfago e Estômago e o Intestino (tumores localizados no reto, cólon e intestino). Os outros tumores foram descritos isoladamente (mama, próstata, pulmão, rins e sarcoma de Kaposi). As informações registradas no Microsoft Office Excel 2013 e a análise realizada através por meio do Software Bioestat 5.0, sendo adotado o nível de significância de 5% ($p < 0,05$). Foi aplicado o teste Exato de Fisher. **RESULTADOS** Dos pacientes analisados a maioria foi do sexo feminino (68,82%) com idade entre 54+15 anos. Os tumores prevalentes foram do esôfago e gástrico (23,08%) e mama (23,08%). Metade das pacientes com tumor localizado na mama apresentaram náuseas, vômitos e cheiros enjoam (52,38%). Observou-se que um percentual importante de pacientes relatou que estavam comendo menos do que o normal (44,83%) do sexo masculino e (32,64%) do sexo feminino. O risco crítico foi recorrente entre os pacientes do estudo sendo o grupo do tumor no rim o de maior participação (100%). Não houve diferença significativa na avaliação do diagnóstico nutricional ($p < 0,05$), entretanto, foi verificado que grande parte dos pacientes apresentou algum tipo de necessidade de intervenção nutricional quando unimos as três primeiras categorias. **CONCLUSÃO** A avaliação nutricional é parte importante para atendimento de paciente oncológico e a Avaliação

Subjetiva Global Produzida pelo Próprio Paciente é a ferramenta mais indicada para a realização dessa avaliação. Além de ser um método pouco invasivo e de pouca complexidade, permite detectar precocemente os ricos nutricionais bem como a intervenção necessária de acordo com o estado do paciente. Neste estudo, avaliando o risco nutricional dos pacientes oncológicos em tratamento quimioterápico, utilizando esse protocolo constatou-se que os efeitos relacionados a esse tratamento influenciaram o estado nutricional dos pacientes analisados. Os parâmetros nutricionais avaliados revelaram em alguns tumores alterações significativas durante a referida terapia. Diante dos resultados encontrados, podemos enfatizar a importância da avaliação e acompanhamento nutricional adequado a esses pacientes, visando evitar ou minimizar a desnutrição, proporcionando um impacto positivo na qualidade de vida desses pacientes

Palavras-chave: ASG-PPP; Quimioterapia; risco nutricional;

INFLUÊNCIA DO USO DE SUPLEMENTO NUTRICIONAL NO QUADRO CLÍNICO E NUTRICIONAL DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM FIBROSE CÍSTICA

BRUNA BECKER DA SILVA¹; MONICA RIBEIRO DE MORAES¹; ELEUZA PAULINA JULIATTO¹; NORBERTO LUDWIG NETO²; ALINE DAIANE SCHLINDWEIN¹.

1. UNIVERSIDADE DO SUL DE SANTA CATARINA, - BRASIL; 2. HOSPITAL INFANTIL JOANA DE GUSMÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A fibrose cística é uma doença crônica e de origem genética autossômica recessiva que acarreta diversas complicações clínicas para o paciente, como dificuldade de crescimento, desnutrição, deficiência de vitaminas, pneumonias recorrentes, entre outras. Estudos tem demonstrado que o uso de suplementos nutricionais a longo prazo em pacientes com fibrose cística com o objetivo de aumentar a densidade energética e o teor proteico resulta na melhora do estado nutricional e por consequência no aumento da expectativa de vida. **OBJETIVO** Avaliar a influência do uso de suplemento nutricional no quadro clínico e nutricional de crianças e adolescentes com fibrose cística. **METODOLOGIA** Estudo transversal com pacientes com idade entre 0 a 14 anos, com diagnóstico confirmado de fibrose cística, atendidos no ambulatório de um hospital de referência localizado em Florianópolis-SC, no período de maio a dezembro de 2019. Foram avaliados dados clínicos e antropometria (peso e altura) e posteriormente calculado o índice de massa corporal. Os pacientes foram divididos em dois grupos: com ou sem uso de suplemento nutricional. As análises foram realizadas utilizando o software IBM SPSS versão 18.0. As variáveis categóricas foram exibidas como valores absolutos e percentuais e as contínuas como média e desvio padrão. Realizou-se o teste de normalidade Kolmogorov Smirnov. Para comparação entre os grupos utilizou-se o teste T de Student e o Qui-Quadrado, conforme apropriado. Os dados foram considerados significativos quando **p** **RESULTADOS** Dos 94 pacientes avaliados, 52,1% eram do sexo masculino, 86,2% brancos. A média da idade atual foi de 10,38(±2,61) anos. Em relação ao estado nutricional, 67% pacientes utilizavam suplemento nutricional e 22,3% pacientes encontravam-se com baixo peso, sendo 55,3% abaixo do percentil 50. Das outras comorbidades avaliadas 94,7% apresentavam

insuficiência pancreática, apenas 7,4% dos pacientes tinham diabetes, 6,4% possuem gastrostomia, 22,3% apresentavam braqueteamento digital. 83,1% tiveram infecções respiratórias no último ano, destes pacientes 22,7% eram colonizados por *Pseudomonas aeruginosa* e apenas 2,1% apresentavam o escore de Shwachman-Kulczycki como grave. Ao comparar-se os grupos, os pacientes que não utilizam suplemento nutricional são mais novos com média de idade de $4,50 \pm 4,62$ anos ($p=0,030$), 16,1% não apresentam insuficiência pancreática ($p=0,001$), 90,3% não possuem braqueteamento digital ($p=0,040$), 77,4% apresentam o escore de Shwachman-Kulczycki como excelente ($p=0,005$). Os que apresentaram maior pontuação do escore de Shwachman-Kulczycki eram frequentemente do sexo masculino e 58,1% encontram-se acima do percentil 50 ($p>0,05$). **CONCLUSÃO** Infere-se, neste estudo, que o uso de suplemento nutricional não influencia no quadro clínico e nutricional de crianças e adolescentes com fibrose cística. Os pacientes que não utilizavam suplemento nutricional apresentaram melhor quadro clínico pois tinham menos insuficiência pancreática, braqueteamento digital e melhor classificação do escore de Shwachman-Kulczycki, além de serem mais novos. Não foram observadas outras diferenças estatisticamente significativas entre os grupos de uso ou não de suplemento nutricional e as variáveis clínicas.

Palavras-chave: Fibrose cística; Nutrição; Pediatria;

INFLUÊNCIA DO ESTADO NUTRICIONAL NO QUADRO CLÍNICO DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM FIBROSE CÍSTICA

BRUNA BECKER DA SILVA¹; NORBERTO LUDWIG NETO²; ALINE DAIANE SCHLINDWEIN¹; MONICA RIBEIRO DE MORAES¹; ELEUZA PAULINA JULIATTO¹.

1. UNIVERSIDADE DO SUL DE SANTA CATARINA, - BRASIL; 2. HOSPITAL INFANTIL JOANA DE GUSMÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A fibrose cística é uma doença autossômica recessiva herdada que leva ao declínio da função pulmonar e má absorção de nutrientes devido à disfunção do canal de transporte de cloreto, conhecido como cystic fibrosis transmembrane conductance regulator. Os indivíduos com essa doença estão em constante risco de desnutrição, o que está relacionado a ingestão inadequada, aumento do gasto energético e má absorção. A literatura demonstra que a desnutrição está associada ao declínio da função pulmonar e à alta mortalidade nessa população. **OBJETIVO** Avaliar a influência do estado nutricional no quadro clínico em crianças e adolescentes com fibrose cística em acompanhamento em um hospital referência. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal com pacientes com idade entre 0 a 14 anos, com diagnóstico confirmado de fibrose cística, atendidos no ambulatório de fibrose cística de um hospital de referência localizado em Florianópolis-SC, no período de maio a dezembro de 2019. Foram avaliados dados clínicos e antropométricos (peso e estatura) e posteriormente calculado o índice de massa corporal, que utilizou o critério de $IMC < \text{ou} \geq \text{Percentil } 50$. As análises foram realizadas utilizando o software IBM SPSS versão 18.0. As variáveis categóricas foram exibidas como valores absolutos e percentuais e as contínuas como média e desvio padrão. Realizou-se o teste de normalidade Kolmogorov Smirnov. Para comparação entre os grupos utilizou-se o teste

T de Student e o Qui-Quadrado, conforme apropriado. Os dados foram considerados significativos quando pRESULTADOS Foram avaliados 94 pacientes, destes 52,1% eram do sexo masculino, 86,2% brancos. A média de idade atual foi de 10,38($\pm$ 2,61) anos. Em relação ao estado nutricional 22,3% encontravam-se com baixo peso, sendo 55,3% abaixo do percentil 50. A média do índice de massa corporal foi de 16,03($\pm$ 2,16) kg/m². Ao comparar-se àqueles que estão acima ou abaixo do percentil 50 com as variáveis analisadas, os pacientes que encontram-se no Percentil $\geq$ 50 apresentaram um melhor quadro clínico de acordo com escore de Shwachman-Kulczycki ($p=0,017$), 81% eram eutróficos ($p=0,000$) e a média de índice de massa corporal foi de 18,85($\pm$ 2,40) kg/m² ($p=0,000$). Os pacientes que estavam no percentil < 50 apresentaram mais insuficiência pancreática (98,1%), diabetes (11,5%), colonização por *Pseudomonas aeruginosa* (29,2%), braqueteamento digital (28,8%) e 75% usavam suplemento nutricional, contudo não foi observada diferença estatística entre os grupos ($p>0,05$). CONCLUSÃO Os pacientes que estavam com percentil ≥ 50 apresentaram maior índice de massa corporal, melhor estado nutricional e quadro clínico, pois possuíam melhor classificação do escore de Shwachman-Kulczycki. Apesar de não terem sido observadas outras diferenças estatisticamente significantes entre os grupos e as variáveis analisadas, torna-se necessário avaliarmos o estado nutricional destes pacientes constantemente, pois uma intervenção nutricional precoce pode diminuir a prevalência de desnutrição, de modo a melhorar a sobrevida e qualidade de vida de crianças e adolescentes com fibrose cística.

Palavras-chave: Fibrose cística; Nutrição; Pediatria;

CIRCUNFERÊNCIA DO PESCOÇO COMO INDICADOR DE EXCESSO DE PESO E RISCO CARDIOVASCULAR EM PACIENTES RENAI CRÔNICOS

ANELIZE JURIATTI; BRUNA BECKER DA SILVA; ELEUZA PAULINA JULIATTO;
ALINE DAIANE SCHLINDWEIN.
UNIVERSIDADE DO SUL DE SANTA CATARINA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Portadores de doença renal crônica são frequentemente acometidos por doenças cardiovasculares. As medidas antropométricas como índice de massa corpórea, circunferência de cintura e a circunferência de pescoço são frequentemente utilizadas na prática clínica e nos estudos epidemiológicos para identificação do sobrepeso e obesidade. Entretanto, a circunferência de pescoço surge como parâmetro promissor para avaliação do risco cardiovascular na doença renal crônica. **OBJETIVO** Verificar a concordância entre circunferência do pescoço, circunferência da cintura e índice de massa corpórea como indicador de excesso de peso e risco cardiovascular em pacientes renais crônicos. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal com pacientes em hemodiálise de um hospital público localizado em Florianópolis - SC, no período de maio a junho de 2019. Foi realizada avaliação antropométrica, com aferição de peso, altura, circunferência da cintura e circunferência do pescoço. Para o diagnóstico nutricional foi utilizado o índice de massa corpórea. A classificação da circunferência de cintura deu-se conforme a Organização Mundial da Saúde: ≥ 80 nas mulheres e ≥ 94 nos homens como risco cardiovascular. A classificação quanto a circunferência

do pescoço ocorreu conforme estudo de Ben-Noun et al (2006) que utiliza os valores 37 cm para homens ou 34 cm para mulheres. As análises foram realizadas utilizando o software IBM SPSS versão 18.0. Procedeu-se análise descritiva e a concordância foi avaliada pela correlação de Spearman ou Pearson, com nível de significância estatística de 5%. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade do Sul de Santa Catarina e do Hospital Governador Celso Ramos sob o CAAE 04701418.4.0000.5369 e 04701418.4.3001.5360, respectivamente. RESULTADOS Foram avaliados 44 pacientes, 32 (72,7%) do sexo masculino, com média de idade de $52,36 \pm 11,19$ anos. A média de índice de massa corpórea foi de $26,07 \pm 5,10$ kg/m². O excesso de peso (sobrepeso e/ou obesidade) foi diagnosticado em 43,2% dos participantes, sendo 34,1% com sobrepeso e 9,1% com obesidade. A circunferência da cintura mostrou-se aumentada tanto para mulheres quanto para os homens com valores médios de 98,57 cm para mulheres e 92,26 cm para homens. Com relação à circunferência do pescoço a média encontrada foi de 38,5 cm; sendo 35,62 cm para as mulheres e 39,57 cm para os homens, ambos aumentados e indicando excesso de peso. No geral, a circunferência do pescoço e a circunferência da cintura apresentaram concordância muito baixa ($r = 0,045$; $p = 0,772$). Ao avaliarmos entre os sexos, ambos apresentaram uma concordância baixa (feminino $-r = 0,111$; $p = 0,736$; sexo masculino $-r = 0,245$; $p = 0,176$). A circunferência do pescoço e índice de massa corpórea também apresentaram concordância baixa ($r = 0,257$; $p = 0,093$), sendo moderada entre os sexos (feminino: $r = 0,469$; $p = 0,124$, masculino $r = 0,408$; $p < 0,001$ para ambos). CONCLUSÃO A circunferência do pescoço apresentou concordância moderada entre os sexos e índice de massa corpórea, sendo uma ferramenta fácil e de baixo custo para estimar excesso de peso em pacientes renais, podendo ser um importante rastreio dos profissionais de saúde.

Palavras-chave: Doença renal crônica; Sobrepeso; Obesidade;

A IMPORTÂNCIA DA ROTULAGEM ADEQUADA, PRINCIPALMENTE EM CASOS DE ALERGIAS ALIMENTARES

JULIA PELEGRINA DE OLIVEIRA; FABIANE VALENTINI FRANCISQUETI FERRON;
ELIRIANE JAMAS PEREIRA; DÉBORA TARCINALLI SOUZA; CAROLINA TARCINALLI
SOUZA; FERNANDA GONDO.

FACULDADES INTEGRADAS DE BAURU, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alergia alimentar é uma preocupação pois pode prejudicar a qualidade de vida dos pacientes, está associada a uma reação adversa a um determinado alimento, afetando o sistema imunológico levando à sintomas respiratórios, dermatológicos e gastrintestinais (PATEL et al. 2015). Sarinho et al. (2017) citam que ela pode levar à anafilaxia, onde, leite, ovos, castanhas, trigo, crustáceos e frutas são grandes causadores das emergências alérgicas. Portanto, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária publicou a resolução RDC N.º 26/2015, que discorre sobre a Lei de Rotulagem de Alimentos, dispondo sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias (BRASIL, 2015). OBJETIVO verificar se as informações nutricionais contidas em rótulos de alimentos estão de acordo com a legislação vigente, principalmente com relação aos

ingredientes alergênicos. **METODOLOGIA** Realizado um levantamento de produtos industrializados, utilizando como base os grupos alimentares (cereais, frutas, hortaliças, lácteos, carnes, leguminosas, gorduras, e açúcares). Sendo selecionados de forma aleatória pelo menos 3 produtos de cada grupo, com o intuito de verificar se os rótulos estavam de acordo com a legislação vigente. Além de verificar quais os ingredientes alergênicos presentes nos alimentos avaliados. **RESULTADOS** Analisou-se 73 produtos industrializados, levando em consideração os grupos alimentares citados, no qual, foram fotografados nas redes de supermercado, verificando se seus rótulos estavam de acordo com a legislação. Dentre os produtos, 16% eram cereais; 25% do grupo dos açúcares; 12% do grupo das carnes; 14% de produtos lácteos; 4% do grupo das leguminosas; 8% do grupo das gorduras; 10% do grupo das hortaliças e 11% do grupo das frutas. Primeiramente, foi verificado se os produtos industrializados estavam em concordância com a legislação vigente, observando que 10% dos produtos lácteos e 33% dos produtos à base de leguminosas estavam em desacordo com a RDC N.º 26, pois não continham as informações sobre produtos alergênicos. Dos produtos que estavam parcialmente em acordo com a legislação, destacam-se os grupos dos açúcares (28%), dos cereais (8%) e das hortaliças (29%) faltando informações como uso de corantes e condimentos alergênicos, além da tradução inadequada. Os demais grupos estavam de acordo com a legislação. Quanto aos produtos alergênicos, os mais encontrados nos produtos avaliados foram soja, glúten, leite, látex e ovo respectivamente. Sendo assim, o Código de Defesa do Consumidor vem proteger o consumidor, determinando que a rotulagem nutricional seja obrigatória nos produtos, devendo informar a composição dos alimentos de forma clara e precisa para deixar evidente os possíveis riscos à sua saúde (AVANZI, 2019). A rotulagem é a principal ferramenta entre o consumidor e o produto, sendo que a informação no rótulo é de suma importância, principalmente para quem sofre de alergia alimentar, pois uma vez clara, objetiva e legível, fornece mais segurança ao consumidor, tornando-se uma proteção para os alérgicos (SILVA, 2019). **CONCLUSÃO** conclui-se que a maioria dos produtos analisados estavam de acordo com a RDC nº 26/2015 embora alguns estivessem em desacordo, o que não deveria acontecer. Verificou-se que os principais alergênicos encontrados foram soja, glúten, leite, látex e ovo, observando que estes estão presentes em vários alimentos que são consumidos no dia a dia. Por isso, a rotulagem adequada é essencial para o entendimento de todos.

Palavras-chave: Alergia Alimentar; Alimentos; Rotulagem de Alimentos;

AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DE DIETAS DIVULGADAS NA INTERNET E SUAS CONSEQUÊNCIAS À SAÚDE

NINIVE CAROLINE PERES; ELIRIANE JAMAS PEREIRA; FABIANE VALENTINI
FRANCISQUETI FERRON; DÉBORA TARCINALLI SOUZA; LUCELIA CAMPOS
APARECIDO MARTINS; CAROLINA TARCINALLI SOUZA.
FACULDADES INTEGRADAS DE BAURU, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Atualmente, as mídias são utilizadas para buscar e compartilhar informações sobre alimentação saudável, por isso é essencial analisar as informações veiculadas por elas (ANDRADE et al., 2019). Pois uma alimentação saudável preza por aporte nutricional adequado combinado com fatores culturais e sociais. Porém, ao buscar o emagrecimento, muitas vezes, as pessoas confundem alimentação saudável com dietas restritivas, crescendo as publicações em sites com propostas alimentares inadequadas, e sem cunho científico (UMPIERRE et al., 2017). **OBJETIVO** avaliar de modo quantitativo, a composição nutricional dos macronutrientes de cinco dietas populares designadas à perda de peso vinculada na internet. **METODOLOGIA** Foram selecionadas 5 dietas mais citadas, para avaliar a composição nutricional, com o intuito de verificar a quantidade de calorias e macronutrientes. Sendo elas: Dieta da Sopa, Dieta da USP, Dieta das Frutas, Dieta das Cores e Dieta dos Shakes. Utilizou-se o Programa Nutrilife para a avaliação dos nutrientes, levando em consideração as recomendações nutricionais pelas Dietary Reference Intake. Para isso, determinou-se um modelo padrão, pois as recomendações nutricionais são realizadas considerando sexo, atividade e idade, sendo este: do sexo feminino, 25 anos, 80kg, 160cm, índice de massa corpórea 31,25 Kg/m², peso ideal 60kg, atividade leve, sem problemas de saúde. Determinou-se um valor calórico de 2200 kcal/dia por meio de fórmula. Quanto aos macronutrientes, de acordo com as recomendações foi de 45 a 65%, 10 a 35% e de 20 a 35% do valor calórico total para carboidratos, proteínas e lipídeos respectivamente (NATIONAL ACADEMY OF SCIENCES, 2002) **RESULTADOS** De acordo com as dietas estudadas, quanto ao valor calórico total diário, observou-se que 100% das dietas estavam aquém ao recomendado. Sendo que a Dieta da USP apresentou o menor valor calórico (23,79%), e a Dieta das Cores o maior valor (65,47%), porém ambas, abaixo da recomendação, de 90 a 110%. Quanto aos macronutrientes, analisando os carboidratos observou-se que as Dietas da Sopa (58,14%), das Cores (58,10%), das Frutas (63,13%) estavam dentro das recomendações, já a Dieta do Shake (43,57%), estava abaixo e a Dieta da USP, estava muito abaixo, 6,48% do valor calórico total de carboidratos. Quanto aos valores proteicos, verificou-se que apenas a Dieta das Frutas estava abaixo do esperado (8,82%). Porém, quanto a quantidade de proteínas em gramas da dieta, constatou-se que a maioria estava aquém a recomendação. Quanto aos lipídeos, as Dietas da Sopa, das Cores e das Frutas estavam dentro do esperado, porém a Dieta da USP, apresentou um valor de 74,7% do valor calórico total de lipídeos, estando bem acima ao preconizado. Vieira et al. (2017) analisaram dietas encontradas na Revista Womens Health, eles analisaram energia e alguns nutrientes, concluindo que as calorias das dietas estavam inadequadas para a necessidade nutricional da modelo apresentada. Um estudo analisou 15 dietas constatando que a maioria dos cardápios estavam aquém à recomendação das Dietary Reference Intake para adultos, no que se refere aos nutrientes, concluindo que seguir estas dietas por muito tempo pode trazer prejuízos à saúde (BRAGA et al. 2019). **CONCLUSÃO** conclui-se que as dietas analisadas, estão inadequadas, tanto energeticamente quanto alguns macronutrientes. Por isso, é essencial o acompanhamento do nutricionista e a realização de ações que orientem a sociedade perante esse mal digital, demonstrando que o emagrecimento deve ser saudável.

Palavras-chave: Alimentação Saudável; Dietas da Moda; Mídias Digitais;

AÇÃO DA OBESIDADE E DA RESISTÊNCIA A INSULINA NA ENCEFALOPATIA SÉPTICA EM MODELO ANIMAL

FILIFE FERNANDES GABRIEL; AMANDA GOULART; ANDRIELE APARECIDA DA SILVA VIEIRA; HELOISA BORGES; FELIPE DAL-PIZZOL; MARIANE ROCHA ABATTI. DISCENTE DO CURSO DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Sepsé é definida como disfunção de órgãos com risco de vida, causada por uma resposta desregulada do hospedeiro à infecção. O dano cerebral contribui seriamente para o aumento das taxas de mortalidade e sepsé, e suas consequências podem ser exacerbadas quando associadas ao diagnóstico de inflamação crônica, como na obesidade e na resistência à insulina. Tanto na obesidade quanto na resistência insulínica há um aumento nos níveis de várias citocinas pró-inflamatórias, proteínas de fase aguda, estresse oxidativo. Esses aspectos poderiam ser potencializados quando pacientes obesos e resistentes à insulina estivessem sujeitos a um insulto inflamatório excessivo como na sepsé. **OBJETIVO** Assim, o objetivo do presente estudo é avaliar a suscetibilidade à encefalopatia séptica em ratos com obesidade associada à resistência à insulina. **METODOLOGIA** Foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, com número do protocolo 035/2018-1. Para tanto, foram utilizados ratos Wistar, com 60 dias de idade e peso entre 250 e 300g. Durante quatro meses, os animais receberam nutrição hipercalórica para induzir a obesidade e os animais com índice de massa corporal superior a 24,9 Kg/m² foram incluídos no grupo obeso. O teste de tolerância à glicose foi realizado para a definição de resistência à insulina. A sepsé foi induzida pelo método Ligação e Perfuração Cecal. Administrada através de uma agulha 19G no quadrante inferior direito do abdômen, e o grupo placebo recebeu solução salina. Os animais foram mortos em 24 horas e o hipocampo e o córtex pré-frontal foram removidos para a determinação dos níveis de citocinas e verificação da ativação microglial por imuno-histoquímica. **RESULTADOS** Observamos que, em 24h após a sepsé, os níveis de citocinas pró-inflamatórias estavam elevados no grupo sepsé + eutrofia e a obesidade associada à resistência à insulina potencializou esse aumento no grupo sepsé + resistência à insulina / insulina. A imuno-histoquímica mostrou que no grupo sham + obesidade / resistência à insulina há ativação da microglia quando comparado ao grupo sham + eutrofia. O grupo Sepsé + eutrofia apresentou aumento da ativação microglial e obesidade + resistência à insulina potencializou esse aumento. Alguns autores apontam que na sepsé ocorre aumento dos níveis de citocinas pró-inflamatórias tanto em animais quanto em humanos, bem como no quadro de inflamação crônica de baixa intensidade como obesidade e resistência à insulina. A possível associação destes quadros pode produzir então um quadro de inflamação exacerbada. **CONCLUSÃO** Assim, com nossos resultados e evidências da literatura, podemos dizer que a obesidade e a resistência à insulina exacerbam o dano cerebral em animais submetidos ao modelo animal de sepsé.

Palavras-chave: Encefalopatia Séptica; Obesidade; Resistência à Insulina; Sepsé;

ESTRESSE PERCEBIDO E PERCENTUAL DE GORDURA CORPORAL EM PACIENTES OBESOS COM DIFERENTES NÍVEIS DE DEPRESSÃO

SAULO VINÍCIUS VIANA SANTOS SILVA; ROSILENE REIS DELLA NOCE; ANA PAULA DO NASCIMENTO PEREIRA; ELIDA CRISTINA BEZERRA GADELHA; JAIRISSON AUGUSTO SANTA BRIGIDA VASCONCELOS; ANA PAULA DA SILVA COSTA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A obesidade é considerada um agravo de cunho multifatorial que envolve questões biológicas, econômicas, sociais e culturais. Todavia, diante dos fatores ligados a essa patologia, é perceptível que os aspectos psicológicos e psiquiátricos se revelam em crescente evidência, principalmente quando se refere a dificuldade de aceitação da autoimagem, questão essa enfrentada por muitos pacientes, em virtude do excesso de peso. Ademais é nítido também, que muitos dos pacientes com obesidade são acometidos de estresse psicológico, em detrimento do estigma social relacionado ao seu corpo, levando ao agravo dos efeitos fisiopatológicos da obesidade. Sendo assim, o fator estresse também influencia no aumento do percentual de gordura nos mesmos, já que em função desse, ocorrem mudanças no comportamento alimentar refletindo na interação entre o seu estado fisiopatológico e as condições ambientais. **OBJETIVO** Comparar a diferença entre os valores de escore para estresse percebido e de percentual de gordura corporal em pacientes obesos classificados com depressão moderada e com depressão grave, atendidos em um hospital universitário. **METODOLOGIA** Este estudo caracteriza-se como descritivo, com delineamento transversal. Foi realizado com 29 participantes obesos, de ambos os sexos, maiores de 18 anos. Apresentaram pontuações para depressão moderada (19-29 pontos) e para depressão grave (>30 pontos) de acordo com o Inventário de Depressão de Beck. Todos os participantes responderam a Escala de Estresse Percebido e foram submetidos ao exame de Bioimpedância Elétrica para a mensuração do percentual de gordura corporal (% GC) com o auxílio da balança InBody 230, de acordo com as diretrizes do Conselho Federal de Medicina. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal do Pará sob o parecer de número 2.516.980/2018. **RESULTADOS** Dos 29 pacientes avaliados, 24,1% (n=7) eram do sexo masculino e 75,9% (n=22) eram do sexo feminino. Segundo o Inventário de Depressão de Beck, 65,5% (n=19) dos participantes demonstraram indicativo para depressão moderada e 34,5% (n=10) para depressão grave. Os indivíduos com depressão moderada apresentaram valores médios na escala de estresse de 31,4 pontos ($\pm 8,8$) e média de percentual de gordura corporal de 45,4% ($\pm 7,2$); os participantes com indicativo de depressão grave apresentaram valores médios de estresse de 35,3 pontos ($\pm 11,4$) e média de gordura de 46,9% ($\pm 13,8$). **CONCLUSÃO** Os indivíduos obesos deste estudo, em sua maioria, demonstraram nível de depressão moderado segundo o Inventário de Depressão de Beck, no entanto, os resultados destacam que os indivíduos com depressão grave apresentaram as maiores pontuações na escala de estresse mesmo em comparação aos percentuais de gordura corporal similares, que em ambos os grupos foram elevados. Por tanto, este estudo reforça que mesmo entre indivíduos com composição corporal similar, os fatores psicológicos como estresse e depressão podem apresentar níveis e gravidades diferentes e devem ser considerados fatores importantes na conduta de tratamento terapêutico multifatorial destes pacientes.

Palavras-chave: Transtorno depressivo; Estresse psicológico; Composição corporal;

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E ESTILO DE VIDA EM PACIENTES CARDIOPATAS PORTADORES DE HIPERTENSÃO ARTERIAL INTERNADOS EM UM HOSPITAL REFERENCIA

BÁRBARA VITÓRIA MONTEIRO REIS AUGUSTO¹; ALESSANDRO DAMIAO DA SILVA CORDEIRO²; ALDAIR DA SILVA GUTERRES³; NINA NAYARA FERREIRA MARTINS³; PRISCILA DE MATOS PINHO³; TAINA COSTA MARTINS¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DA AMAZONIA, - BRASIL; 3. FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Conforme os dados do Ministério da Saúde, as doenças cardiovasculares, atualmente, representam a principal causa de morte nos países em desenvolvimento. Dentre as cardiopatias, a Hipertensão Arterial Sistêmica corresponde a um importante risco para complicações cardíacas, sendo considerado um problema de saúde pública de abrangência nacional responsável por 25% das mortes por doença arterial coronariana, conforme preconizado pela Linha Guia de Hipertensão. O desenvolvimento dessa morbidade está diretamente relacionado com fatores de risco, tais como idade, etilismo, tabagismo, alta ingestão de sal e excesso de peso. **OBJETIVO** Avaliar o estado nutricional e estilo de vida de pacientes cardiopatas portadores de hipertensão arterial. **METODOLOGIA** Pesquisa de caráter transversal e analítico, realizada na Fundação Hospital de Clínicas Gaspar Vianna, no período de agosto a dezembro de 2019, após aprovação do Comitê de Ética e Pesquisa da FHC GV (parecer nº 3.564.286) e assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido pelos participantes. A amostra foi composta de pacientes adultos, com idade entre 22 e 59 anos, com diagnóstico cardiopatia, portadores de hipertensão arterial, que se encontravam internados no hospital. Para verificação do estado nutricional, utilizou-se o Índice de Massa Corporal (IMC), com classificação de acordo com OPAS (2002). Para a aferição da circunferência da cintura, os pontos de corte para risco foram determinados como percentil < 90 (valores equivalentes). Os pacientes responderam ao Questionário de Frequência Alimentar Qualitativo, baseado na Classificação de Alimentos Promotores e Protetores de Doenças Crônicas Não Transmissíveis. Os pacientes também responderam ao Questionário de pesquisa de Vigilância de Doenças Crônicas Não Transmissíveis onde se analisou os aspectos clínicos e comportamentais. **RESULTADOS** Foram avaliados 50 pacientes adultos, dentre os quais 36% eram mulheres e 64% eram homens, com média de idade de 50,6 anos. No que diz à respeito ao IMC desses pacientes, 48% classificavam-se em obesidade, 30% com sobrepeso e 18% e 4% eutróficos e desnutridos, respectivamente. Para a aferição da circunferência da cintura, 76% dos pacientes encontravam-se na faixa de risco elevado. A respeito dos aspectos clínicos e comportamentais, 66% dos pacientes eram ex etilistas ou não consumiam bebidas alcóolicas, enquanto 88% dos mesmos eram ex tabagistas ou não fumavam. Sobre a frequência alimentar dos pacientes, 64% consumiam a gordura da carne e embutidos, 86% e 56% consumiam alimentos fritos e alimentos conservados em sal. **CONCLUSÃO** A análise demonstrou que os pacientes com elevação do peso corporal consumiam, conjuntamente, alimentos que contribuíam para o desenvolvimento de comorbidades e doenças. Desse modo, o presente estudo corrobora para a maior atenção em relação ao estilo de vida em relação com a predição de eventos cardiovasculares agudos e desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis.

Palavras-chave: Doenças cardiovasculares; Hipertensão; Nutrição em Saúde Pública;

A COLONIZAÇÃO DA MICROBIOTA INTESTINAL GESTACIONAL E A INFLUÊNCIA NO DESENVOLVIMENTO DA MICROBIOTA INFANTIL

ERICA QUEIROZ VALENTE; ANA PAULA CAVALCANTE DOS SANTOS.
FACULDADES INTEGRADAS BRASIL AMAZÔNIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A microbiota intestinal é composta por diversos gêneros, espécies e cepas bacterianas que exercem atividades que afetam tanto a colônia como o seu hospedeiro, acreditava-se até certo tempo que o processo de colonização era apenas no momento do nascimento, porém novos estudos epidemiológicos já detectaram a presença de bactérias na placenta, cordão umbilical, líquido amniótico e mecônio. A formação da microbiota materna e seus metabólitos são transferidos para o feto e a microbiota intestinal infantil é estabelecida durante o período de 1000 dias e confere papel fundamental na saúde dos bebês em suas funções metabólicas e imunológicas (LEITE et al., 2014; DZIDIC et al., 2018). **OBJETIVO** Identificar os fatores que podem alterar a microbiota infantil durante os primeiros anos de vida. **METODOLOGIA** O estudo foi realizado através de uma revisão sistemática da literatura, utilizando artigos científicos publicados nos anos de 2008 a 2019, nos idiomas português e inglês, consultados nos bancos de dados PUBMED, SCIELO, LILACS e BIREME. Os descritores empregados foram microbioma, colonização, gravidez, neonatos disbiose, de forma isolada e cruzada. Foram encontrados 25 trabalhos correlacionados, porém selecionados 10 trabalhos experimentais. **RESULTADOS** Foi possível observar que o amadurecimento da microbiota tem vasta relação com os principais motores da microbiota infantil, no qual podemos compreender que os atuais estudos destacam Tipo de parto (vaginal/cesáreo), onde bebês nascidos de parto cesáreo apresentam maior risco de desenvolver distúrbios imunológicos, asma, alergia e diabetes tipo 1; Alimentação Infantil (aleitamento materno/fórmula), a amamentação contribui para a formação de uma microbiota saudável devido a presença de oligossacarídeos no leite materno o que permite a seleção e crescimento de micróbios benéficos como *Bifidobacterium* e *Lactobacillus* quando comparados ao uso de fórmulas infantis; Idade gestacional, em estudo apontado por Milani et al., (2017), foram encontrados em fezes de recém-nascidos prematuros a presença significativa de microorganismos patogênicos; Dieta materna, segundo Collado et al., (2008), o ganho de peso da mãe durante a gestação altera a microbiota infantil, sendo a presença de *Bacteroides* e *Staphylococcus* mais abundante se comparado as gestantes de peso adequado e Uso de antibióticos, de acordo com Dunn et al., (2017), o uso de antibióticos para preparação de parto cesáreo diminui as espécies de *Bifidobacterium* na contagem de leite materno, sendo essas bactérias responsáveis em prevenir infecção e são anticarcinogênicas. **CONCLUSÃO** Algumas pesquisas já afirmam que a colonização fetal notavelmente ocorre de uma transferência simultânea da microbiota materna para o feto durante a gravidez e o desequilíbrio da composição da microbiota intestinal implicará em distúrbios metabólicos e imunológicos durante a infância e fase adulta, espera-se que novas pesquisas sejam elaboradas no intuito de compreender de forma mais ampla o desenvolvimento anormal desta microbiota.

Palavras-chave: bactérias; distúrbios; formação;

PERFIL NUTRICIONAL E CONSUMO ALIMENTAR DE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS

JENIFER FARIA KRUGER; THAINA DOS SANTOS PERIARD PERROT; RENATA LABRONICI BERTIN; ANDERSON ZAMPIER ULBRICH.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, CURITIBA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO O aumento da incidência de doenças cardiometabólicas vem ganhando destaque nos últimos anos. Segundo o Vigitel 2018, 55,7% dos brasileiros estão com sobrepeso. Entretanto, é possível mudar este cenário através de mudanças comportamentais, como a introdução de hábitos alimentares saudáveis. O ingresso em um curso universitário leva a mudanças significativas no estilo de vida e na rotina do estudante, o que pode expô-lo a fatores de risco para este grupo de doenças. **OBJETIVO** Avaliar o estado nutricional e o consumo alimentar de estudantes universitários. **METODOLOGIA** Foram avaliados estudantes universitários do 1º período do curso de Medicina de uma universidade pública de Curitiba, de ambos os sexos, entre 2017 e 2019. Para análise do perfil nutricional foram coletados dados antropométricos (peso, estatura, circunferência da cintura e pregas cutâneas). A densidade corporal foi calculada por Petroski (1995) e o percentual de gordura por Lohman (1986). A classificação da circunferência da cintura foi baseada na referência proposta pela OMS (2000). O consumo alimentar foi avaliado através de Registro Alimentar de três dias com distribuição aleatória dos dias da semana. A padronização da ingestão em gramas e o cálculo da composição nutricional da dieta utilizaram como base tabelas da Pesquisa de Orçamentos Familiares POF 2008/2009. Para analisar a adequação da dieta foram utilizadas as referências das Dietary Reference Intakes (Estimated Average Requirement, Adequate Intake e Acceptable Macronutrient Distribution Ranges), com exceção do sódio e gorduras. Posteriormente, foi realizado ajuste da variabilidade intrapessoal utilizando o programa MSM (online). Pesquisa aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFPR, sob nº 081542/2017. **RESULTADOS** Entre o segundo semestre de 2017 e o primeiro semestre de 2019 houve 308 ingressos no curso de Medicina. Destes, 104 (34%) aceitaram participar da pesquisa, mas somente 54 (17,5%) preencheram o registro alimentar, e os dados apresentados referem-se a estes últimos. Da caracterização da amostra (média $\pm$ DP), 23 eram homens e 31 mulheres, com idade (anos) de $20,88 \pm 2,4$ e $21,52 \pm 2,8$, IMC (kg/m^2) de $24,51 \pm 3,0$ e $22,42 \pm 3,0$, percentual de gordura corporal de $16,46 \pm 5,3$ e $22,11 \pm 4,9$ e circunferência da cintura (cm) de $80,31 \pm 13,0$ e $72,42 \pm 7,4$, respectivamente. Da classificação do estado nutricional, 72,2% da amostra (14 homens e 25 mulheres) era eutrófica segundo o IMC e apresentaram percentual de gordura corporal adequado, e 90,7% (22 homens e 27 mulheres) foram classificados com baixo risco para doença cardiovascular com base na circunferência da cintura. No consumo alimentar, destaca-se o consumo de gorduras saturadas, trans e colesterol acima dos níveis recomendados (92,6%, 75,04% e 51,85% de inadequação, respectivamente). Além disso, o consumo de fibras ficou abaixo do recomendado em 94,4% dos participantes e consumo de sódio acima do recomendado em 38,89%. **CONCLUSÃO** A maior parte dos estudantes avaliados apresentou composição corporal adequada e de baixo risco para doença cardiovascular, no que diz respeito ao IMC, percentual de gordura corporal e circunferência da cintura. Entretanto, é válido destacar as inadequações encontradas na análise do

consumo alimentar (consumo aumentado de gorduras saturadas, gorduras trans, colesterol e sódio e baixo consumo de fibras) que, se mantidas, podem impactar no perfil nutricional desta população em longo prazo.

Palavras-chave: Perfil Nutricional; Avaliação Nutricional; Consumo Alimentar; Universitários; Risco Cardiovascular;

EFICÁCIA DA SUPLEMENTAÇÃO DE COLÁGENO HIDROLISADO SOBRE O ENVELHECIMENTO CUTÂNEO: UMA REVISÃO DA LITERATURA

FRANCIELLE COLOVINI.

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O envelhecimento cutâneo é um processo causado por fatores intrínsecos e extrínsecos. A alimentação é um dos fatores extrínsecos neste processo. Uma dieta inadequada em termos de nutrientes pode gerar danos à saúde e à estética corporal. Para suprir carências nutricionais e tratar desordens estéticas, os nutricosméticos parecem ser viáveis, uma vez que possuem alto valor nutricional. Os nutricosméticos a base de colágeno hidrolisado são comumente utilizados para combater o envelhecimento da pele humana. Em virtude de fatores que alteram a produção de colágeno no corpo humano, como o envelhecimento cronológico e a exposição excessiva aos raios ultravioletas, a suplementação de colágeno hidrolisado e seus possíveis benefícios sobre a pele são atualmente alvos de pesquisas. **OBJETIVO** Avaliar a eficácia da suplementação de colágeno sobre o envelhecimento cutâneo, através de revisão da literatura científica. **METODOLOGIA** Foi realizada revisão de literatura científica, com artigos selecionados a partir dos bancos de dados National Library of Medicine, Scientific Electronic Library Online e ScienceDirect. Os critérios de inclusão foram: artigos científicos originais e ensaios clínicos com modelos in vivo (humanos), nos idiomas inglês e português, publicados entre 2008 e 2019. **RESULTADOS** A suplementação diária com 2 g de colágeno hidrolisado melhorou significativamente as linhas faciais e rugas, com redução média de 13,2%, e diminuiu significativamente em 72% o ressecamento da pele. A ingestão diária de 2,5 g de colágeno hidrolisado, durante 8 semanas, aumentou significativamente a elasticidade da pele e diminuiu rugas. O aumento significativo da elasticidade da pele também foi observado em um grupo teste que suplementou 5 g ao dia de colágeno hidrolisado de peixe durante 8 semanas. A ingestão diária de 10 g de colágeno hidrolisado, durante 90 dias, também aumentou significativamente a elasticidade da pele ao final do teste. Em um estudo onde um grupo teste ingeriu 2,5 g ao dia de colágeno hidrolisado e outro grupo teste ingeriu 5 g ao dia, durante 8 semanas, foi verificado que após 4 e 8 semanas de teste, ambas as dosagens proporcionaram uma melhora significativa na elasticidade da pele, em comparação com o grupo placebo. Não houve diferença estatística entre as duas dosagens. **CONCLUSÃO** Esta revisão de literatura sugere que a ingestão de suplementos orais a base de colágeno hidrolisado tem efeito positivo sobre o tecido cutâneo, confirmando seu potencial contra o envelhecimento da pele. Foi possível averiguar que diferentes dosagens de colágeno hidrolisado podem proporcionar efeitos positivos sobre a pele.

Palavras-chave: Colágeno hidrolisado; Envelhecimento cutâneo; Nutricosmético;

AVALIAÇÃO DO RISCO DE DESENVOLVIMENTO DE ORTOREXIA NERVOSA ENTRE ADOLESCENTES EM BARBACENA/MG

SARA PEREIRA LEANDRO¹; ANNE DANIELI NASCIMENTO SOARES¹; BIANCA TOMAZ DA COSTA¹; MILENE ELOIZA MARQUES DE CASTRO¹; NATHALIA SERNIZON GUIMARAES²; BRENDA CAROLINE DE PAIVA RABELO¹.

1. INSTITUTO FEDERAL DO SUDESTE DE MINAS GERAIS - CAMPUS BARBACENA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A ortorexia nervosa é um comportamento obsessivo, caracterizado pela fixação por alimentos classificados pelo indivíduo como saudáveis e por restrições alimentares significativas. Essa situação clínica não é reconhecida como um transtorno alimentar e ainda não é claro se os portadores estão preocupados com a perda de peso e a imagem corporal. Entretanto, os grupos mais vulneráveis às condutas ortoréxicas são os grupos mais sensíveis às cobranças relacionadas à aparência física, e entre eles estão os adolescentes. **OBJETIVO** Identificar comportamento de risco para o desenvolvimento de ortorexia nervosa entre adolescentes da cidade de Barbacena-MG e verificar possível associação com estado nutricional. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal descritivo realizado no período de março a setembro de 2019, no qual foram avaliados 288 adolescentes, com faixa etária de 14 a 19 anos, de ambos os sexos, cursando o 1º ao 3º ano do ensino médio de escolas públicas de Barbacena-MG. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (Parecer nº 3.130.564). Para a participação foi solicitada assinatura dos adolescentes maiores de idade no TCLE, e no caso dos menores, assinatura no Termo de Assentimento Livre e Esclarecido acompanhada pela assinatura dos responsáveis no TCLE. Os voluntários responderam o questionário Orto-15 para a avaliação do comportamento de risco para desenvolver a ortorexia nervosa, sendo que a soma das pontuações atribuídas às respostas menor que 40 identificou este comportamento. Foram aferidos peso e altura para classificação segundo o índice IMC/idade. Análise estatística foi realizada pelo programa STATA 13.0, sendo as variáveis contínuas foram submetidas ao teste de normalidade Shapiro-Wilk. Variáveis categóricas foram descritas através do teste Qui-Quadrado de Pearson e Exato de Fisher e a associação entre as variáveis foi avaliada por meio da Correlação de Spearman. Consideraram-se significativos os valores que apresentaram p menor que 0,05. **RESULTADOS** Participaram da pesquisa adolescentes com média de idade de $16 \pm 1,0$ anos, sendo 58% do sexo feminino e 42% do sexo masculino. Observou-se que 66% dos alunos apresentaram comportamento de risco para ortorexia nervosa, sendo esta prevalência significativamente maior ($p = 0,005$) entre o sexo masculino (75,2%) em relação ao sexo feminino (59,2%). Segundo dados antropométricos, foi verificado que 77,7% dos adolescentes estavam eutróficos, 4,9% apresentavam obesidade, 10,8% tinham sobrepeso e 6,6% apresentavam deficiência de peso, sendo que o estado nutricional não foi diferente entre os sexos e não foi encontrada associação com o risco para comportamento ortoréxico. **CONCLUSÃO** Conclui-se que a prevalência de ortorexia entre os adolescentes avaliados, principalmente nos meninos, é elevada. Os resultados

deste estudo também sugerem que o comportamento ortoréxico não está associado ao estado nutricional. Então, torna-se importante a realização de mais pesquisas para investigar os fatores envolvidos neste quadro, a fim de subsidiar intervenções eficazes e evitar consequências danosas desta situação clínica no crescimento e desenvolvimento dos adolescentes.

Palavras-chave: comportamento alimentar; desordem alimentar; antropometria;

PAPEL DA L-GLUTAMINA NA VIABILIDADE DE CÉLULAS TUMORAIS OVARIANAS HUMANAS (A2780)

LUCINALVA OLIVEIRA DOS SANTOS JUSTE; JULIA NASCIMENTO DE MELLO.
CENTRO UNIVERSITÁRIO EUROAMERICANO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Instituto Nacional de Câncer do Brasil (INCA, 2018), destaca o câncer de ovário como o 8º tipo de câncer mais frequente em mulheres no Brasil, é o tipo de câncer ginecológico com maior complexidade diagnóstica e com taxas reduzidas de cura. Nesse contexto, sabe-se que a relação da progressão tumoral e os processos imunomodulatórios desta patologia estão intimamente relacionados, uma vez que os achados científicos demonstram que a glutamina pode influenciar diversas vias de sinalização celular. Com o avanço biotecnológico e o desenvolvimento de novas estratégias científicas, observou-se que diversos efeitos e mecanismos moleculares em que a glutamina está envolvida influenciam diretamente no desenvolvimento do câncer, uma vez que a menor disponibilidade desse aminoácido no ambiente acometido, pode reduzir o potencial carcinogênico e levar a processos de apoptose celular. A glutamina é o aminoácido livre mais abundante no plasma e no tecido muscular. Nutricionalmente é classificada como um aminoácido não essencial, uma vez que pode ser sintetizada pelo organismo a partir de outros aminoácidos. Em vista disto, a suplementação com L-glutamina, tanto na forma livre, quanto como dipeptídeo, tem sido investigada nos estudos envolvendo câncer de ovário. **OBJETIVO** O presente trabalho teve como objetivo avaliar, in vitro, a ação da suplementação da L-glutamina na viabilidade de células de câncer de ovário humano (A2780). **METODOLOGIA** Células imortalizadas de câncer de ovário humano (A2780) foram cultivadas de acordo com American Type Culture Collection, cultivou-se as células em meio RPMI, suplementado com 5% de Soro Fetal Bovino e mantidas em estufa úmida a 37°C e 5% de CO₂. plaqueadas em placas de 96 poços e então estimuladas com L-Glutamina em diferentes concentrações (0,5, 1,0, 2,5, 5,0, 10,0 e 20,0 mM) por diferentes tempos (24H, 48H e 72H), como controles tivemos o não estimulado ou controle negativo. As células foram submetidas ao ensaio de MTT (3-(4,5 Dimetil-tiazol-2-Yl)-2,5-difeniltetrazolio brometo e os resultados foram analisados por teste one-way ANOVA. **RESULTADOS** Foi visto um efeito mais acentuado no tempo de 72H, as células apresentaram um aumento da viabilidade nas concentrações iniciais; já na concentração mais alta (20mM) a L-glutamina se mostrou com um efeito antitumoral, diminuindo a viabilidade dessas células. **CONCLUSÃO** O papel da L-Glutamina nas células tumorais ovarianas é dependente da concentração e do tempo de estímulo (dose-tempo dependente). A L-glutamina tem efeito dubio nesse tipo celular e sua suplementação em pacientes com câncer de ovário deve ser feita

com cautela, uma vez que não estão totalmente elucidados os mecanismos de ação desse aminoácido nos parâmetros carcinogênicos.

Palavras-chave: Câncer; Ovário; Suplementação; L-Glutamina;

BACILOS GRAM-POSITIVOS FECAIS COM CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE LACTOBACILOS E A SUA RELAÇÃO COM O ESTADO NUTRICIONAL DE ADULTOS

MICHEL RAMOS DE FARIA; LEANDRO RODRIGUES DA CUNHA; CAROLINE OLIMPIO ROMEIRO DE MENESES; NATALIA REJANE FURTADO; BRUNA STEFANE DA COSTA ASSUNCAO; BIANCA APARECIDA DIAS.
CENTRO UNIVERSITÁRIO EURO AMERICANO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Atualmente a epidemia de obesidade representa um grande problema de saúde pública mundial. A obesidade é uma doença de etiologia multifatorial que envolve complexa interação de fatores genéticos, ambientais, comportamentais e microbianos. **OBJETIVO** Avaliar a quantidade de unidades formadoras de colônias (UFC) de bacilos gram-positivos fecais com características morfológicas de Lactobacilos e relacionar com o estado nutricional de adultos. **METODOLOGIA** Estudo observacional transversal analítico que foi realizado com adultos de ambos sexos (n=17) que eram acompanhados pelo ambulatório de nutrição de um Centro Universitário do Distrito Federal. Os indivíduos foram divididos em 2 grupos com base no índice de massa corporal, sendo grupo de eutrofia (n=8) e obesidade (n=9). Foi realizada a coleta de 2 gramas de amostra fecal dos indivíduos e utilizado o meio de cultura Ágar MRS conforme as instruções do fabricante (KASVI®). As amostras fecais foram pesadas e homogeneizadas e 1,0 g foram retiradas e diluídas em solução salina 1:5 (1,0 g de fezes + 4,0 mL de solução salina a 0,9%). A partir desta diluição retirou-se 500 µL e misturou com 500 µL de solução salina resultando na amostra (1:10). Retirou-se 100 µL da amostra 1:10 + 900 µL de solução salina resultando na (1:100) e assim sucessivamente sempre retirando 100 µL + 900 µL de solução salina que resultou nas amostras (1:1000), (1:10000) e (1:100000). Após a execução das diluições, foi realizada a técnica Pour Plate que consistia em transferir um volume de 100 µL de cada diluição e semear em 5 placas de petri estéreis para cada voluntário, onde continham camadas de meio de cultura Ágar MRS e submeteu as placas a movimentos rotatórios (em forma de oito). Após a secagem da cultura sobre o Ágar MRS, as placas receberam uma camada extra com cerca de 24 mL de Ágar MRS e foram incubadas em anaerobiose a 37° C por 72 horas. Logo depois desse período de incubação, o número da UFC/g foi determinado manualmente e uma colônia de cada meio seletivo foi selecionada para análise morfológica no microscópio, após coloração de Gram. Para definir UFC/g, usou-se o cálculo: número de UFC x 10 x diluição. A análise estatística foi realizada por meio do software SPSS® versão 11.0. Foram utilizados os testes ANOVA e correlação de Spearman. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética com parecer número 2.737.270. **RESULTADOS** Todas as placas escolhidas para o teste de coloração de gram foram afirmativas para gram-positivo e as UFC possuíam estruturas

morfológicas de bacilos. A quantidade de UFC não foi diferente entre indivíduos obesos e eutróficos, portanto, não houve correlação entre essas variáveis ($p = 0,18$) ($r=0,052$). CONCLUSÃO O resultado pode estar relacionado com algumas limitações metodológicas, como a quantidade reduzida da amostra, o período de acompanhamento nutricional no ambulatório, pois, a microbiota intestinal é bastante responsiva a mudança no padrão alimentar, dessa forma, é possível que a microbiota do indivíduo com obesidade se assemelhe com a microbiota do indivíduo eutrófico após perda de peso induzida por dieta e a não utilização de técnicas específicas para identificar o gênero e espécie dos bacilos gram-positivos como técnica de reação em cadeia da polimerase. São necessários mais estudos que controlem essas limitações e assim possam trazer conhecimentos à ciência para melhor compreensão do comportamento da microbiota intestinal, especificamente do gênero Lactobacilos, no que tange o quadro de obesidade em adultos.

Palavras-chave: Disbiose; Estado nutricional; Lactobacillus; Microbioma Gastrointestinal; Obesidade;

RESTRIÇÃO ALIMENTAR ASSOCIADA À DIETA OCIDENTALIZADA AUMENTA GORDURA ABDOMINAL, INTOLERÂNCIA À GLICOSE E INFILTRAÇÃO GORDUROSA NO FIGADO DE RATAS.

DANIELA AQUINO DE OLIVEIRA; ELIZABETH DO NASCIMENTO; ANA BEATRIZ GADELHA DOS SANTOS ALBUQUERQUE; FLAYDSON CLAYTON SILVA PINTO; VITORIA FELICIO SOUTO; ERYKA MARIA ALVES DOS SANTOS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As escolhas alimentares habituais são fatores relevantes para o alcance de bom estado de saúde. Porém, a frequência ou restrição de refeições diárias tem se configurado como um fator conflitante para associação com ganho de peso corporal e doenças crônicas (ST-ONGE et al., 2019). Hipotetiza-se que a restrição alimentar no grupo ocidentalizado exacerbará os efeitos adversos da restrição no grupo controle. **OBJETIVO** Avaliar o risco de ganho de gordura e peso corporal, intolerância à glicose e infiltração de gordura hepática em ratas submetidas a uma dieta ocidentalizada seguida ou não de restrição de alimento durante 4h da fase escura do ciclo circadiano. **METODOLOGIA** Pesquisa experimental pré-clínica desenvolvida no Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Pernambuco e aprovada pelo Comitê de ética no uso de animais (Protocolo: 23076.017868/2016-36) com apoio financeiro da CAPES e PROEX no 1734/2015. Quarenta fêmeas da linhagem Wistar com 45/50 dias de vida foram divididas formando quatro grupos (controle-C, ocidentalizado-W, controle-restrito-CR e ocidentalizado-restrito,WR) segundo a dieta e a restrição temporal de alimento e mantidas sob condições padrão de biotério com luminosidade controlada, num ciclo de luz (20:00 às 8:00h) e escuridão (8:00 às 20:00h). Grupos restritos se abstiveram de alimento durante 4 horas consecutivas após iniciado o período escuro de 2ª a 6ª feira. A dieta ocidentalizada possuía 25% a mais de gordura e 50% a mais de açúcar simples que a controle. O peso foi registrado semanalmente e a coleta de tecidos ocorreu ao final do período-teste. O teste de tolerância à glicose

realizou-se após jejum de 6 horas. Amostra de sangue da cauda dos animais foi obtida no tempo 0 e as demais após administração de solução de glicose a 50%, (2mg/kg peso corporal) nos tempos 30, 60, 90 e 120min (AMERICAN DIABETES ASSOCIATION, 2010; SIEVENPIPER et al., 2000). Tecidos adiposo abdominal e hepático foram coletados após eutanásia para os procedimentos de pesagem e análise histológica. Após teste de normalidade de Shapiro-Wilk, usou-se Análise de Variância (ANOVA) one way ou two way conforme as variáveis e seguidos do pós-teste de Tukey considerando a significância ao nível de 5%. Dados estão expressos em média e desvio padrão da média e foram analisados no GraphPadPrism® versão 7.00 (GraphPad Software Inc., La Jolla, CA, USA). **RESULTADOS** Nem restrição ou dieta alterou o peso corporal das fêmeas ao longo do tempo [F (3, 28) =0,45, P=0,7219], mesmo com os grupos ocidentalizados e controle restrito ingerindo em média menos alimento e energia que seus pares. Porém, acentuado acúmulo de lipídios na região abdominal (g/100g de peso corporal) foi evidenciado tanto em função da dieta como da restrição de alimento (C= 4,09±0,68g/%; CR=6,97±0,99g/%; W= 5,73±0,58g/%g; WR=6,72±1,49g/%) **CONCLUSÃO** O estudo revela que a restrição de alimento modificou o depósito de gordura abdominal independente da dieta, e que a intolerância à glicose e infiltração gordurosa no fígado foram mais responsivas à dieta ocidentalizada tanto nos grupos sem restrição, quanto nos grupos com restrição alimentar.

Palavras-chave: Restrição alimentar; Dieta ocidentalizada; Gordura abdominal; Gordura hepática; Ratas

EFICÁCIA FARMACOLÓGICA DA NIMESULIDA NA PROLE DE RATAS ALIMENTADAS COM DIETA OCIDENTALIZADA DO PERÍODO DE PRÉ-CONCEPÇÃO ATÉ A LACTAÇÃO

ELIZABETH DO NASCIMENTO; NATHALIA CAROLINE DE OLIVEIRA MELO;
NATHALIA CAVALCANTI DE MORAIS ARAUJO; MARIA BERNADETE DE SOUZA
MAIA; ALEXANDRA RABELLO FREIRE; HUMBERTO DE MOURA BARBOSA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO A dieta é um dos mais importantes determinantes do estado de saúde dos indivíduos (McCURDY et al., 2016). Mais recentemente, os estudos têm demonstrado que o estado nutricional e/ou a alimentação materna no início da vida (período de gestação e lactação) influenciam em longo prazo não apenas na saúde dos seus descendentes (FAVARO et al., 2015), mas também na resposta fisiológica do organismo a estados patológicos agudos e crônicos (TAHERIPOUR et al., 2014). **OBJETIVO** Avaliar em descendentes machos de ratas alimentadas com dieta ocidentalizada do período pré-gestacional até o final da lactação a eficácia farmacológica da nimesulida, frente a uma injúria aguda. **METODOLOGIA** Estudo experimental pré-clínico aprovado pelo Comitê de ética em experimentação animal da UFPE sob o protocolo n.0034/2016. Para o alcance dos objetivos foram formados 3 grupos de ratas Wistar em função da dieta ofertada: Grupo controle (GC, n=6) alimentados com dieta comercial padrão de biotério (3,6kcal/g; 63% de carboidrato; 26% proteína;

11% lipídio); Grupo com dieta ocidentalizada (4,6kcal/g, sendo 45% de carboidrato, dos quais 22% corresponde a frutose sintética; 21% proteína e 34% lipídio) do período pré-gestacional até gestação (GOg, n=6) e Grupo com dieta ocidentalizada do período pré-gestacional até a lactação (GOgl, n=6). Nas ratas foram acompanhadas a evolução ponderal, o consumo alimentar e a glicemia de jejum do período pré-gestacional até ao final da lactação. Após o desmame, todos os filhotes receberam dieta padrão de biotério e foram acompanhados até a idade de 60-63 dias de vida. Os grupos de filhotes seguiram os mesmos dos grupos maternos (acrescida letra g, gestação ou gl, gestação e lactação), formando o GCf (n=12), GOgf (n=12) e GOglf (n=12). Determinou-se o crescimento corporal e medidas somáticas, parâmetros bioquímicos, resposta inflamatória aguda do agente edematogênico carregenina (aplicado na pata traseira esquerda) e ação da nimesulida. Para análise estatística utilizou-se os testes de análise de variância (Anova one-way e two-way), seguidos do pós-teste de Tukey ou de Bonferroni, respectivamente, e considerado o p **RESULTADOS** Não houve alteração do peso ao nascimento, mas, aos 60 dias de vida os grupos oriundos de mães alimentadas com dieta ocidentalizada eram 11% mais pesados que os controles (GCf=258,9±26,0g; GOgf=294,9±8,2g; GOglf=291,1±21,2g. p **CONCLUSÃO** Diante do exposto, pode-se concluir que apesar da resposta inflamatória da prole oriunda de mães alimentadas com dieta ocidentalizada ter sido mais exacerbada no grupo estendido até a lactação, o tratamento farmacológico com a nimesulida foi efetivo em todos os grupos tratados, evidenciando que a exposição à dieta ocidentalizada, apenas durante os períodos críticos de desenvolvimento, não foi suficiente para comprometer a ação farmacológica da nimesulida

Palavras-chave: Dieta ocidentalizada; gestação e lactação; ratos; descendentes; inflamação

OCORRÊNCIA DE ORTOREXIA NERVOSA ENTRE ACADÊMICOS DE CURSOS DA ÁREA DE SAÚDE DE UMA UNIVERSIDADE PARTICULAR DO SUL DE MINAS

KATIA APARECIDA CAMPOS; VIVIAN SILVA BORGES; ANA LUIZA RODRIGUES PELLEGRINELLI; PAULA ALVES PEREIRA; BRUNNA SULLARA VILELA RODRIGUES.
UNIVERSIDADE VALE DO RIO VERDE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A ortorexia nervosa é conceituada como um comportamento obsessivo pela alimentação saudável, em que há uma preocupação exagerada em relação a qualidade dos alimentos. O interesse em manter uma dieta saudável é algo favorável a saúde e qualidade de vida. No entanto, quando o cuidado com a alimentação se torna compulsivo, isso pode afetar o convívio social e causar danos à saúde. De acordo com a literatura atual o público de maior vulnerabilidade para desenvolvimento de transtornos alimentares são os profissionais da área da saúde, uma vez que, estar saudável e possuir boa aparência física tem um papel relevante na vida profissional, além de serem constantemente cobrados pela população em obter uma alimentação adequada e imagem corporal dentro dos padrões. **OBJETIVO** Avaliar o risco de desenvolvimento da ortorexia nervosa, distorção de imagem corporal em acadêmicos dos cursos da área da saúde de uma Universidade particular do sul de Minas Gerais. **METODOLOGIA** Estudo descritivo e transversal, com participação de 180 acadêmicos de cinco cursos de uma universidade particular do sul de Minas Gerais: nutrição,

enfermagem, educação física, estética e farmácia. O número de alunos matriculados nos cursos participantes da pesquisa eram 520, os quais constituem a população estatística do estudo, a amostra foi de 30% da população sendo obtida por Amostragem Proporcional Estratificada, em função da presença de subpopulações (cursos). Foram utilizados dois instrumentos, o primeiro foi para avaliar o risco de desenvolvimento de ortorexia nervosa, Orto-15 e o segundo, para identificação da distorção de imagem corporal, pela da escala de silhuetas. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade sob o parecer nº 3.561.579. **RESULTADOS** Em relação à imagem corporal, verificou-se que 62,3% dos homens e 75,6% das mulheres demonstram insatisfação. Quanto à ortorexia nervosa, observou-se que 34,4% dos estudantes apresentaram risco de desenvolver comportamento ortoréxico. Ao avaliar o risco de ortorexia nervosa nos cursos, verificou-se que o maior índice foi de 38,7% para os alunos de educação física. Os demais cursos como nutrição, farmácia, estética e enfermagem apresentam 16,1%, 12,9%, 12,9% e 19,4%, respectivamente. Não foi observada correlação entre insatisfação corporal e risco para ortorexia nervosa ($r = 0,096$). **CONCLUSÃO** Os resultados demonstram moderado risco para desenvolvimento de ON na população estudada, porém elevado índice de insatisfação corporal principalmente para a obesidade. Estudantes da área de saúde, em particular nutrição e educação física, são mais exigidos e pressionados pela sociedade em relação ao peso e aparência e se tornam mais passíveis a insatisfação corporal. Desse modo as investigações nos permitem identificar a necessidade de maior enfoque durante a formação profissional, dos conceitos e questões relacionadas a alimentação saudável, distorção de imagem corporal e transtornos alimentares.

Palavras-chave: transtornos da alimentação; estudantes; comportamento alimentar; adolescente;

UMA BREVE ANÁLISE DOS COMPOSTOS BIOATIVOS COM POTENCIAL ANTIOXIDANTE PRESENTES EM ALGUNS FRUTOS DA REGIÃO AMAZÔNICA

ANA CAROLINA SANTOS UCHÔA; ALICE SILVA LIMA.
CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os compostos bioativos normalmente são encontrados em baixa concentração nos alimentos, não sendo essenciais nem sintetizados pelo ser humano, tratando-se, portanto, de componentes extra nutricionais. Eles diferenciam-se na estrutura química, mas também possuem semelhanças, pois constituem alimentos de origem vegetal e, no caso de estarem em altas quantidades na alimentação, resultam em proteção ao organismo humano. Ressalta-se que há diversos tipos de classificação, as quais não são o foco do trabalho (COZZOLI, 2016). Entre estes compostos bioativos existem os que tem capacidade antioxidante, ou seja, podem inibir ou diminuir os processos de oxidação gerados pelos radicais livres no organismo. Radicais livres seriam danos aleatórios cumulativos, os quais, lentamente, causariam a interrupção do funcionamento de células, tecidos e órgãos. (MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S., 2018). Um local onde há a presença de muitos desses compostos é a região amazônica, aonde há uma grande biodiversidade, sendo encontrado diversos tipos de frutos, como o açaí (*Euterpe oleracea*), o cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*) e a

pupunha (*Bactris gasipaes*), que são amplamente presentes nos mercados locais e consumidos em larga escala. **OBJETIVO** Realizar uma suscinta revisão de literatura dos compostos bioativos com potencial antioxidante, presentes no açaí, no cupuaçu e na pupunha, frutos da Amazônia. **METODOLOGIA** Realizou-se o trabalho através de uma revisão de artigos científicos, a partir da consulta às bases eletrônicas de dados do PubMed, LILACS e SciELO. Foram utilizados os seguintes descritores: compostos bioativos, antioxidantes e Amazônia, associando-os, em inglês e português, no período de 2010 a 2019. Foram encontrados 24 artigos, dos quais 9 foram pertinentes aos objetivos deste estudo. **RESULTADOS** Demonstrou-se grande presença de compostos bioativos com capacidade antioxidante em vários componentes da vegetação amazônica, confirmando a sua relevância para prevenção de doenças relacionadas ao estresse oxidativo. Dentre eles, o açaí, o qual possui como principais compostos bioativos antioxidantes lignanas, antocianinas, proantocianidinas e outros flavonoides. Assim, o fruto possui elevado potencial de combate aos radicais livres, como consequência dos mecanismos de sinalização intracelular, resultando em propriedades anti-inflamatórias, antimicrobianas, anticarcinogênicas e preservação cardiovascular. Ademais, o cupuaçu também apresenta efeitos antioxidantes pela presença de flavonoides, além de estudos relacionarem seu consumo com a redução de hipertrigliceridemia. Finalmente, a pupunha, que é um dos frutos com mais alto valor de retinol, quando comparada com mamão e tomate, por possuir carotenoides, que são importantes antioxidantes. **CONCLUSÃO** Apesar de existirem mais trabalhos relacionados ao açaí, demonstrando as suas propriedades e seus benefícios mais efetivos, pôde-se perceber que a pupunha e o cupuaçu são frutos com potenciais antioxidantes que ainda precisam ser mais investigados. Assim, de acordo com os resultados encontrados nas pesquisas, salienta-se a importância de estudos com o enfoque nos produtos regionais, pois possuem capacidades protetoras e benéficas à saúde, além de promover o desenvolvimento da ciência e da comunidade local.

Palavras-chave: Antioxidante; Açaí; Compostos Bioativos; Cupuaçu; Pupunha

FATORES DE RISCO NUTRICIONAL EM PACIENTES NONAGENÁRIOS HOSPITALIZADOS, UM ESTUDO PROSPECTIVO

JULIANA BONFLEUR CARVALHO; GRASIELA KONKOLISC PINA DE ANDRADE;
LUDIANE ALVES DO NASCIMENTO; ANA LÚCIA CHALHOUB CHEDIÁC RODRIGUES;
ARIANE NADOLSKIS SEVERINE.
HOSPITAL SÍRIO LIBANÊS, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO Estima-se que entre 1995 e 2010, o número de nonagenários quase dobrou, representando 0,18% da população mundial¹. Em 2050, estima-se que o grupo de indivíduos com 90 anos ou mais crescerá cinco vezes em relação a 2010. A população brasileira manteve a tendência de envelhecimento dos últimos anos e ganhou 4,8 milhões de idosos desde 2012 segundo a Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua, realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística². Nos idosos o processo da doença pode contribuir com a piora do estado nutricional e submeter o organismo a diversas alterações anatômicas e funcionais, que por sua vez, repercutem nas

condições de saúde, aumentando o risco de complicações³. Apesar do aumento progressivo e particularidades dos idosos nonagenários, poucos estudos são desenvolvidos com essa população. **OBJETIVO** Relacionar o estado nutricional com diagnóstico de base, comorbidades, massa muscular, vias de alimentação, gênero e desfecho clínico. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de coorte prospectivo realizado no período de janeiro a dezembro de 2018 nas unidades de internação, semi-intensiva e terapia intensiva de um hospital particular da cidade de São Paulo. Foram coletados os seguintes dados: idade, circunferência da panturrilha, peso, estatura, Índice de Massa Corporal, gênero, via de alimentação e diagnóstico médico, Mini Avaliação Nutricional versão reduzida. A pesquisa foi realizada após aprovação do projeto pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital sob protocolo número 67430917.4.0000.5461 e assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Foram avaliados 79 pacientes que apresentaram idade com mediana de 92 (91-94) anos, Índice de Massa Corporal de 22,6 (19,7-27,1) Kg/m² e tempo de hospitalização de 13 (7-29) dias, sendo 59,5% (n=47) do gênero feminino. A frequência de desnutrição em relação ao Índice de Massa Corporal pela classificação da Organização Pan-Americana da Saúde foi de 54,4%. A circunferência da panturrilha < 0,05) entre doenças crônicas e estado nutricional. **CONCLUSÃO** Os fatores relacionados a via de alimentação (uso de via enteral e suplemento nutricional) e distúrbios que afetam a ingestão alimentar (diagnóstico de disfagia) apresentaram relação positiva com a desnutrição, além disso o déficit nutricional contribuiu para um pior desfecho clínico dos pacientes. Os valores reduzidos de Índice de Massa Corporal encontrados podem não refletir a desnutrição, já que os indivíduos muito idosos apresentam redução de composição corporal inerentes ao envelhecimento.

Palavras-chave: desnutrição; estado nutricional; idoso; triagem nutricional;

ADIPOCINAS SÉRICAS E PERFIL GLICÊMICO E SUA ASSOCIAÇÃO COM REGANHO DE PESO NO PÓS OPERATÓRIO TARDIO DE CIRURGIA BARIÁTRICA

VINICIUS LEAL ARRUDA; HELOISA ANTONIELLA BRAZ-DE-MELO; ISABELA NOGUEIRA MARTINS SENA RIOS; FLÁVIO TEIXEIRA VIEIRA; KELLY GRACE MAGALHAES; NATHALIA MARCOLINI PELUCIO PIZATO.
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO Após a cirurgia bariátrica alguns pacientes apresentam dificuldade na manutenção do peso perdido, favorecendo o reganho de peso. O aumento do peso na forma de tecido adiposo pode levar ao desbalanço da secreção das adipocinas, como adiponectina e leptina, e modificar o perfil glicêmico. A relação entre a cirurgia bariátrica e níveis de adipocinas já tem sido relatada, contudo há poucos dados na literatura sobre seus níveis após 24 meses de cirurgia, período em que há maior prevalência de reganho de peso e alterações no perfil glicêmico. **OBJETIVO** Investigar o efeito do reganho de peso sobre as concentrações séricas de leptina, adiponectina e perfil glicêmico em indivíduos no pós-operatório tardio de cirurgia bariátrica. **METODOLOGIA** Estudo transversal analítico. Foram incluídos participantes que realizaram cirurgia bariátrica pela técnica do Bypass

Gástrico em Y-de-Roux há no mínimo 2 e no máximo 7 anos, e que não apresentavam diagnóstico de Diabetes Mellitus. Dados sociodemográficos, antropométricos e bioquímicos foram coletados, e a composição corporal aferida por bioimpedância tetrapolar. Taxas de reganho de peso e de % perda de excesso de peso, além do HOMA-IR foram calculados. Projeto aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília de acordo com o parecer consubstanciado 2.052.734. **RESULTADOS** A amostra foi constituída de 42 indivíduos, sendo 39 do sexo feminino (92,9%), com idade média de $38,4 \pm 7,8$ anos. A classificação predominante do Índice de Massa Corporal foi sobrepeso no grupo sem reganho (54,2%), e no grupo com reganho houve maior prevalência de sobrepeso e obesidade (33,3% e 33,3%, respectivamente) ($p=0,018$). O grupo com reganho de peso apresentou menor % da perda de excesso de peso do que indivíduos que não apresentaram reganho (p CONCLUSÃO Leptina e adiponectina não apresentaram associação e nem correlação significativa com o reganho de peso e percentual de gordura corporal. A insulina e o HOMA-IR correlacionaram-se positivamente com o reganho de peso e o percentual de gordura corporal. Como a relação entre a inflamação crônica e resistência à insulina é bidirecional, podemos sugerir que os indivíduos com reganho de peso podem estar em uma situação de volta a apresentar resposta inflamatória, o que pode desencadear a recidiva de comorbidades que antes entraram em remissão. A relação entre o perfil de adipocinas e o perfil glicêmico com o reganho de peso em indivíduos no pós-operatório tardio de cirurgia bariátrica é uma área promissora para investigação, justificando o prosseguimento de estudos com maior tamanho amostral para realização de análises estatísticas mais robustas.

Palavras-chave: Adipocinas; Cirurgia bariátrica; Insulina; Perfil glicêmico; Reganho de peso;

PERFIL DE CONSUMO ALIMENTAR DE PACIENTES COM NÓDULOS NA TIREOIDE: UMA ANÁLISE A PARTIR DO GRAU DE PROCESSAMENTO DOS ALIMENTOS

RAQUEL ALVES FERREIRA; LEYLYANNE ALEXANDRE FREITAS DE VASCONCELOS;
ANA BARBARA MUNIZ ARAUJO; ALEXANDRE DANTON VIANA PINHEIRO; CARLA
SORAYA COSTA MAIA; GABRIELLY ROSSI MONTEIRO.
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO As alterações na função da glândula da tireoide podem trazer diversas complicações, como o nódulo tireoidiano, sendo um crescimento anormal das células tireoidianas, classificado em benigno ou maligno. O maior consumo de nitratos, normalmente contaminantes de produtos industrializados, pode atuar como disruptores da função tireoidiana, diminuindo a absorção de iodo na tireoide, contribuindo assim para carcinogênese local. Os guias alimentares tem a finalidade de promover a saúde, melhorando o estado nutricional da população e prevenindo de doenças. **OBJETIVO** Analisar o perfil de consumo alimentar de pacientes com nódulos na tireoide a partir do grau de processamento de alimentos. **METODOLOGIA** Estudo transversal realizado em um hospital filantrópico em Fortaleza-CE. A população estudada foi composta por pacientes com nódulos tireoidianos benignos e malignos. Os dados de consumo alimentar foram obtidos por meio de três

recordatórios de 24 horas. Foram avaliados a partir das recomendações as duas versões dos Guias Alimentares para População Brasileira, e classificados de acordo com o nível de processamento (2014), além da estimativa de ingestão calórica (2006). Foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Estadual do Ceará, segundo parecer 1.526.420, respeitando-se a Resolução 466/12 do Conselho Nacional de Saúde. Realizou-se a análise descritiva, sendo as variáveis numéricas apresentadas em média, desvio padrão e as categóricas em frequências simples e percentuais. Foi realizado o teste t de Student para avaliar a normalidade entre os grupos estudados adotando o nível de significância de 5%. **RESULTADOS** A amostra foi composta por 62 pacientes, 32 do grupo nódulos benignos e 30 do nódulos malignos. Observou-se um baixo consumo calórico, com média de 1.657,13 kcal, acompanhado de baixo percentual de contribuição calórica de alimentos in natura (em média 7,21%). Alimentos ultraprocessados e processados também apresentaram baixo percentual de contribuição calórica, sendo 7,68% e 13,02%, respectivamente. A categoria de gorduras, óleos e açúcares apresentou contribuição de 11,82%. Assim, a categoria com maior percentual de contribuição calórica foi dos alimentos minimamente processados (59,60%). Não houve diferenças significativas entre as médias do consumo de alimentos quanto ao nível de processamento e os grupos de indivíduos com nódulos benignos e malignos. Em relação ao consumo calórico total, os indivíduos com nódulos malignos apresentaram um consumo maior (1.786,52 kcal) do que os indivíduos com nódulos benignos (1.535,82 kcal), sendo essa diferença significativa ($p=0,03$). **CONCLUSÃO** Os pacientes com nódulos malignos apresentaram um consumo significativamente maior de calorias em comparação com o grupo de nódulos benignos. Nos indivíduos com nódulos tireoidianos benignos e malignos, a dieta esteve baseada em um maior consumo de alimentos minimamente processados.

Palavras-chave: Tireoide; Consumo de Alimentos; Guia Alimentar;

APLICAÇÃO DE BIOIMPEDÂNCIA ELÉTRICA VETORIAL CLÁSSICA PARA AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL EM PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA

LUÍSA MARIA DIANI; NATALIA TOMBORELLI BELLAFRONTE; PAULA GARCIA
CHIARELLO.

FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO, UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO,
SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO A presença de um estado nutricional comprometido na doença renal crônica resulta em pior progressão clínica e maior mortalidade. A análise por bioimpedância elétrica vetorial clássica é um método promissor para avaliação do estado nutricional. **OBJETIVO** Avaliar a aplicação da bioimpedância elétrica vetorial clássica na análise do estado nutricional de pacientes com doença renal crônica. **METODOLOGIA** Avaliação de pacientes com doença renal crônica em tratamento não dialítico, diálise peritoneal, hemodiálise e transplantados renais. Aprovação no comitê de ética local (2053045). Avaliação de composição corporal por absorciometria de dupla emissão de raios-X

(Hologic, GE) com dados de massa magra total e apendicular, massa gorda total e central. Avaliação da força de preensão palmar por dinamometria manual e de ângulo de fase por bioimpedância elétrica. Classificação do estado nutricional por bioimpedância elétrica vetorial clássica em caquético, magro, atlético e obeso. Dados apresentados em média, desvio-padrão e porcentagem. Aplicação do teste ANOVA com pos teste de Bonferroni para comparação entre os grupos (p) **RESULTADOS** Foram avaliados 266 pacientes com 47 ± 10 anos. Dos 137 homens, 89 eram caquéticos, 44 magros, 1 atlético e 3 obesos. Das 129 mulheres, 92 eram caquéticas, 35 magras e 2 obesas. Dos 83 pacientes em tratamento conservador, 62 eram caquéticos, 18 magros e 2 obesos. Dos 79 pacientes em hemodiálise, 38 eram caquéticos, 39 magros. 1 atlético e 1 obeso. Dos 23 pacientes em diálise peritoneal 19 eram caquéticos, 3 magro e 1 obesos. Dos 81 pacientes em transplante renal, 60 eram caquéticos, 21 magros e 1 obeso. As classificações caquético ($n=181$), magro ($n=79$), atlético ($n=1$) e obeso ($n=5$) obtiveram, respectivamente: peso (kg), 75 ± 15 , 61 ± 12 , 60 e 110 ± 36 ; índice de massa corporal (kg/m^2), $27,6 \pm 4,8$, $23,6 \pm 4,0$, $20 \pm 0,0$ e $32,0 \pm 3,8$; força de preensão palmar (kg), 31 ± 12 , 29 ± 11 , $36 \pm 0,0$ e 40 ± 2 ; ângulo de fase ($^\circ$), $5,7 \pm 0,9$, $6,2 \pm 0,8$, $7,9$ e $7,5 \pm 0,3$; massa magra (kg), 42 ± 10 , 36 ± 7 , $42 \pm 0,0$ e 50 ± 12 ; índice de massa magra (kg/m^2), $15,5 \pm 2,6$, $13,7 \pm 2,1$, $14 \text{ kg}/\text{m}^2$ e $18,4 \pm 3,4$; massa magra apendicular (kg), 19 ± 5 , 16 ± 4 , $20 \pm 0,0$ e 23 ± 5 ; índice de massa magra apendicular (kg/m^2), $7 \pm 1,3$, $6,1 \pm 1,1$, $6,7 \pm 0,0$ e $8,5 \pm 1,2$; massa gorda (kg), 25 ± 8 , 18 ± 7 , $10 \pm 0,0$ e 27 ± 4 ; índice de massa gorda (kg/m^2), $9,3 \pm 3,4$, $7,2 \pm 3,1$, $3,4 \pm 0,0$ e $22,8 \pm 6$; massa gorda do tronco (kg), 14 ± 6 , 11 ± 10 , $5 \pm 0,0$ e 15 ± 2 . Peso, ângulo de fase, massa magra total e apendicular e os seus respectivos índices foram diferentes entre os grupos caquético vs magro e magro vs obeso. **CONCLUSÃO** Ambos os sexos e os grupos conservador, diálise peritoneal e transplante renal apresentaram elevado comprometimento do estado nutricional de acordo com as classificações da bioimpedância elétrica vetorial clássica. Diferenças de composição corporal foram observadas entre os grupos caquético vs magro e magro vs obeso, demonstrando que a classificação do estado nutricional por bioimpedância elétrica vetorial clássica foi capaz de distinguir entre pacientes com diferentes graus de depleção muscular (caquético vs magro) e entre os com distinta adiposidade (magro vs obeso). No entanto, não foram observadas diferenças entre os grupos caquético vs obeso e atlético vs demais grupos, provavelmente devido ao pequeno tamanho amostral dos grupos atlético e obeso. Assim sendo, mais estudos são necessários para avaliar a capacidade da bioimpedância elétrica vetorial clássica em classificar o estado nutricional de pacientes com doença renal crônica.

Palavras-chave: doença renal crônica; estado nutricional; composição corporal; bioimpedância elétrica vetorial clássica; força de preensão palmar;

FREQUÊNCIA DE CONSUMO DE ALIMENTOS FONTE DE COMPOSTOS BIOATIVOS EM IDOSOS DO SUDOESTE DO PARANÁ

JOZIANE APARECIDA ZIONKO; THALIA FERNANDA NASZENIAK; ELOÁ ANGÉLICA KOEHNLEIN; VIVIANE NEUSA SCHEID; GABRIELLA APARECIDA VIEIRA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O aumento do número de indivíduos acometidos por doenças crônicas não transmissíveis e suas complicações possuem relação direta com o consumo alimentar. A presença de alimentos como frutas, verduras e legumes na dieta dos idosos apresentam como principal característica a presença de compostos bioativos que possuem atividade antioxidante, atuando na neutralização do excesso de radicais livres e reduzindo o risco de desenvolvimento de Doenças Crônicas não Transmissíveis. **OBJETIVO** Avaliar a frequência de consumo de alimentos fonte de compostos bioativos em idosos do sudoeste do Paraná. **METODOLOGIA** Este estudo trata-se de uma pesquisa de caráter transversal, aprovada pelo comitê de ética em pesquisa com seres humanos, CAAE 67329517.3.0000.5564. A amostra foi constituída por idosos acima de 60 anos, alfabetizados, recrutados em grupos de convivência e cuidados em saúde de 3 municípios do sudoeste do Paraná. Para caracterização da amostra coletou-se dados sociodemográficos e clínicos. O consumo alimentar foi avaliado por meio de Questionário de Frequência de Consumo Alimentar. Neste estudo considerou-se alimentos que dispõem de maior disponibilidade de compostos bioativos, sendo alimentos do grupo das frutas, verduras, legumes, leguminosas e oleaginosas. A frequência de consumo alimentar foi dividida em consumo regular e irregular, sendo considerado consumo regular, consumo do alimento ao menos uma vez ao dia. Utilizou-se a estatística descritiva para análise dos dados. **RESULTADOS** Participaram da pesquisa 82 idosos com idades entre 60 e 94 anos, havendo maior proporção de idosos na faixa de 60 a 70 anos (65%). A amostra apresentou-se predominantemente feminina (74,4%), com baixa escolaridade (64,3%) e renda mensal de até 2 salários mínimos (95,1%). Em relação ao consumo alimentar, 21,7% dos idosos afirmaram consumir regularmente alimentos do grupo das frutas, sendo as frutas mais consumidas a banana (63,4%) e a laranja (48,8%). O grupo das verduras e legumes, denominado grupo das hortaliças, apresentou consumo de forma regular por apenas 9,8% da amostra, sendo os alimentos mais consumidos alface (54,9%) e couve (14,6%). Já o grupo das leguminosas foi consumido de forma regular por 24,4% dos idosos e o feijão (68,3%) foi o alimento mais consumido. Por fim, no que diz respeito ao grupo das oleaginosas, verificou-se que apenas 8,5% da amostra apresentou consumo regular, sendo as nozes (8,5%) o único alimento consumido. **CONCLUSÃO** Verificou-se baixo consumo regular de alimentos fonte compostos bioativos pelos idosos estudados.

Palavras-chave: Antioxidantes; Dieta; Doenças Crônicas não Transmissíveis;

INADEQUAÇÃO DO CONSUMO DE VITAMINAS LIPOSSOLÚVEIS EM MULHERES COM NÓDULOS DE TIREOIDE

ASHLEY BRITO VALENTIM; ANA CAROLINA MARINHO FERREIRA; MARIA DINARA DE ARAÚJO NOGUEIRA; RUTH SILVA GALDINO; THAYANE MARIA TOMÉ DE SOUSA; CARLA SORAYA COSTA MAIA.
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO Fatores dietéticos estão relacionados ao risco para desenvolvimento de diversos tipos de câncer, incluindo o de tireoide. A deficiência de micronutrientes, como as vitaminas, além

de favorecer o surgimento da doença, afetam a sobrevivência, qualidade de vida e resposta à terapia de pacientes em tratamento. As vitaminas lipossolúveis têm papel importante, pois atuam no processo de regulação da proliferação celular, diferenciação, apoptose e angiogênese da célula maligna. Disfunções da tireoide estão entre as doenças mais comuns das glândulas endócrinas. Dentre estas, destaca-se o nódulo tireoidiano, que é caracterizado pelo aumento do volume da glândula, com crescimento excessivo e alteração estrutural e/ou funcional de uma ou mais áreas do parênquima tireoidiano, sendo classificado em benigno e maligno. **OBJETIVO** Avaliar a adequação da ingestão de vitaminas lipossolúveis em pacientes com nódulos de tireoide. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, analítico, de abordagem quantitativa. A coleta de dados foi realizada em um hospital filantrópico no município de Fortaleza, Ceará. A amostra foi por conveniência e composta por mulheres submetidas à cirurgia de tireoidectomia total ou parcial, divididas em grupo de Nódulos Benignos composto por 38 mulheres e grupo Nódulos Malignos, 34 mulheres. Para a avaliação do consumo de macronutrientes e vitaminas lipossolúveis foram coletados três recordatórios alimentares de 24 horas, sendo o primeiro realizado pessoalmente e os seguintes através de ligação telefônica. Para estimativa de consumo de vitamina A foi utilizada a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (2011), e para as vitaminas D e E a Pesquisa de Orçamento Familiar (2008-2009). Foram calculadas as médias e o desvio padrão das variáveis numéricas. Foi realizado teste t de Student com nível de significância de 5%. Os dados referentes às vitaminas foram analisados de acordo com as recomendações das Dietary Reference Intakes (2011), qualitativamente para todas as vitaminas e quantitativo para vitamina D, considerando que as vitaminas A e E apresentam coeficiente de variação intrapessoal acima de 60%. Todos os participantes assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** A média de idade no grupo Nódulos Benignos é de 39 ± 11 anos e de 42 ± 11 anos no grupo Nódulos Malignos. No grupo Nódulos Benignos o consumo médio de vitamina A foi de $130,6 \pm 100,5$ µg, vitamina D $4,01 \pm 3,6$ µg e vitamina E $3,94 \pm 1,56$ µg. No grupo Nódulos Malignos o consumo médio de vitamina A foi de $149,21 \pm 80,88$ µg, vitamina D $5,1 \pm 3,37$ µg e vitamina E $4,42 \pm 1,35$ µg. Não houve diferença estatística entre o consumo dos grupos estudados. Na análise qualitativa das três vitaminas, de acordo com a Estimated Average Requirement e Recommended Dietary Allowances, ambos os grupos apresentaram ingestão inadequada. **CONCLUSÃO** A ingestão de vitaminas lipossolúveis em pacientes com nódulos de tireoide apresentou-se inadequada, não havendo diferença no consumo das vitaminas entre grupos benigno e maligno.

Palavras-chave: Câncer de Tireoide; Ingestão Alimentar; Vitaminas;

FREQUÊNCIA DE CONSUMO DE HORTALIÇAS E ESTADO COGNITIVO DE IDOSOS

JOZIANE APARECIDA ZIONKO; ELOÁ ANGÉLICA KOEHNLEIN; THALIA FERNANDA NASZENIAK; GABRIELLA APARECIDA VIEIRA; VIVIANE NEUSA SCHEID; CARLA ZANELATTO.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O envelhecimento associado a ação do excesso de radicais livres predispõe ao aumento da prevalência de doenças neurocognitivas. Assim presume-se um efeito protetor proveniente da melhoria do estilo de vida, entre os quais se encontra uma dieta rica em compostos bioativos. **OBJETIVO** Avaliar a frequência de consumo de hortaliças e o funcionamento cognitivo em idosos do sudoeste do Paraná. **METODOLOGIA** Estudo de caráter transversal, aprovado pelo comitê de ética em pesquisa com seres humanos, CAAE 67329517.3.0000.5564. Amostra constituída por idosos acima de 60 anos, alfabetizados, recrutados em grupos de convivência e cuidados em saúde de 3 municípios do sudoeste do Paraná. Para caracterização da amostra coletou-se dados sociodemográficos e clínicos. O consumo alimentar foi avaliado por meio de Questionário de Frequência de Consumo Alimentar. Neste estudo considerou-se verduras e legumes de maior disponibilidade de compostos bioativos e antioxidantes, denominado grupo das hortaliças. A frequência de consumo alimentar foi dividida em consumo regular e irregular, sendo considerado consumo regular, o consumo pelo menos uma vez ao dia. O estado cognitivo foi avaliado por meio do Mini Exame do Estado Mental. Avaliou-se também a capacidade funcional da amostra estudada. Para análise dos dados utilizou-se análise descritiva. O desfecho foi explorado de forma dicotômica por meio de regressão logística. As variáveis foram incluídas em blocos na análise. Os modelos 1 e 2 foram ajustados para variáveis demográficas. No modelo 3 acrescentou-se variáveis de hábito de vida. No modelo 4 incluiu-se variáveis de estado de saúde. Todos os modelos incluíram a exposição principal na análise. Os critérios de informação de Akaike e bayesiano foram empregados avaliando o ajuste dos modelos. A significância estatística utilizada foi p **RESULTADOS** Amostra constituída por 82 idosos, com idades entre 60 e 94 anos, havendo maior proporção de idosos na faixa de 60 a 70 anos (65%). Predominantemente feminina (74,4%), com baixa escolaridade (64,3%) e renda mensal de até 2 salários mínimos (95,1%). O Mini Exame do Estado Mental revelou que 20,7% da amostra apresentou declínio cognitivo, enquanto 13,4% da amostra apresentou dependência. Verificou-se que 90,2% dos idosos apresentaram consumo irregular de hortaliças e este representou um fator de risco para o declínio cognitivo, sendo que no modelo ajustado 2, consumir hortaliças de forma irregular representou 5,04 vezes mais chance de possuir declínio cognitivo (IC95%: 1,17; 21,67, $p=0,003$). Já no modelo ajustado 4 o consumo irregular de hortaliças aumentou as chances de desenvolver declínio cognitivo em 6,19 vezes (IC95%: 1,09; 35,21, $p=0,040$). **CONCLUSÃO** Verificou-se que o consumo irregular de hortaliças influenciou em maiores chances de idosos apresentarem comprometimento cognitivo, quando comparado ao mesmo grupo etário que consumia hortaliças diariamente.

Palavras-chave: Demência; Envelhecimento; Alimentação;

FREQUÊNCIA DE CONSUMO DE FRUTAS, LEGUMINOSAS E OLEAGINOSAS E ESTADO COGNITIVO DE IDOSOS

JOZIANE APARECIDA ZIONKO; THALIA FERNANDA NASZENIAK; ELOÁ ANGÉLICA KOEHNLEIN; VIVIANE NEUSA SCHEID; GABRIELLA APARECIDA VIEIRA; CARLA ZANELATTO.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O envelhecimento populacional está associado ao aumento na prevalência de doenças neurocognitivas. Um dos maiores obstáculos para o desenvolvimento de estratégias terapêuticas é a dificuldade em retardar a perda neuronal após seu início. Desta forma, têm-se buscado demonstrar que uma dieta rica em alimentos antioxidante e compostos bioativos poderia prevenir ou retardar a progressão das demências. **OBJETIVO** Avaliar a frequência de consumo de frutas, leguminosas e oleaginosas e o funcionamento cognitivo em idosos do sudoeste do Paraná. **METODOLOGIA** Estudo de caráter transversal, aprovado pelo comitê de ética em pesquisa com seres humanos, CAAE 67329517.3.0000.5564. Amostra constituída por idosos acima de 60 anos, alfabetizados, recrutados em grupos de convivência e cuidados em saúde de 3 municípios do sudoeste do Paraná. Para caracterização da amostra coletou-se dados sociodemográficos e clínicos. O consumo alimentar foi avaliado por meio de Questionário de Frequência de Consumo Alimentar. Neste estudo considerou-se frutas, leguminosas e oleaginosas de maior disponibilidade de compostos bioativos e antioxidantes. A frequência de consumo alimentar foi dividida em consumo regular e irregular, sendo considerado consumo regular, o consumo pelo menos uma vez ao dia. O estado cognitivo foi avaliado por meio do Mini Exame do Estado Mental. Avaliou-se também a capacidade funcional dos idosos. Para análise dos dados utilizou-se análise descritiva. O desfecho foi explorado de forma dicotômica por meio de regressão logística. As variáveis foram incluídas em blocos na análise. Os modelos 1 e 2 foram ajustados para variáveis demográficas. No modelo 3 acrescentou-se variáveis de hábito de vida. No modelo 4 incluiu-se variáveis de saúde. Todos os modelos incluíram a exposição principal na análise. Os critérios de informação de Akaike e bayesiano foram empregados avaliando o ajuste dos modelos. A significância estatística adotada foi p **RESULTADOS** Amostra constituída por 82 idosos, com idades entre 60 e 94 anos, havendo maior proporção de idosos na faixa de 60 a 70 anos (65%). Observou-se predomínio de mulheres (74,4%), baixa escolaridade (64,3%) e renda mensal de até 2 salários mínimos (95,1%). O Mini Exame do Estado Mental revelou que 20,7% da amostra apresentou declínio cognitivo, enquanto 13,4% da amostra apresentou dependência. Verificou-se que 78,3% da amostra estudada apresentou consumo irregular de frutas, 75,6% de leguminosas e 91,5% de oleaginosas. Não foi possível observar associação com significância estatística entre o consumo irregular desses grupos de alimentos e a presença de declínio cognitivo em nenhum dos 4 modelos testados. **CONCLUSÃO** Verificou-se elevada frequência de consumo irregular de frutas, leguminosas e oleaginosas na amostra estudada, porém não foi possível observar que esse padrão alimentar influenciou em maiores chances dos idosos apresentarem comprometimento cognitivo quando comparado ao mesmo grupo etário que consome esses alimentos diariamente.

Palavras-chave: Demência; Envelhecimento; Alimentação;

APLICAÇÃO DA NOVA BIOIMPEDÂNCIA ELÉTRICA VETORIAL ESPECÍFICA PARA AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL EM PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA

LUÍSA MARIA DIANI; NATALIA TOMBORELLI BELLAFRONTE; PAULA GARCIA CHIARELLO.

FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO, UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Presença de depleção muscular e adiposidade aumentada são comuns em pacientes com doença renal crônica. **OBJETIVO** Avaliar a aplicação da bioimpedância elétrica vetorial específica na análise do estado nutricional na doença renal crônica. **METODOLOGIA** Avaliação de pacientes com doença renal crônica em tratamento não dialítico, diálise peritoneal, hemodiálise e transplantados renais. Aprovação no comitê de ética (2053045). Avaliação de composição corporal por absorciometria de dupla emissão de raios-X (Hologic, GE) com dados de massa magra total e apendicular, massa gorda total e central. Avaliação da força de preensão palmar por dinamometria manual e de ângulo de fase por bioimpedância elétrica. Classificação do estado nutricional por bioimpedância elétrica vetorial específica em elevada e baixa massa magra, elevado e baixo percentual de gordura. Dados apresentados em média, desvio-padrão e porcentagem. Aplicação do teste ANOVA com pos teste de Bonferroni para comparação entre os grupos. **RESULTADOS** Dos 266 pacientes com 47 ± 10 anos avaliados, 137 eram homens, 15 com elevada e 118 baixa massa magra, 42 com elevado e 91 baixo percentual de gordura. Das 129 mulheres, 23 com elevada e 104 baixa massa magra, 56 com elevado e 70 baixo percentual de gordura. Dos 83 pacientes em tratamento conservador, 14 com elevada e 66 baixa massa magra, 2 com elevado e 50 baixo percentual de gordura. Dos 79 pacientes em hemodiálise, 12 com elevada e 63 baixa massa magra, 34 com elevado e 42 baixo percentual de gordura. Dos 23 pacientes em diálise peritoneal, 4 com elevada e 18 baixa massa magra, 2 com elevado e 20 baixo percentual de gordura. Dos 81 pacientes em transplante renal, 8 com elevada e 72 baixa massa magra, 32 com elevado e 48 baixo percentual de gordura. Pacientes classificados com elevada e baixa massa magra, elevado e baixo percentual de gordura apresentaram, respectivamente: peso (kg), 99 ± 46 , 87 ± 46 , 74 ± 15 e 67 ± 15 ; índice de massa corporal (kg/m^2), 26 ± 4 , 26 ± 5 , 30 ± 4 , 5 e 24 ± 3 , 9 ; força de preensão palmar (kg), 35 ± 3 , 5 , 36 ± 3 , 9 , 29 ± 11 e 32 ± 12 ; ângulo de fase ($^\circ$), 7 ± 0 , 5 , 5 , 7 ± 0 , 9 , 6 ± 0 , 9 e 5 , 6 ± 1 ; massa magra (kg), 39 ± 9 , 41 ± 10 , 41 ± 10 e 40 ± 10 ; índice de massa magra (kg/m^2), 14 , 8 ± 2 , 3 , 15 , 1 ± 2 , 7 , 16 ± 4 , 2 e 14 , 6 ± 2 , 9 ; massa magra apendicular (kg), 18 ± 5 , 18 ± 5 , 18 ± 5 e 18 ± 5 ; índice de massa magra apendicular (kg/m^2), 6 , 8 ± 1 , 2 , 6 , 8 ± 1 , 4 , 7 , 2 ± 2 , 1 e 6 , 6 ± 1 , 5 ; massa gorda (kg), 20 ± 7 , 23 ± 8 , 28 ± 7 e 20 ± 7 ; índice de massa gorda (kg/m^2), 7 , 9 ± 3 , 1 , 8 , 8 ± 3 , 4 , 11 , 2 ± 3 , 2 e 7 , 2 ± 2 , 7 ; massa gorda do tronco (kg), 13 ± 10 , 13 ± 7 , 15 ± 4 e 12 ± 9 . Peso, ângulo de fase, massa magra total e apendicular, massa gorda e seu índice foram diferentes entre os grupos elevada massa magra vs elevado percentual de massa gorda, baixa massa magra vs elevado percentual de massa gorda, baixa massa magra vs baixo percentual de massa gorda e elevado vs baixo percentual de massa gorda. Não houve diferenças entre os grupos elevada vs baixa massa magra, elevada massa magra vs baixo percentual de massa gorda. **CONCLUSÃO** Ambos os sexos e todos os grupos de tratamento de doença renal crônica apresentaram maior comprometimento do estado nutricional de acordo com a bioimpedância elétrica vetorial específica. Ela foi capaz de distinguir entre pacientes com adiposidade distintas e entre pacientes com massa muscular e adiposidade distintas. No entanto não conseguiu distinguir entre indivíduos com massa muscular distinta. Portanto, em pacientes com doença renal crônica, a bioimpedância elétrica vetorial específica se mostrou adequada para avaliação do estado nutricional quanto a adiposidade.

Palavras-chave: doença renal crônica; estado nutricional; composição corporal; força de preensão palmar;

PERFIL DIETÉTICO E QUALIDADE DE VIDA EM PACIENTES COM DISTÚRBIOS INFLAMATORIOS INTESTINAIS: UMA ANÁLISE COM PACIENTES COM DOENÇA DE CROHN E RETOCOLITE ULCERATIVA IDIOPÁTICA

DAYANNE DA COSTA MAYNARD; THIAGO CASTRO MATTOS DE SOUZA; ANA LUCIA RIBEIRO SALOMON.
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Doença de Crohn (DC) e a Retocolite Ulcerativa Idiopática (RCUI) são as formas mais comuns das doenças inflamatórias intestinais (DII), que se caracterizam por uma inflamação crônica do intestino que, segundo Wang et al. (2019), o sistema imunológico humoral e celular entram em disfunção e secretam anticorpos no trato gastrointestinal de forma anormal. Pacientes diagnosticados com esses tipos DII costumam ter fortes Sintomas Gastrointestinais, assim como baixa disposição física e mental (MEDICI, 2008). A inadequação alimentar demonstra ser uma das razões que culminam no desenvolvimento da patologia; porém, hábitos alimentares também são mecanismos chaves para a prevenção da doença, uma vez que possuem capacidade de contribuir para a formação e modulação da microbiota intestinal do indivíduo (BERNADANI, 2009). **OBJETIVO** Estabelecer relação entre hábitos alimentares e a qualidade de vida em pacientes com doenças inflamatórias intestinais. **METODOLOGIA** Amostra com pacientes de ambos os sexos diagnosticados com DC ou RCUI do ambulatório de nutrição/gastroenterologia do Hospital Universitário de Brasília (HUB-UnB). Para avaliação do perfil dietético utilizou-se o teste: como vai sua alimentação?, presente na versão de bolso do guia alimentar para população Brasileira, do Ministério da Saúde. Com o intuito de analisar a qualidade de vida e descobrir se os pacientes pensam de forma positiva e acreditam que irão melhorar seu estado clínico, foi aplicado o WHOQOL-bref. Os dados coletados pelo WHOQOL-bref foram analisados por meio de uma ferramenta desenvolvida por Pedroso et al. (2010) e a relação entre os questionários foram analisados utilizando o teste descritivo Qui-quadrado. O trabalho foi aprovado pelo comitê de ética e pesquisa do UniCEUB sob o parecer número 3.574.474. **RESULTADOS** A amostra constituiu-se de 14 pacientes entre 20 e 70 anos, sendo 64,28% (n=9) dos pacientes diagnosticados com DC e 35,72% (n=5) com RCUI. Em relação ao consumo alimentar houve uma prevalência de inadequação ao que se refere à ingestão de frutas 64,3% (n=9), hortaliças 85,7% (n=12), leguminosas 50% (n=7), cereais e tubérculos 92,86% (n= 13), carnes/ovos e pescados 57,1% (n=8), leites e derivados 85,7% (n=12), além de inadequações no consumo de água 50% (n=7), uso de óleo vegetal 85,7 (n=12), e leitura de rótulos 71,4% (n=10). Ao que se refere à avaliação da qualidade de vida, sua classificação foi realizada por meio dos resultados apresentados nos quatro domínios (físico, psicológico, social e ambiental), sendo a proximidade aos 100% indicativo de melhor qualidade de vida, ao qual os pacientes apresentaram uma auto avaliação mediana dos domínios físicos, psicológicos, relações sociais e ao meio ambiente de 51,79 %; 52,08%; 49,40% e 52,01%, respectivamente. Ao relacionar o consumo alimentar com a qualidade de vida, não houve dados significativos. **CONCLUSÃO** É possível sugerir uma relação entre hábitos alimentares inadequados, somados à reduzida ingestão alimentar de frutas, hortaliças, leguminosas e cereais/ tubérculos, e uma baixa qualidade de vida acometida pelos pacientes com doenças inflamatórias intestinais. Sendo assim, o papel do nutricionista em pacientes que apresentam este tipo de patologia é fundamental, uma vez que a alimentação é considerada fundamental para prevenção e tratamento desta patologia, assim como uma dieta balanceada é capaz de mitigar os

sintomas gastrointestinais e psicossomáticos dos pacientes, o que contribui para uma significativa melhora da qualidade de vida.

Palavras-chave: Qualidade de vida; Microbiota intestinal; Nutricionista;

INGESTÃO DIETÉTICA DE MAGNÉSIO E O USO DE HIDROCLOROTIAZIDA EM PACIENTES COM SÍNDROME METABÓLICA

DANIELE DOS SANTOS E SANTOS; DOMINGOS LAZARO SOUZA RIOS; VERA FERREIRA ANDRADE DE ALMEIDA; LUANA DE OLIVEIRA LEITE; EDILENE MARIA QUEIROZ DE ARAUJO; FERNANDO LUIZ DE QUEIROZ CARVALHO.
UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A hidroclorotiazida é um fármaco utilizado para o tratamento da Hipertensão Arterial Sistêmica, um dos componentes da Síndrome Metabólica. O uso desse medicamento está relacionado a perdas de nutrientes como o magnésio, indispensável para diversas reações metabólicas. Desta forma, os pacientes que apresentam ingestão alimentar inadequada desse mineral associado ao uso da hidroclorotiazida têm maior probabilidade de desenvolver um quadro de deficiência nutricional e apresentar manifestações clínicas. **OBJETIVO** Avaliar a ingestão dietética de magnésio em pacientes com síndrome metabólica que fazem uso de hidroclorotiazida. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo e retrospectivo, de abordagem quantitativa, sendo este um recorte do projeto de pesquisa Influência de ações educacionais sobre as interações fármacos-nutrientes em pacientes portadores de Síndrome Metabólica aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade do Estado da Bahia sob o parecer nº 733956/2014. Foi realizada a avaliação do consumo alimentar de magnésio de 35 pacientes a partir da média de dois recordatórios 24 horas, sendo um de dia típico e o outro de dia atípico (final de semana). Os cálculos foram feitos através do software de nutrição Nutrilife® e a média de ingestão foi classificada como adequada ou inadequada segundo os valores estabelecidos pela Dietary Reference Intakes para a Recommended Dietary Allowances e Estimated Average Requirement. O consumo alimentar de magnésio foi correlacionado com o gênero, faixa etária, escolaridade, renda familiar e terapia com polifarmácia dos pacientes. A análise de dados foi realizada no programa Statistical Package for the Social Sciences para Windows, versão 20.0.0., utilizando o teste estatístico ANOVA e teste t de Student para a diferença de médias, considerando significância estatística com valor- $p \leq 0,05$. **RESULTADOS** A média geral de ingestão de magnésio foi de $188,02 \pm 93,9\text{mg}$, valor abaixo das recomendações. Ao avaliar a associação da ingestão alimentar com o sexo dos pacientes, observou-se que a média diária de consumo foi maior no sexo masculino ($197,2 \pm 27,7\text{mg}$) ($p=0,652$) e tratando-se da faixa etária, a média diária de ingestão foi mais elevada na faixa etária 20 a 39 anos ($195,69 \pm 139,6\text{mg}$) ($p=0,935$). A correlação do consumo com a escolaridade revelou que a maior média diária foi para aqueles que cursaram o ensino médio ($205,95 \pm 102,5\text{mg}$) ($p=0,490$) e foi observada uma ingestão mais elevada para aqueles que tinham renda familiar de até 1 salário mínimo ($207,06 \pm 107,2\text{mg}$) ($p=0,640$). Em relação a polifarmácia, os pacientes que faziam uso dessa terapia apresentaram uma média diária mais elevada

(204,08±104,4mg) do que os que não faziam (174,50±84,5mg) ($p=0,371$). **CONCLUSÃO** Observou-se que a média de consumo de magnésio em pacientes com síndrome metabólica que fazem uso de hidroclorotiazida encontra-se abaixo das recomendações nutricionais independente do parâmetro utilizado. Não foi identificada associação entre consumo alimentar de magnésio e as variáveis sexo, faixa etária, escolaridade, renda familiar e polifarmácia. No entanto, os achados encontrados ressaltam a importância da realização de atividades de educação nutricional a fim de conscientizar e estimular o consumo de uma alimentação diversificada e equilibrada nos pacientes com síndrome metabólica, principalmente devido ao efeito depletor do uso de hidroclorotiazida neste público, que pode gerar graves consequências.

Palavras-chave: Consumo alimentar; Deficiência de magnésio; Interações alimento-droga; Síndrome metabólica;

PERFIL SOCIODEMOGRÁFICO E ESTADO NUTRICIONAL DE UNIVERSITÁRIOS QUANTO A ADESAO E CONHECIMENTOS DE DIETAS DA MODA

EDILA KELINE SOUSA OLIVEIRA¹; JORVANA STANISLAV BRASIL MOREIRA²; LETÍCIA CECÍLIA DE NAZARÉ ROCHA DA LUZ MESSIAS³; ISABELLE CHRISTINE VIEIRA DA SILVA MARTINS²; GLAUCIA HELENA SOUSA RODRIGUES¹; LUCIANA PEREIRA PINTO DIAS³.

1. UNIVERSIDADE CEUMA, SAO LUIS - MA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE CEUMA, SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Cresce o número de indivíduos que utilizam medidas para a redução do peso corporal que levem a efeitos imediatos com o objetivo de alcançar um corpo dito como ideal. Diante disso, as dietas da moda vêm se destacando como práticas alimentares temporárias que promovem resultados rápidos, entretanto, carecem de embasamento científico. **OBJETIVO** Descrever o perfil sociodemográfico e o estado nutricional de universitários quanto a adesão e conhecimentos sobre dietas da moda. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal analítico, realizado em uma Universidade privada em São Luís-Maranhão, entre outubro e novembro de 2018. Foram incluídos no estudo universitários matriculados nos cursos de graduação presenciais, de ambos os sexos, maiores de 18 anos e que concordaram em participar da pesquisa assinando o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foram excluídos do estudo aqueles que desistiram ou que não responderam à pergunta sobre fazer ou não alguma dieta da moda. Foi aplicado um questionário elaborado pelo pesquisador com perguntas sobre dados sociodemográficos, antropométricos (peso e altura foram auto relatados) e dietas da moda. O estado nutricional foi determinado pelo Índice de Massa Corporal de acordo com as curvas Índice de Massa Corporal/Idade do Ministério da Saúde para os alunos com idade igual ou menor a 19 anos e de acordo com a Organização Mundial de Saúde para os alunos maiores de 19 anos. Os dados foram tabulados no Excel 2010® e analisados no programa STATA®14.0. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade CEUMA, sob o número de parecer 2.952.911. **RESULTADOS** Foram analisados 299 questionários

de estudantes, com média de idade de 22,85 anos. Foi observado que 94,98% (n=284) não aderiram a alguma dieta da moda, sendo que 57% (n=162) eram do sexo feminino, 88% (n=252) solteiros, 33% (n=95) com renda de 2 a 3 salários mínimos, 59% (n=168) procedentes da capital, 49% (n=140) da área da saúde e 58% (n=166) eutróficos. Dos demais universitários entrevistados, 5% (n=15) aderiram alguma dieta da moda, destes 60% (n=9) eram do sexo feminino, 80% (n=12) solteiros, 40% (n=6) com renda de 2 a 3 salários mínimos, 53% (n=8) procedentes da capital, 53% (n=8) da área da saúde e 40% (n=6) estavam com sobrepeso. Em relação as dietas da moda, 19% (n=58) dos estudantes disseram já ter feito algum tipo de dieta da moda e 5% (n=15) ainda faziam. Entre os estudantes que fizeram ou fazem dieta, 7% (n=23) procuraram estas dietas na internet, sendo a estética corporal o motivo principal para sua adesão 17% (n=51), obtendo como resultados em 6% (n=18), a redução rápida do peso e em 4% (n=14) a satisfação da imagem corporal. **CONCLUSÃO** A maioria dos estudantes não aderiram as dietas da moda, porém dentre os que aderiram a maior parte era do sexo feminino, solteiros, procedentes da capital, da área da saúde, com sobrepeso. Os adeptos às dietas da moda buscaram informações sobre as mesmas em pesquisas na internet, tendo a estética corporal como motivo principal para tal prática alimentar. Desta forma, é necessário enfatizar os cuidados com esse grupo e divulgar os impactos negativos à saúde que estas dietas, realizadas sem o acompanhamento de um profissional baseado em evidências científicas, podem causar.

Palavras-chave: Estudantes; Fatores sociodemográficos; Índice de massa corporal; Moda alimentar;

LEVANTAMENTO DOS TIPOS DE FARINHAS SEM GLÚTEN UTILIZADAS POR CELÍACOS

SANDY GONÇALVES DANTAS; PEDRO JOELSON SOUZA CARVALHO JÚNIOR; JOYCE DE SOUZA CARDOSO; GESSICA FORTES TAVARES; CAROLINA VIEIRA BEZZERA MOREIRA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Muitas farinhas podem ser utilizadas como substitutas da farinha de trigo dentro da culinária sem glúten, como por exemplo, as farinhas de cereais (arroz e milho); farinhas de leguminosas (feijão, soja, sorgo); farinhas de frutas (coco, banana, maracujá) e farinhas de oleaginosas (castanhas, amendoim). Além das farinhas, também se destacam as bases amiláceas, tais como milho, batata e os polvilhos derivados da mandioca. Conhecer os tipos de farinhas que são utilizadas como base na culinária sem glúten pode auxiliar em um melhor manejo nutricional de indivíduos celíacos. **OBJETIVO** Identificar os tipos de farinha sem glúten utilizadas por celíacos e avaliar suas composições nutricionais. **METODOLOGIA** Estudo transversal, realizado no período de julho a novembro de 2019 com 18 celíacos atendidos no Hospital Universitário João de Barros Barreto em Belém-PA, e que fazem parte do Programa de Orientação Alimentar para Celíacos. O levantamento das farinhas sem glúten foi realizado por meio de Questionário de Frequência Alimentar elaborado na plataforma online Survio e incluiu a investigação de consumo de nove farinhas (arroz; grão de bico, sorgo, banana verde, coco, amêndoa, amido de milho, fécula de batata e polvilhos). A

composição centesimal das farinhas mais consumidas foi obtida pelas médias dos nutrientes citado por Phillip (2002) e NEPA (2011). O estudo foi realizado após aprovação no comitê de ética da Universidade Federal do Pará (parecer 899.717) e assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** As farinhas mais consumidas foram; arroz (94,4%) amido de milho (94,4%) e polvilhos (72,2%). A composição centesimal das farinhas mais utilizadas demonstra baixas quantidades de proteínas (1,1g; 0,43g e 0,36g, respectivamente) e gorduras (0,2g; 0,02 e 0,05, respectivamente) e predominância de carboidratos (86,7g; 89,2g e 87,4g, respectivamente). As farinhas de amêndoa, grão de bico, coco e banana verde apresentaram baixo consumo, 38,8%; 27,7%; 27,7% e 22,2%, respectivamente. **CONCLUSÃO** As farinhas utilizadas como base para preparação de alimentos sem glúten pelos celíacos avaliados são, basicamente, compostas por carboidratos. Sabendo que no preparo sem glúten é muito comum os celíacos elaborarem seu próprio mix de farinhas, seria interessante orientar a incorporação de outras farinhas objetivando uma mistura mais equilibrada nutricionalmente. Cada farinha possui propriedades específicas e podem ser exploradas de diversas formas, de acordo com o objetivo de cada preparação culinária realizada pelos celíacos.

Palavras-chave: alimentos sem glúten; doença celíaca; farinhas;

CRAVING POR ALIMENTOS DOCES E O USO DE ANTICONCEPCIONAL

FERNANDA DA FONSECA FREITAS¹; GABRIEL PEREIRA DE AZEVEDO²; ANNA CECILIA QUEIROZ DE MEDEIROS²; FIVIA DE ARAUJO LOPES¹; DEBORAH LOUISE SILVA DE LIMA²; JULIA GABRIELLY DE SOUZA².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, - BRASIL; 2. FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DO TRAIRI DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Levantamentos epidemiológicos estimam que aproximadamente 80% das mulheres em idade reprodutiva apresentam algum sintoma atribuído à fase lútea do ciclo menstrual, conhecida como fase ou período pré-menstrual. Há o conhecimento de aproximadamente 150 sintomas associados a este período, os quais podem ser variáveis e inconstantes, entre os sintomas mais frequentes está a ansiedade. No contexto da ansiedade durante o período pré-menstrual e sua relação com padrões alimentares, considerando que a ansiedade está entre os fatores biológicos que podem provocar o craving (desejo) alimentar, vem sendo discutido que existe o desejo e um aumento no consumo de alimentos doces durante tal período e que isto pode estar relacionado a uma tentativa de se modular a ansiedade enquanto sintoma atribuído ao período pré-menstrual. Porém, alguns autores acreditam que o uso do anticoncepcional pode atenuar os sintomas pré-menstruais, afetando assim a ocorrência dos sintomas relacionados a ansiedade e ao craving alimentar deste período. **OBJETIVO** Investigar se existe diferença na frequência dos graus de ansiedade (leve, moderada e alta) e no comportamento de craving por alimentos doces entre as universitárias que usam e não usam anticoncepcional. **METODOLOGIA** A amostra foi composta por estudantes do sexo feminino da Faculdade de Ciência da Saúde do Trairi da Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Foram

excluídas as alunas que possuísem idade inferior a 18 anos e que estivessem em uso de ansiolítico e/ou antidepressivo sintético e/ou natural. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da instituição com parecer de número 2.830.540 e a coleta dos dados ocorreu entre fevereiro e maio de 2019. Foi utilizado o Inventário de Ansiedade-Traço, para avaliar a ansiedade considerada relativamente estável, e o Inventário Brasileiro de Alimentos Relacionados ao Craving, para identificar o comportamento de desejo alimentar em relação ao grupo de alimentos doces no último mês. A análise descritiva e estatística dos dados foi realizada no programa SPSS versão 22.0. E, na comparação entre as variáveis, foi utilizado o teste Mann-Whitney e o teste Qui-quadrado. **RESULTADOS** Participaram do estudo 124 universitárias, das quais 50 faziam uso de anticoncepcional e 74 não faziam. Os dois grupos apresentaram mediana de 21 anos de idade. Percebeu-se ansiedade moderada nos dois grupos, onde o grupo que fazia uso do anticoncepcional apresentou uma média de $49,02 \pm 9,30$ pontos e o que não usava $46,22 \pm 9,23$ pontos. Não foi encontrada diferença na frequência dos graus de ansiedade-traço entre os grupos de universitárias ($p = 0,258$). A maior pontuação em relação ao comportamento de craving por alimentos doces ocorreu no grupo que não usava anticoncepcional, sendo de $25,12 \pm 7,97$ pontos no respectivo grupo e, $23,70 \pm 7,13$ pontos, no grupo que usava anticoncepcional. No entanto, não houve diferença significativa entre os grupos ($p = 0,183$). **CONCLUSÃO** A partir das análises de comparação, não foi encontrada diferença na frequência dos graus de ansiedade-traço em relação ao uso ou não do anticoncepcional, sugerindo que a ansiedade leve não está mais frequente em mulheres que utilizam anticoncepcional. Assim, nas universitárias que usavam anticoncepcional não ocorreu diminuição do craving alimentar por alimentos doces. Logo, este trabalho sugere que o uso do anticoncepcional pode não afetar alguns dos sintomas relacionados ao período pré-menstrual.

Palavras-chave: Comportamento alimentar; Ansiedade; Tensão pré-menstrual; Universitárias.;

HÁBITO DE LEITURA DE RÓTULOS DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS, FARMACÊUTICOS E COSMÉTICOS DE CELÍACOS

GESSICA FORTES TAVARES; GIOVANA ALVES CARVALHO; LOHANA MARQUES
LEAL DE SOUZA; AMANDA ANTUNES LUCAS SIMÕES; CAROLINA VIEIRA BEZZERA
MOREIRA; SANDY GONÇALVES DANTAS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A doença celíaca é uma enteropatia crônica autoimune, que condiciona ao indivíduo uma intolerância permanente ao glúten e provoca atrofia total ou parcial da estrutura mucosa do intestino delgado. O tratamento exclusivo da doença é a dieta livre de glúten, sendo eliminados alimentos que contêm esse complexo proteico, como trigo, centeio e cevada. Embora as exposições óbvias ao glúten sejam excluídas, é necessário que se atente para os rótulos de produtos alimentícios, farmacêuticos e cosméticos que podem ter glúten em sua composição, oferecendo riscos aos celíacos. Atualmente os termos alergênicos utilizados em rótulos de produtos cosméticos não são em língua portuguesa, dificultando identificação desses ingredientes. **OBJETIVO** Avaliar o hábito de leitura de

rótulos de produtos alimentícios, farmacêuticos e cosméticos de celiacos e identificar dificuldades na realização da leitura. **METODOLOGIA** Foi realizado estudo transversal de natureza descritiva, realizado no período de junho a dezembro de 2019. Foram incluídos ao estudo somente indivíduos que aceitassem participar e assinassem o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e que tivessem diagnóstico da doença celíaca. Para coleta de dados, foi aplicado questionário disponibilizado por link na plataforma Google Forms, sobre o manejo da condição celíaca, contemplando questões relativas à contaminação cruzada. A tabulação dos dados foi realizada no programa Microsoft Office Excel 2010 e analisados por percentual. O estudo faz parte do projeto Programa de Orientação Alimentar para Celiacos (PROACEL), que possui aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Pará sob o número 899.717. **RESULTADOS** A amostra foi constituída por 91 indivíduos diagnosticados com a doença celíaca. Como resultado foi obtido que 97,80% dos indivíduos relataram ter conhecimento sobre a contaminação cruzada por glúten. Quando questionados acerca do hábito de leitura dos rótulos, 98,9% dos participantes relataram realizar a leitura do rótulo de produtos alimentícios, 85,71% de produtos farmacêuticos e 64,83% de produtos cosméticos. Foi realizado ainda, o levantamento de termos que dificultam a identificação dos ingredientes referentes ao glúten e foi encontrado o termo "wheat", que se refere ao trigo. **CONCLUSÃO** Foi observado que há o hábito de leitura de rótulos dos produtos alimentícios, farmacêuticos e cosméticos. Embora os indivíduos avaliados tenham relatado ter conhecimento sobre a contaminação cruzada, o hábito de leitura dos produtos farmacêuticos e cosméticos ainda é deficitário. Esse resultado pode ser efeito da limitação no conhecimento sobre a contaminação cruzada por glúten nesses produtos e dificuldade de identificação dos termos que se referem ao glúten, por serem apresentados em língua estrangeira na lista de ingredientes.

Palavras-chave: Dieta Livre de Glúten; Doença Celíaca; Nutrição Clínica;

EFEITOS DO CONSUMO DE UMA BARRA DE CEREAIS FONTE DE FITOESTROGÊNIO NA SINTOMATOLOGIA DE MULHERES CLIMATÉRICAS

EVAYNE DE BARROS; PAOLA CRISTINE DE BORTOLI DOS SANTOS; MAIARA FRIGO;
JUCIELI WEBER; CARLA ZANELATTO; ELOÁ ANGÉLICA KOEHNLEIN.
UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL, REALEZA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO O climatério é uma fase natural da vida da mulher, em que há o declínio da produção dos hormônios ovarianos. Os fitoestrogênios são compostos bioativos presentes especialmente na soja e na linhaça com propriedade estrogênica e antiestrogênica, dependendo da concentração de estrogênio endógena. Estes compostos têm se apresentado como uma alternativa promissora para controle dos sintomas climatéricos e promoção da qualidade de vida das mulheres. **OBJETIVO** Avaliar os efeitos do consumo de uma barra de cereais fonte de fitoestrogênios na sintomatologia de mulheres climatéricas. **METODOLOGIA** Estudo clínico, randomizado, cego de 12 semanas de duração com uma amostra de 43 mulheres que apresentavam sintomas climatéricos identificados através do Índice Menopausal de Kupperman (IK) e residentes em um município do sudoeste do

Paraná. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos sob CAAE: 95739218.2.0000.5564. Foram coletados dados sociodemográficos e clínicos. As participantes foram sorteadas aleatoriamente em dois grupos, em que o grupo fitoestrogênios (n=21) recebeu uma barra de cereais fonte de fitoestrogênios e o grupo placebo (n=22) recebeu um biscoito de flocos de arroz expandido. Os grupos foram orientados a manter a dieta e atividade física habituais e a consumir uma unidade da barra de fitoestrogênios ou placebo por dia. Para avaliar os sintomas climatéricos, aplicou-se o Índice Menopausal de Kupperman no tempo 0 e 90 dias. O Índice de Kupperman avalia 13 diferentes sintomas característicos da fase. A análise dos dados foi feita por meio do Teste t-student utilizando-se o programa GraphPad Prism, versão 7.0, considerando $p < 0,05$ como significativo. **RESULTADOS** Observou-se melhora dos sintomas climatéricos tanto no grupo fitoestrogênios (p<0,05). **CONCLUSÃO** Verificou-se que a barra de cereais fonte de fitoestrogênios se mostrou eficaz na melhoria geral dos sintomas climatéricos em ambos os grupos. Porém, quando avaliados os sintomas específicos avaliados por meio do Índice de Kupperman, observou-se que o grupo fitoestrogênios apresentou redução de diferentes tipos de sintomas em relação ao grupo placebo.

Palavras-chave: Isoflavonas; Lignanas; Menopausa; Sintomas;

EFEITOS DO CONSUMO DE UMA BARRA DE CEREAIS FONTE DE FITOESTROGÊNIOS NOS EXAMES BIOQUÍMICOS E HORMONAIS DE MULHERES CLIMATÉRICAS

EVAYNE DE BARROS; PAOLA CRISTINE DE BORTOLI DOS SANTOS; MAIARA FRIGO;
JUCIELI WEBER; CARLA ZANELATTO; ELOÁ ANGÉLICA KOEHNLEIN.
UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL, REALEZA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO O hipoestrogenismo, característico do período climatério, influencia na incidência de sintomas que afetam a qualidade de vida e na predisposição de comorbidades que atingem as mulheres. Os fitoestrogênios são compostos bioativos que vem sendo estudados como alternativa para amenizar as alterações desta fase. **OBJETIVO** Avaliar os efeitos do consumo de uma barra de cereais fonte de fitoestrogênios nos exames bioquímicos e hormonais de mulheres climatéricas. **METODOLOGIA** Estudo clínico, randomizado, cego, de 12 semanas de duração com amostra de 43 mulheres que apresentavam sintomas climatéricos identificados através do Índice Menopausal de Kupperman e residentes em um município do sudoeste do Paraná. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos, CAAE: 95739218.2.0000.5564. Foram coletados dados sociodemográficos e clínicos. As participantes foram sorteadas aleatoriamente em dois grupos, em que o grupo fitoestrogênios (n = 21) recebeu uma barra de cereais fonte de fitoestrogênios e o grupo placebo (n = 22) recebeu um biscoito de flocos de arroz expandido. Os grupos foram orientados a manter a dieta e atividade física habituais e a consumir uma unidade da barra de fitoestrogênios ou placebo por dia. Foram realizados exames de glicemia de jejum, perfil lipídico, através do método enzimático colorimétrico automatizado e hormônios estradiol e foliculo-estimulante, pelo método de quimioluminescência, no tempo 0 e 90 dias. As diferenças entre as médias foram analisadas através

do Teste t-student. Todos os dados foram analisados por meio do programa GraphPad Prism, versão 7.0, considerando $p < 0,05$ como significativo. RESULTADOS No que diz respeito ao perfil lipídico verificou-se redução significativa nos níveis de LDL-c no grupo fitoestrogênios ($14,21 \pm \text{mg/dL}$ $p=0,0230$) e placebo ($6,4 \pm \text{mg/dL}$ $p=0,0116$). Ainda, observou-se um aumento do HDL-c ($5,57 \pm \text{mg/dL}$ $p=0,0002$) e ($8,94 \pm \text{mg/dL}$ $p=$ CONCLUSÃO Observou-se mudanças positivas no perfil bioquímico das participantes, com melhoria nas frações de colesterol e aumento dos níveis de estradiol, sugerindo que a suplementação diária de fitoestrogênios por meio de alimentos pode ser uma alternativa para contribuir na melhoria da qualidade de vida de mulheres climatéricas.

Palavras-chave: Hipoestrogenismo; Isoflavonas; Lignanas; Menopausa;

PROBLEMAS ALIMENTARES E GASTROINTESTINAIS DE CRIANÇAS CARDIOPATAS INTERNADAS EM UM HOSPITAL DE REFERÊNCIA, BELÉM-PA

MIKAELA GALLON¹; JORVANA STANISLAV BRASIL MOREIRA¹; ALDAIR DA SILVA GUTERRES²; MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL; 2. FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As cardiopatias congênitas podem apresentar doenças associadas, e dentre elas, causas e sintomas gastrointestinais, neste sentido, são vários os fatores que interferem no tempo de permanência hospitalar e estado nutricional das crianças internadas, sendo importantes as avaliações objetivas, que avaliam a composição corporal e as avaliações subjetivas, que identificam o estado funcional do paciente, tais como os distúrbios gastrointestinais e adversidades alimentares. **OBJETIVO** Verificar os principais problemas alimentares e gastrointestinais que restringiam o ato de se alimentar de crianças cardiopatas internadas. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal descritivo, com crianças cardiopatas de 02 a 10 anos de idade de ambos os sexos, internadas em um hospital de referência em cardiologia em Belém-Pará, no período de março a dezembro de 2019. Os dados fazem parte de um projeto de pesquisa aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da instituição sob nº de parecer 3.183.365. Os dados foram coletados a partir do protocolo do projeto por meio da Avaliação Nutricional Subjetiva Global, realizando entrevista com os responsáveis das crianças após assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. As variáveis utilizadas foram os relatos de problemas alimentares e gastrointestinais que as crianças apresentavam. Os dados foram tabulados e analisados no Excel® 2013. **RESULTADOS** Foram avaliadas 28 crianças com $5,39 \pm 2,87$ de idade. Foram observados que 14,2% ($n=4$) apresentavam algum tipo de dificuldades na mastigação e/ou deglutição, 89,2% ($n=25$) tinham algum problema alimentar, sendo relatos de não querer comer ou não estar com fome (16%, $n=4$), presença de engasgamento, tosse ou ânsia de vômito (16%, $n=4$), presença de comportamentos inadequados à mesa durante as refeições (4%, $n=1$) e 48% ($n=12$) apresentava mais de uma causa. Em 82,1% ($n=23$) observou-se algum distúrbio gastrointestinal que restringia de comer ou beber, sendo que 43,4% ($n=10$) apresentavam estes sintomas a mais de duas semanas e 21,7% ($n=5$) mostravam mais de um

sintoma, os quais eram falta ou perda de apetite (47,8%, n=11), constipação (17,3%, n=4), vômito ou refluxo (8,6%, n=2) e dor de estômago (4,3%, n=1). **CONCLUSÃO** Com isso, observa-se a presença de distúrbios alimentares e gastrointestinais em crianças internadas com cardiopatias, mostrando a importância da intervenção nutricional seguido de acompanhamento, pois são alterações fisiológicas capazes de prolongar o tempo de internação e afetar o estado nutricional do paciente, com consequente diminuição da qualidade de vida.

Palavras-chave: Alimentação infantil; Avaliação nutricional; Pediatria;

FATORES ASSOCIADOS À ALTERAÇÃO DA TAXA DE FILTRAÇÃO GLOMERULAR EM PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA EM SÃO LUÍS

PAULA FRANCINETTE FERNANDES AGUIAR; JOELMA XIMENES PRADO TEIXEIRA NASCIMENTO; SUELI ISMAEL OLIVEIRA DA CONCEIÇÃO; HELMA JANE FERREIRA VELOSO; VICTOR NOGUEIRA DA CRUZ SILVEIRA; AHIRLAN SILVA DE CASTRO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A doença renal crônica é caracterizada pela perda gradual e irreversível da função dos rins e, tradicionalmente, a taxa de filtração glomerular é considerada como o melhor marcador de função renal, pois precede o aparecimento de sintomas de falência renal. Alterações na taxa de filtração glomerular podem ser provocados por comorbidades como obesidade, dislipidemia e hábitos de vida prejudiciais como etilismo e tabagismo. Ademais, entidades científicas avaliam que outros hábitos como o consumo excessivo de proteína dietética ou suplementada podem ocasionar danos no tecido renal, apesar da escassez de evidências científicas robustas que comprovem este potencial risco da dieta hiperproteica em indivíduos saudáveis. **OBJETIVO** Avaliar os fatores associados a alterações na taxa de filtração glomerular em praticantes de atividade física de São Luís, Maranhão. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal com amostra de 84 indivíduos saudáveis e praticantes de atividade física. Foram coletados dados sociodemográficos, bioquímicos, de consumo alimentar e antropométricos. A variável desfecho deste estudo foi a taxa de filtração glomerular calculada a partir da equação proposta por Felisberto et al. Se considerou como função renal reduzida a taxa de filtração glomerular $< 60 \text{ ml/min/1,73m}^2$. As variáveis explanatórias foram categorizadas para os testes de associação. A análise estatística contemplou o teste de Shapiro Wilk para verificação da normalidade e, confirmada a normalidade, foi utilizado o teste t de Student para avaliar a diferença entre as variáveis explanatórias com o desfecho. A significância estatística foi estabelecida em $p < 0,05$. A aprovação ética para o estudo foi obtida a partir do Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Maranhão sob Número do Parecer: 1.378.129/2015. O consentimento informado por escrito foi obtido de todos os participantes no estudo. **RESULTADOS** A média de idade dos indivíduos avaliados foi 32,4 anos ($\pm 9,4$) e a maioria eram mulheres (53,6%). A média do clearance de creatinina foi de $89,5 \text{ ml/min/1,73m}^2$ ($\pm 19,1$) e a taxa de filtração glomerular mostrou que apenas 2,4% apresentavam função renal reduzida. Se associaram a menor taxa de filtração glomerular a idade dos indivíduos, o sexo e o consumo de proteína em gramas por quilo de peso

corporal. **CONCLUSÃO** A prevalência de indivíduos com baixa taxa de filtração glomerular foi baixa e sua média ficou dentro do parâmetro de normalidade para doença renal crônica. Provavelmente, isto se deve a uma vida fisicamente ativa e alimentação orientada de acordo com a demanda para o esporte. Os fatores associados a este desfecho foram sociodemográficos e de consumo alimentar. Os efeitos potencialmente nocivos da ingestão proteica dietética sobre a função renal é bastante discutida visto que a maioria dos trabalhos são realizados em modelos animais e pacientes com doença renal já existente, portanto este trabalho traz o diferencial de ter sido realizado com pessoas saudáveis e praticantes de atividades físicas.

Palavras-chave: Atividade Motora; Consumo Alimentar; Doença Renal Crônica; Proteína; Taxa De Filtração Glomerular;

CIRCUNFERÊNCIA DO PESCOÇO COMO MARCADOR DE ADIPOSIDADE CORPORAL: ANÁLISE DIFERENCIAL POR SEXO

ALESSANDRA CARVALHO GOULART; CAMILA MANZOLINI PADILHA; JANILENE MEDEIROS DA SILVA PESCUMA; ANA LÚCIA CHALHOUB CHEDIÁC RODRIGUES; MARCOS RIENZO; MARCIO HIROSHI MINAME.
HOSPITAL SÍRIO LIBANÊS, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO A circunferência do pescoço (CP) é um marcador da distribuição subcutânea do tecido adiposo da parte superior do corpo, que pode ser utilizado para estimar a obesidade por ser uma medida antropométrica simples e conveniente. O aumento da CP também tem associação com fatores de risco cardiometabólicos. Apesar disso, essa medida é pouco disseminada na prática clínica e faltam estudos que abordem a CP como índice de adiposidade em homens e mulheres^{1,2,3}
OBJETIVO Avaliar a associação da CP com outros índices de adiposidade [Índice de massa corpórea (IMC), circunferência abdominal (CA) e percentual (%) de gordura corporal total] em homens e mulheres. **METODOLOGIA** Através de um estudo transversal foram avaliados 4283 indivíduos de ambos os sexos (Média de idade: 44,5 anos/ raça auto referida branca) atendidos no Centro de Acompanhamento da Saúde e Check-up do Hospital Sírio Libanês (HSL) no período de 01 de agosto de 2017 a 31 de agosto de 2019. Os pacientes foram submetidos à avaliação da composição corporal por meio da bioimpedância e avaliação antropométrica incluindo peso, altura, circunferências do pescoço e da cintura. **Análise estatística:** Análise descritiva da CP (em quartis) foi avaliada em função dos dados sociodemográficos, clínicos e laboratoriais (colesterol total, LDL, HDL, VLDL triglicérides e glicemia de jejum). A associação entre a CP com outros índices de adiposidade (IMC $\geq 30\text{kg/m}^2$, CA aumentada $>102\text{ cm}$ para homens e $> 88\text{ cm}$ para mulheres e % de gordura corporal aumentada ≥ 21 para homens e ≥ 29 para mulheres) foi avaliada nos modelos de regressão logística uni e multivariada (ajustada por idade, nível educacional, massa magra, hipertensão, diabetes, dislipidemia, síndrome metabólica, atividade física e tabagismo), para cálculo das respectivas razões de chance (RC) e intervalos de confiança 95% (IC 95%) por sexo. Esse projeto foi aprovado na Comissão de Ética do HSL (CAAE:476350156.0000546). **RESULTADOS** Nesta amostra avaliada,

a maioria era do sexo masculino (3.075, 71,8%) e possuía IMC e CP médios de 27,14 kg/m² e 38,95 cm, respectivamente. A média da CP entre homens foi maior (40,5 cm, variação: 32-55 cm) que entre as mulheres (34,5 cm, variação: 28,5-46 cm). Foi observado que o aumento progressivo da CP estava associado com o aumento da idade, menor nível educacional, a presença de mais fatores de risco para doenças cardiovasculares, principalmente obesidade quantificada pelo IMC, CA e a % de gordura corporal. Nos modelos de regressão multivariados foram observadas associações positivas da CP com os índices adiposidade. Dentre os homens, as associações de maior magnitude foram entre o 4º quartil da CP (42,5-55 cm) e obesidade (RC: 2,28, IC95%: 1,1-4,48) e % de gordura corporal aumentada (RC: 27,31; 17,20-43,35). Dentre as mulheres por sua vez o 4º quartil da CP (36,5-46 cm) esteve associado a uma CA aumentada (RC: 4,02, IC95%: 2,24-7,22) e % de gordura corporal aumentada (RC: 37,74, IC95%: 16,20-87,90). **CONCLUSÃO** A CP representa um bom parâmetro para avaliação de adiposidade corporal para ambos os sexos, com uma maior magnitude de associação verificada entre a maior CP (4º quartil) e a porcentagem de gordura corporal total aumentada. Particularmente nas mulheres, a CP representou uma associação maior com a adiposidade pelo percentual de gordura corporal em comparação aos homens.

Palavras-chave: circunferência da cintura; circunferência do pescoço; obesidade; porcentagem de gordura corporal total;

PREVALÊNCIA DE RISCO DE SARCOPENIA EM IDOSOS INTERNADOS EM UM HOSPITAL PARTICULAR DE SÃO PAULO

NATALIA GOLIN; RAOANA CASSIA PAIXAO CHAVES; JUNIA BOLOGNESI; ERIKA SUITER; ANA LÚCIA CHALHOUB CHEDIÁC RODRIGUES; ARIANE NADOLSKIS SEVERINE.

HOSPITAL SÍRIO LIBANÊS, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO Dentre as principais síndromes geriátricas está a sarcopenia, definida pela perda de força muscular associada a perda de massa muscular e/ou performance¹. Sabe-se que no ambiente hospitalar é prevalente a combinação de dois dos seus principais fatores de risco: imobilidade no leito e baixa ingestão de proteína². Visando pré-selecionar quais indivíduos estão sob maior risco de apresentar sarcopenia, a combinação do questionário SARC-F (que avalia cinco quesitos relacionados à função muscular, através de cinco perguntas objetivas) com a avaliação da circunferência da panturrilha direciona a avaliação através dos métodos padrão-ouro³. **OBJETIVO** Descrever a prevalência de indivíduos idosos sob risco aumentado de sarcopenia nas primeiras 72 horas de hospitalização. **METODOLOGIA** A amostra foi composta por participantes do estudo multicêntrico longitudinal prospectivo observacional SARCDAY inscrito na Plataforma Brasil (nº 0.054.714). Foram incluídos pacientes com 60 anos ou mais, internados nas últimas 72 horas entre setembro e outubro que concordaram em participar do estudo através do termo de consentimento. Foram analisados dados como: sexo, idade, estado civil, escolaridade, internação prévia nos últimos 30 dias e tempo de internação, peso, altura e circunferência da panturrilha. Para o rastreamento de sarcopenia foi

utilizado o questionário SARC-F que identifica o risco de sarcopenia por meio de cinco questões que avaliam a função muscular (força e performance), e a aferição da circunferência da panturrilha, conforme referência preconizada para população brasileira ($> 34\text{cm}$ para homens e $> 33\text{cm}$ para mulheres). Os dados foram analisados por medidas de tendência central, frequência absoluta e relativa. **RESULTADOS** Foram avaliados 55 idosos, sendo 58,2% ($n=32$) do sexo masculino, com média de idade de $76,51 \pm 10,10$ anos, 74,5% ($n=41$) casados, 85,5% ($n=47$) com ensino superior completo, 27,3% ($n=15$) dos pacientes estiveram internados nos últimos 30 dias com tempo médio de 5 dias de internação. Quanto ao estado nutricional, 65,5% ($n=36$) eram eutróficos, 16,3% ($n=9$) baixo peso, 12,7% ($n=7$) obesos e 5,5% ($n=3$) em sobrepeso. A prevalência de idosos que apresentaram risco para o desenvolvimento de sarcopenia foi de 30,9% ($n=17$). Quanto à circunferência da panturrilha, 62,4% ($n=20$) dos homens e 30,4% ($n=7$) das mulheres possuíam medidas inferiores ao ponto de corte para esta população. A atividade de vida diária mais referida com alguma dificuldade foi subir um lance de escada com 29,1% ($n=16$), seguida por levantar da cama ou cadeira com 27,3% ($n=15$). **CONCLUSÃO** Um número expressivo apresentou risco para o desenvolvimento da sarcopenia tornando imprescindível a detecção e intervenção precoce, melhorando o atendimento ao idosos com ações voltadas à educação, promoção da saúde e prevenção de doenças para a população.

Palavras-chave: envelhecimento; massa muscular; sarcopenia;

PRESSÃO ARTERIAL EM INDIVÍDUOS NO PÓS-OPERATÓRIO TARDIO DE CIRURGIA BARIÁTRICA

JULIA DE FREITAS PEREIRA; FLÁVIO TEIXEIRA VIEIRA; ELIANE SAID DUTRA;
KENIA MARA BAIocchi DE CARVALHO.
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO A hipertensão arterial sistêmica é caracterizada por ser multifatorial, sendo considerada pela elevação de níveis sistólicos e diastólicos ≥ 140 e/ou 90 mmHg , respectivamente. Essa situação pode ser agravada por diversos fatores, sendo a obesidade um dos principais. A cirurgia bariátrica mostra-se uma estratégia factível para controle de morbidades, como hipertensão arterial, entre pacientes com obesidade grave. A técnica cirúrgica mais utilizada no Brasil é o Bypass Gástrico em Y-de-Roux, mas é possível que o controle da hipertensão arterial no pós-operatório tardio dependa da manutenção de peso saudável. **OBJETIVO** Avaliar o controle da pressão arterial em indivíduos no pós-operatório tardio de cirurgia bariátrica. **METODOLOGIA** Estudo observacional de corte transversal, com indivíduos entre 18 e 60 anos de idade ($n = 126$), de ambos os sexos, que realizaram a cirurgia bariátrica pelo método Bypass Gástrico em Y-de-Roux, em instituições públicas e privadas, com 2 a 7 anos de pós-operatório. Foram calculados o índice de massa corporal atual, a porcentagem de perda de excesso de peso no pós-operatório e avaliada a composição corporal por bioimpedância elétrica multifrequencial, para determinação da porcentagem de gordura corporal. Considerou-se pressão arterial alterada, quando pressão arterial sistólica maior que 120 mmHg e/ou diastólica maior

que 80 mmHg. Foram realizados teste T de Student de amostras independentes e teste do qui-quadrado para variáveis contínuas e categóricas, respectivamente, para comparar resultados de pacientes com ou sem pressão arterial alterada, considerando p **RESULTADOS** Pacientes com pressão arterial alterada ($n = 39$; 31%) apresentaram valores significativamente maiores, com relação aos com pressão arterial normal, para idade ($42,3 \pm 7,8$ vs $36,7 \pm 7,1$ anos; p **CONCLUSÃO** No pós-operatório tardio de cirurgia bariátrica a manutenção de peso e composição corporal em níveis saudáveis parecem ser estratégicos para controle da pressão arterial, especialmente entre os indivíduos mais velhos.

Palavras-chave: Cirurgia Bariátrica; Controle da Pressão Arterial; Hipertensão Arterial; Manutenção de Peso; Obesidade;

ELABORAÇÃO MULTIDISCIPLINAR DE INSTRUMENTO PARA IDENTIFICAÇÃO DO RISCO DE PRIVAÇÃO PARA O ALEITAMENTO MATERNO AO SEIO

ANNY CRISTINE DE ARAUJO¹; THAIZ MATTOS SUREIRA¹; RUTY EULALIA DE MEDEIROS EUFRASIO²; GABRIELLE MAHARA MARTNS AZEVEDO CASTRO²; NATALIA CARLOS MAIA AMORIM²; PRISCILA PEREIRA MACHADO GUIMARAES².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, SANTA CRUZ - RN - BRASIL; 2. MATERNIDADE E HOSPITAL - UNIVERSITÁRIO ANA BEZERRA - UNIV. FED. DO R. G. DO NORTE, SANTA CRUZ - RN - BRASIL.

INTRODUÇÃO A identificação correta e classificação do risco das dificuldades enfrentadas por mães e seus recém nascidos no pós parto imediato é um importante fator que influencia positivamente a adesão do binômio ao aleitamento ao seio. Existem ferramentas que avaliam a mamada e/ou seus aspectos, mas estas podem requerer maior tempo de observação ou estão fora do contexto sócio-cultural brasileiro, dificultando sua aplicação na prática clínica. **OBJETIVO** Assim, visando orientar os serviços de saúde a identificar, de modo prático e rápido, as dificuldades no processo de amamentação, o objetivo deste trabalho foi elaborar, de forma multidisciplinar, um instrumento para classificação do risco de privação de aleitamento materno exclusivo no binômio mãe-filho. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo metodológico realizado em um Hospital Universitário Amigo da Criança, aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi (00467318.2.0000.5568). Para o desenvolvimento da estrutura e constructo inicial 4 profissionais nutricionistas que integram o serviço de nutrição clínica do hospital maternidade, reuniram-se para a etapa de brain storming. A estrutura montada foi avaliada por especialistas. O tamanho amostral seguiu as recomendações de Krueger e Casey. A amostragem por conveniência considerou a inclusão de profissionais com nível superior e experiência na área ≥ 2 anos. Foram excluídos profissionais que participaram do brain storming. A avaliação semi-estruturada dos itens e do instrumento geral seguiu as recomendações do Método Delphi. Os respondentes realizaram a avaliação via plataforma Google Forms julgando itens como adequado ou inadequado, sendo a ultima opção justificada. Foi analisado a concordância das avaliações através do Índice de Validade de

Conteúdo que determinou as questões e/ou alternativas de resposta que permaneceram no instrumento. Itens com valores $\leq 0,78$ foram reajustados conforme indicado por profissionais. **RESULTADOS** A etapa de brain storming foi realizada em 4 reuniões (± 1 hora) e discutiu principalmente o conceito de triagem, avaliação física da mama e contra indicações ao aleitamento. Obteve-se um instrumento estruturado (10 itens) que ao término apresenta a classificação de risco (risco habitual, médio e alto risco), abordando aspectos do binômio e suas dificuldades no aleitamento. 22 profissionais assistenciais avaliaram o instrumento, destes 36% enfermeiros, 18% nutricionistas, 14% pediatras, 14% fisioterapeutas e os demais 18% eram fonoaudiólogas, assistentes sociais e psicólogas. 77% dos profissionais eram especialistas, 18% mestres e 5% doutores. O primeiro item elencou situações que podem inviabilizar o aleitamento materno. Na situação em que uma de suas opções fosse considerada, o questionário não poderia ser continuado, pois o aleitamento ao seio não poderá acontecer. Esta regra foi aprovada por todos os avaliadores. Todos os itens do instrumento obtiveram valor médio de $0,86 \pm 0,08$, com exceção do primeiro tópico ($0,64 \pm 0,49$) que foi reformulado considerando sugestões dos respondentes. Na avaliação geral o instrumento foi considerado Bom por 45% dos profissionais, Muito bom por 41% e Regular por 3%. **CONCLUSÃO** Foi possível montar de forma multidisciplinar, por profissionais inseridos na prática hospitalar, um questionário simples e bem avaliado, que é capaz de identificar dificuldades e classificar o risco de privação ao aleitamento ao seio.

Palavras-chave: aleitamento materno; pesquisa interdisciplinar; inquéritos; triagem;

REGANHO DE PESO E PERFIL GLICÊMICO DE PACIENTES NO PÓS-OPERATÓRIO TARDIO DE BYPASS GÁSTRICO EM Y-DE-ROUX

LARISSA DE OLIVEIRA VAZ; FLÁVIO TEIXEIRA VIEIRA; ELIANE SAID DUTRA;
KENIA MARA BAIOCCHI DE CARVALHO.
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO A cirurgia bariátrica é um método bastante eficaz no tratamento da obesidade grave e comorbidades associadas, como o diabetes. Porém, à longo prazo pode ocorrer reganho de peso e consequente comprometimento no controle metabólico no pós-operatório. **OBJETIVO** Analisar comparativamente o perfil glicêmico de pacientes com ou sem reganho de peso no pós-operatório tardio de cirurgia bariátrica. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo observacional, transversal e analítico. Foram incluídos indivíduos de ambos os sexos, com idade entre 18 e 60 anos e que realizaram cirurgia bariátrica pelo método bypass gástrico em Y-de-Roux há 2 e 7 anos. O reganho de peso foi considerado em caso de peso atual superior a 10% em relação ao menor peso obtido no pós-operatório. Foram calculados o índice de massa corporal atual a porcentagem de perda de excesso de peso no pós operatório e avaliada a composição corporal por bioimpedância elétrica multifrequencial, para determinação da porcentagem de gordura corporal. O perfil glicêmico (glicose, HOMA-IR, hemoglobina glicada e insulina) foi avaliado em laboratório particular, conforme procedimentos padrões. Foram realizados teste T student para variáveis contínuas, qui-quadrado de

Pearson para variáveis categóricas e correlação de Spearman para investigar possíveis correlações entre o % perda de excesso de peso e as variáveis do perfil glicêmico. Foi considerado nível de significância estatística quando pRESULTADOS A amostra foi composta por 126 indivíduos ($38,4 \pm 7,8$ anos de idade; 88,9% mulheres; $74,5 \pm 24,1\%$ perda de excesso de peso). O grupo reganho de peso ($n = 67$; 53,2%) apresentou maior tempo de pós-operatório ($53,3 \pm 15,7$ vs $42,7 \pm 16,6$ meses; pCONCLUSÃO A cirurgia bariátrica pelo método Bypass Gástrico em Y-de-Roux foi eficaz para a perda do excesso de peso e controle glicêmico, porém mais da metade da amostra apresentou reganho de peso, o que reforça a importância de um acompanhamento interdisciplinar dos pacientes à longo prazo. Apesar do controle do perfil glicêmico, o HOMA-IR e insulina apresentaram associação negativa com o % perda de excesso de peso, o que aponta para importância do monitoramento do peso corporal para evitar um quadro de resistência à insulina em pacientes no pós-operatório de cirurgia bariátrica.

Palavras-chave: Cirurgia Bariátrica; Controle Glicêmico; Obesidade; Perfil Glicêmico; Reganho de Peso

EFEITO MEDIADOR DA AUTOCOMPAIXÃO NA INSATISFAÇÃO CORPORAL E NA REDUÇÃO DO COMER TRANSTORNADO

ALINE MARQUES BALDEZ.

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO GRANDE /RS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A imagem corporal molda teorias descritas através da obsessão da perfeição ditada pela sociedade. Ao tentar se enquadrarem nesses parâmetros sociais, milhares de indivíduos se sentem insatisfeitos com seu tipo de corpo. Além disso, a mudança na auto percepção corporal se altera ao longo do tempo, assim como o padrão corporal estipulado pela sociedade. Então, ter e pertencer ao que é socialmente construído se alteram o tempo todo (FOXCROFT, 2013). A necessidade de sentir bem é uma constante e parece que para estar bem, tem que estar acima da média. Ao estar o tempo todo buscando essa perfeição, automaticamente o autojulgamento aparece causando sentimentos como a insegurança, ansiedade e depressão (NEFF, 2017). A autocompaixão surge como uma alternativa na busca do bem estar, porém sem a necessidade de comparação e excelência impulsionadas pela autoestima. A autocompaixão fornece uma segurança emocional para que o indivíduo perceba o seu verdadeiro eu e consiga realinhar pensamentos, percepções e sentimentos distorcidos, além de promover comportamentos proativos de autocuidado como comer uma alimentação mais saudável (NEFF, 2003). **OBJETIVO** O objetivo do presente estudo é avaliar o efeito mediador da autocompaixão na insatisfação corporal e na redução do comer transtornado em mulheres. **METODOLOGIA** A seleção de artigos para o levantamento dos principais estudos já realizados sobre o efeito mediador da autocompaixão na insatisfação corporal e na redução do comer transtornado, foi realizada através de uma revisão sistemática realizada no banco de dados Pubmed e Self-compassion.org utilizando : mindful self compassion, eating behavior, body accept como descritores. Como critério de inclusão foram utilizados estudos publicados de 2003 a 2018, estudos

que englobassem insatisfação corporal e/ou comportamento alimentar e/ou autocompaixão; estudos que foram realizados com adultos e que incluíssem mulheres no seu público alvo. Foram excluídos do estudo artigos que trabalhavam exclusivamente com homens; estudos que abordaram outra faixa etária e que descreviam sobre uma doença específica como o câncer. Foi encontrado um total de 187 artigos (pubmed 130; self-compassion. Org 57). No banco de dados pubmed 13 foram escolhidos entre título, resumo e texto na íntegra; no banco de dados do self-compassion 26 foram escolhidos entre título, resumo e texto na íntegra. **RESULTADOS** A mediação da autocompaixão tem mostrado efeitos benéficos na insatisfação corporal, pois reduz a necessidade de comparação e de seguir um ideal corporal. **CONCLUSÃO** O comer desordenado pode ser controlado através das práticas de autocompaixão. Associado a atenção plena e à alimentação consciente. A confiança aumenta, o estresse reduz e a auto percepção melhora proporcionando um autoconhecimento e respeito corporal.

Palavras-chave: Autocuidado; Comportamento Alimentar; Insatisfação corporal; Mindfulness;

EXPERIÊNCIAS ALIMENTARES E GANHO DE PESO NO TRATAMENTO QUIMIOTERÁPICO PARA O CÂNCER DE MAMA

CARINA CARLUCCI PALAZZO; CAMILA CREMONEZI JAPUR; ROSA WANDA DIEZ GARCIA.
UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O ganho de peso no tratamento quimioterápico para o câncer de mama é descrito há muitos anos (DEMARKWAHNEFRIED, et al., 1993), embora suas causas ainda não sejam totalmente compreendidas (VANCE et al., 2011). Sabe-se que questões emocionais desencadeadas pelo diagnóstico/tratamento e o comportamento alimentar são indissociáveis (KWOK et al., 2015), embora a maior parte dos estudos avaliem alimentação neste período apenas de forma objetiva (DEMARKWAHNEFRIED, et al., 1993; AMBROSI et al., 2011), de forma que questões subjetivas são pouco exploradas pela literatura. **OBJETIVO** Este estudo buscou explorar de que forma se dá a experiência alimentar durante o tratamento quimioterápico para o câncer de mama e avaliar como esta pode estar relacionada ao ganho de peso observado. **METODOLOGIA** Trinta e uma mulheres com diagnóstico de câncer de mama e indicação para o tratamento quimioterápico com antraciclina foram entrevistadas 15-20 dias após o quarto ciclo quimioterápico por meio de roteiro semi-estruturado abordando temas como a experiência alimentar e do tratamento, apetite, atitude de conhecidos e familiares e percepção do peso corporal. O conteúdo das entrevistas foi transcrito e passou por análise de conteúdo (modalidade temática) (BRAUN & CLARKE, 2006). Foi realizada triangulação da análise para elaboração final dos temas e mapa interpretativo. Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética do Hospital das Clínicas de Ribeirão Preto (683.685). **RESULTADOS** O mapa interpretativo foi elaborado a partir de quatro temas principais: "Doença e tratamento" (panorama no qual os outros temas e subtemas estão incluídos), "Relação com a alimentação", "Ganho de peso" e "Quando a alimentação sai do controle". O comportamento alimentar é marcado por aspectos opostos, embora concomitantes. Por vezes, a alimentação é encarada como uma

ferramenta que pode contribuir favoravelmente ao tratamento, vindo daí o aumento massivo e intencional do consumo de frutas e sucos naturais. Por outro lado, a alimentação também aparece como reação emocional involuntária frente ao estresse e angústia decorrentes do diagnóstico/tratamento, o que resulta em episódios de consumo excessivo de doces e alimentos ultraprocessados. O ganho de peso aparece como algo não esperado pela maior parte das pacientes, que relatam falta de orientação por parte da equipe de saúde e até mesmo incentivo ao maior consumo de alimentos pelos familiares, uma vez que o ganho de peso é encarado como oposto à progressão da doença. **CONCLUSÃO** A falta de orientação alimentar associada ao estigma da doença, mitos alimentares e fatores emocionais podem resultar no aumento do consumo de alimentos por diferentes vias, o que pode estar relacionado ao ganho de peso observado.

Palavras-chave: Câncer de mama; Peso; Experiência alimentar; Quimioterapia;

SENSIBILIDADE E PREFERÊNCIA AO GOSTO DOCE DURANTE O TRATAMENTO PARA O CÂNCER DE MAMA: REFLEXOS NO CONSUMO E GANHO DE PESO.

CARINA CARLUCCI PALAZZO¹; CAMILA CREMONEZI JAPUR¹; LUCIO BORGES ARAUJO²; ROSA WANDA DIEZ GARCIA¹.

1. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Alterações no paladar, mudanças do comportamento alimentar e ganho de peso são comuns durante a quimioterapia para o câncer de mama (GAMPER et al., 2012; STEINHILPER et al., 2013; VANCE et al., 2012). Apesar disso, a forma como estes fatores se relacionam ainda é pouco explorada pela literatura. **OBJETIVO** O objetivo deste trabalho foi avaliar a sensibilidade e a preferência ao gosto doce, o consumo de alimentos doces e a mudança de peso corporal em mulheres durante o tratamento quimioterápico para o câncer de mama. **METODOLOGIA** Trinta e uma mulheres com diagnóstico de câncer de mama e indicação para o tratamento quimioterápico com antraciclinas foram avaliadas antes do início (T0) e 15-20 dias após o quarto ciclo quimioterápico (T1). Foram aferidos o peso corporal e a altura; e aplicados os testes do limiar de detecção da sacarose com solução nas concentrações: 0,5, 1, 2, 4, 8, 16 e 32g/L e da preferência da sacarose em suco de caju nas concentrações: 3, 6, 12, 24 e 36g/dL. O consumo de alimentos doces foi avaliado a partir de questionário de frequência de consumo para "doces saudáveis" (frutas e sucos naturais) e "doces não saudáveis" (bolos, balas, refrigerantes, bebidas açucaradas, sorvetes, biscoitos e chocolate). Além da análise descritiva, foi calculado o coeficiente de correlação de spearman e aplicado o teste de Mann-Whitney e teste de Wilcoxon para avaliação da variação e da relação entre variáveis respectivamente. Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética do Hospital das Clínicas de Ribeirão Preto (683.685). **RESULTADOS** Foi observado um ganho médio de 2,1 Kg entre os tempos avaliados ($p = 0,02$); a frequência do consumo de "doces saudáveis" relatado aumentou em mais de 90% ($p = 0,001$) e é positivamente correlacionado à variação de peso ($r = 0,38$; $p = 0,039$). A diminuição da sensibilidade e preferência à sacarose está associada ao aumento do peso. Pacientes com diminuição da preferência

à sacarose apresentam maior consumo de frutas e sucos naturais em T1, enquanto diminuição da sensibilidade à sacarose está relacionado ao maior consumo de "doces não saudáveis". Este é o primeiro estudo a avaliar a associação entre sensibilidade e preferência ao gosto doce, consumo de alimentos doces e ganho de peso durante o tratamento para o câncer de mama. Estudos transversais apontam que sensibilidade e preferência ao gosto não estão relacionados ao consumo, embora este estudo tenha apontado que mudanças na sensibilidade e preferência possam estar associados ao consumo de alimentos doces, o que pode levar à mudança de peso. **CONCLUSÃO** A variação do padrão e frequência do consumo de alimentos doces parece estar relacionada à variação da preferência e sensibilidade ao gosto doce, embora mais estudos sejam necessários para uma compreensão mais ampla do tema.

Palavras-chave: Câncer de mama; Peso; Gosto; Paladar; Doce

CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS POR CELÍACOS

SANDY GONÇALVES DANTAS; JULIANA OLIVEIRA FERREIRA; CAROLINA VIEIRA BEZZERA MOREIRA; GESSICA FORTES TAVARES; GIOVANA ALVES CARVALHO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A doença celíaca (DC) é a atrofia das microvilosidades do intestino delgado causada pelo consumo de glúten; a dieta sem glúten adotada de forma definitiva previne complicações associadas à DC. Desse modo, garantir a qualidade alimentar dos celíacos é crucial, visto que, os alimentos ultraprocessados causam efeitos adversos mesmo à saúde de pessoas que não possuem nenhuma doença autoimune; ademais, estão se tornando cada vez mais acessíveis para todas as faixas etárias, o que no caso de celíacos, pode acarretar uma transgressão à dieta; os aditivos presentes nesses alimentos podem apresentar toxicidade se não forem utilizados dentro de seus limites de segurança, oferecendo riscos, em especial, aos alérgicos a essas substâncias; por conta disso, os alimentos ultraprocessados devem ser consumidos esporadicamente e em reduzidas quantidades. **OBJETIVO** Identificar a frequência de consumo de alimentos ultraprocessados no hábito alimentar de celíacos por faixas etárias. **METODOLOGIA** Estudo transversal de cunho descritivo, realizado no período de julho de 2019 a março de 2020 em celíacos (n=19) atendidos no Hospital Universitário João de Barros Barreto em Belém-PA e que fazem parte do Programa de Orientação Alimentar para Celíacos. Foi elaborado um Questionário de Frequência Alimentar Online, com 19 itens alimentares ultraprocessados, adaptado de Bielemann et al. (2015), considerando como frequência as opções 1 x ao dia; 2 x ou mais ao dia; 1 x na semana; 2 x ou mais na semana; 1 x ao mês e 2 x ou mais ao mês. Após a obtenção das frequências de consumo predominantes em cada faixa etária (crianças, adolescentes e adultos) foi realizada a análise descritiva das variáveis adquiridas. O estudo foi realizado após aprovação do comitê de ética da Universidade Federal do Pará (899.717) e assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Entre as crianças, a frequência não consome foi a mais relatada pelos cuidadores (100%), entre os adolescentes e adultos houve relato de 44,5% e 41,2% de consumo de ultraprocessados, respectivamente, sendo predominante a frequência

de consumo mensal (1 x ao mês) 100% e 85,4%, respectivamente. Os alimentos ultraprocessados mais consumidos entre adolescentes e adultos foram bombons e balas, sorvetes e refrigerantes. **CONCLUSÃO** Os celíacos adultos e, principalmente, os adolescentes fazem uso de itens alimentares ultraprocessados, porém, com baixa frequência; este comportamento é compreendido como positivo, visto que, diminui os riscos de agravos à saúde provocados por ingestão excessiva de sal, açúcar refinado e afins, gorduras trans ou saturadas e aditivos alimentares, além de, mitigar os riscos de contaminação por glúten.

Palavras-chave: consumo alimentar; doença celíaca; ultraprocessados;

RELAÇÃO ENTRE COMPORTAMENTOS ALIMENTARES E O ÍNDICE DE MASSA CORPORAL DE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIAS

FERNANDA DA FONSECA FREITAS¹; GENISSON STAYNNE MORAIS PINHEIRO²;
EDUARDO FABRICIO MEDEIROS ALVES²; ANNA CECILIA QUEIROZ DE MEDEIROS²;
LUCIANA ALVES DE OLIVEIRA²; FIVIA DE ARAUJO LOPES¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, - BRASIL; 2. FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DO TRAIRI DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Ao ingressar no ensino superior, estudantes universitários enfrentam algumas circunstâncias que podem provocar alterações emocionais, as quais são capazes de interferir diretamente no comportamento alimentar. Possivelmente, este tipo de comportamento ocorre como maneira de lidar com os estresses do período acadêmico, por isso é chamado de "comer emocional". Porém, além dos efeitos emocionais positivos, este tipo de comportamento alimentar pode contribuir com o aumento do peso corporal, influenciando de modo relevante no aumento da prevalência de casos de sobrepeso e obesidade. **OBJETIVO** Investigar a relação entre os comportamentos alimentares de restrição cognitiva, alimentação emocional e descontrole alimentar e o estado nutricional, segundo o Índice de Massa Corporal, de estudantes universitárias. **METODOLOGIA** A amostra foi composta por estudantes do sexo feminino da Faculdade de Ciência da Saúde do Trairi da Universidade Federal do Rio Grande do Norte localizada na cidade de Santa Cruz. Foram excluídas as alunas que possuísem idade inferior a 18 anos, que apresentassem o diagnóstico de ansiedade e/ou depressão e que estivessem em uso de ansiolítico e/ou antidepressivo sintético e/ou natural. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da instituição com parecer de número 2.830.540 e ocorreu entre fevereiro e maio de 2019. Utilizou-se o Three factor eating questionnaire - R21, um questionário composto por 21 itens, divididos em 3 dimensões do comportamento alimentar: restrição cognitiva, alimentação emocional e descontrole alimentar. O peso e a estatura auto-referidos foram utilizados para determinar o estado nutricional segundo o índice de massa corporal. A análise descritiva e estatística dos dados foi realizada no programa SPSS versão 22.0 e foi utilizado o teste de Regressão Linear Simples para verificar a relação entre as variáveis estudadas. **RESULTADOS** Participaram do estudo 124 universitárias, as quais apresentaram idade média de 21,70 ($\pm 3,78$) anos

e Índice de Massa Corporal médio de 22,98 ($\pm 3,79$) kg/m². As pontuações médias das dimensões alimentação emocional e descontrole alimentar foram as maiores, sendo 59,52 ($\pm 19,68$) pontos e 59,32 ($\pm 13,75$) pontos, respectivamente. Para a dimensão restrição cognitiva a média foi de 50,82 ($\pm 17,34$) pontos. Ao relacionar os valores do índice de massa corporal com os comportamentos avaliados, foi encontrada uma correlação positiva com as dimensões restrição cognitiva ($p=0,000$) e alimentação emocional ($p=0,02$). Mostrando que a modificação na massa corporal (peso corporal) pode ser prevista por estas duas dimensões do comportamento alimentar. **CONCLUSÃO** Apesar do estado nutricional, segundo o índice de massa corporal, ter indicado eutrofia, a análise dos resultados mostrou maiores escores nas dimensões alimentação emocional e descontrole alimentar e que a alimentação emocional possui correlação significativa com o índice de massa corporal das estudantes. Logo, deve-se atentar às condições emocionais das estudantes universitárias, buscando estratégias para atenuar os episódios de comer emocional e, conseqüentemente, agir na prevenção do sobrepeso e da obesidade.

Palavras-chave: Alimentação; Comportamento alimentar; Obesidade; Peso corporal;

FREQUÊNCIA E INTENSIDADE DE SINTOMAS CLIMATÉRICOS EM MULHERES DO SUDOESTE DO PARANÁ

EVAYNE DE BARROS; PAOLA CRISTINE DE BORTOLI DOS SANTOS; MAIARA FRIGO;
CARLA ZANELATTO; JUCIELI WEBER; ELOÁ ANGÉLICA KOEHNLEIN.
UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL, REALEZA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO O período climatérico é uma fase natural da vida da mulher em que ocorre a diminuição da produção dos hormônios ovarianos, progesterona e estrogênio. Essa carência hormonal está associada a presença de sintomas como suores severos, insônia, reclamações sexuais, nervosismo, vertigem e melancolia que variam em sua diversidade e intensidade e podem afetar a qualidade de vida das mulheres que estão nessa fase. **OBJETIVO** Verificar a frequência e intensidade de sintomas climatéricos de mulheres residentes em uma cidade do sudoeste do Paraná. **METODOLOGIA** Estudo de caráter transversal com mulheres de idade entre 40 e 65 anos residentes em uma cidade do Sudoeste do Paraná que não realizavam terapia de reposição hormonal (TRH). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos CAAE: 95739218.2.0000.5564. O recrutamento das participantes ocorreu através das Unidades Básicas de Saúde do município e por meio da divulgação nos meios de comunicação local e redes sociais. Foram coletados dados sociodemográficos e clínicos relativos às características do ciclo menstrual, a fim de verificar em qual período do climatério as participantes estavam. Para avaliar os sintomas climatéricos utilizou-se o Índice Menopausal de Kupperman, questionário que avalia 13 diferentes sintomas por meio de uma pontuação definida a partir da frequência e intensidade dos mesmos. A presença de sintomas nas mulheres climatéricas foi classificada como nenhum, leves, moderados e graves. A análise dos dados foi realizada por meio de estatística descritiva. **RESULTADOS** A amostra foi constituída de 43 participantes, com idade média de $50,93 \pm 5,47$ anos. A maioria das

mulheres avaliadas possuía ocupação remunerada (79,1%) e 34,9% apresentavam ensino superior completo. Dentre as características clínicas das mulheres, 13,9% relataram ciclo menstrual regular, o que caracterizava como pré-menopausa, 34,9% referiram ciclos irregulares, caracterizado como perimenopausa e 51,2% relataram ciclos ausentes há mais de 1 ano, o que caracterizava pós-menopausa. Observou-se que 31,3% da amostra apresentaram sintomas climatéricos leves, 58,3% sintomas moderados e 10,4% sintomas graves. Os sintomas mais citados pelas mulheres avaliadas foram: suores severos, com prevalência de 81,4%, nervosismo 88,4% e insônia 55,8%. **CONCLUSÃO** Verificou-se elevada frequência de sintomas moderados e graves na amostra estudada. Destacando-se a importância de pesquisas sobre alternativas para amenizar os sintomas característicos desta fase, bem como de políticas públicas de capacitação de profissionais de saúde para atendimento das mulheres nessa fase da vida.

Palavras-chave: Climatério; Hipoestrogenismo; Menopausa;

ACOMPANHAMENTO DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS CARDIOPATAS INTERNADAS EM UM HOSPITAL DE REFERÊNCIA EM BELÉM/PA

**YASMIN MIRANDA DE MATOS; MIKAELA GALLON; SOCORRO NAZARE ARAUJO
ALMEIDA BARBOSA; ALÓDIA BRASIL COSTA; ALDAIR DA SILVA GUTERRES;
ANDRESSA DA COSTA VALE DOS SANTOS.
FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA, - BRASIL.**

INTRODUÇÃO As cardiopatias congênitas são anomalias cardiocirculatórias presentes desde o nascimento e caracterizadas pela presença ou não de cianose, dispnéia, taquicardia, infecções respiratórias e baixo peso. As alterações hemodinâmicas próprias da doença podem provocar déficit ponderal e estatural, devido a alta necessidade energética e hipermetabolismo. Crianças hospitalizadas com desnutrição tendem a agravar o estado nutricional e crianças eutróficas possuem 9% de chances de desnutrir, sendo assim, a avaliação nutricional é fundamental para evitar prejuízos no crescimento e desenvolvimento, infecções hospitalares e riscos à sobrevida pós-cirúrgica. **OBJETIVO** Avaliar a evolução do estado nutricional de crianças cardiopatas internadas em um hospital de referência em Belém/PA. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo clínico-longitudinal descritivo, composto por 21 crianças, de ambos os sexos, de 0 a 10 anos com diagnóstico de cardiopatia congênita, internadas no período de maio a setembro de 2019 na Fundação Hospital de Clínicas Gaspar Viana. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética sob o parecer nº 3.183.365. Os responsáveis assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e as crianças alfabetizadas assinaram o Termo de Assentimento. Realizou-se a antropometria em até 48 horas após a admissão e para alta hospitalar considerou-se a última avaliação antropométrica realizada na internação. O estado nutricional foi classificado através do escore z de peso para idade, peso para estatura, estatura para idade e índice de massa corporal para idade, seguindo as referências da Organização Mundial da Saúde de 2006 e 2007. Os dados foram analisados no programa Excel através de média, desvio padrão e percentual. Para análise estatística foi utilizado o teste t pareado com auxílio do software Biostat

5.0 para comparar o peso inicial ao final e a altura inicial a final. Foram considerados significativos valores de p RESULTADOS Das 21 crianças acompanhadas, 57,14% eram do sexo masculino. A média de idade entre os indivíduos menores de 5 anos ($n=12$) foi de 2,8 ($\pm 1,42$) anos e entre os de 5 anos a 10 anos ($n=9$) foi de 7,4 anos ($\pm 1,68$). O tempo médio de internação foi de 32 dias. Na admissão hospitalar, 5 das crianças menores de 5 anos estavam com baixo peso para a idade, 7 estavam com peso adequado para a idade. Quanto a estatura para a idade e peso para a estatura nessa faixa etária, 2 crianças estavam inadequadas e 10 estavam adequados para esses parâmetros. Na alta hospitalar, uma criança evoluiu de baixo para peso adequado para a idade. No grupo de 5 e 10 anos, 2 estavam com peso e estatura baixo para a idade e 7 com peso e estatura adequados para a idade e permaneceram nessa condição até a alta hospitalar. Quanto ao índice de massa corporal para a idade, na admissão 3 crianças estavam em estado de magreza e 6 em estado adequado. Uma criança evoluiu de magreza para adequação. Pela análise estatística foi observado aumento significativo de altura das crianças ($p= 0,0105$) sem diferença significativa de peso no decorrer da internação ($p = 0,0936$). CONCLUSÃO Houve predominância das crianças com peso e estatura adequados, tanto na admissão quanto na alta hospitalar. Houve aumento de estatura sem alteração no peso durante a internação. Não houve declínio do estado nutricional da população estudada. Duas crianças evoluíram de inadequação para adequação do estado nutricional, evidenciando a necessidade de um cuidado dietoterápico que vise tanto à manutenção quanto a recuperação do estado nutricional.

Palavras-chave: Cardiopatias congênitas; Estado nutricional; Antropometria;

FREQUÊNCIA DE SÍNDROME METABÓLICA E RISCO DE DOENÇAS CARDIOVASCULARES EM MULHERES CLIMATÉRICAS DO SUDOESTE DO PARANÁ

PAOLA CRISTINE DE BORTOLI DOS SANTOS; EVAYNE DE BARROS; MAIARA FRIGO; JUCIELI WEBER; CARLA ZANELATTO; ELOÁ ANGÉLICA KOEHNLEIN.
UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL, REALEZA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO O climatério é um evento natural da vida da mulher, caracterizado pela diminuição da produção dos hormônios ovarianos. Essas alterações hormonais influenciam em modificações metabólicas no organismo feminino, ocorrendo mudanças na distribuição do tecido adiposo e consequentemente no estado nutricional que podem contribuir para o desenvolvimento de morbidades, principalmente as cardiovasculares. OBJETIVO Verificar a frequência de síndrome metabólica e risco cardiovascular em mulheres climatéricas do sudoeste do Paraná. METODOLOGIA Estudo transversal com mulheres de idade entre 40 e 65 anos residentes em uma cidade do Sudoeste do Paraná que apresentavam sintomas climatéricos e não faziam uso de terapia de reposição hormonal (TRH). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos CAAE: 95739218.2.0000.5564. O recrutamento das participantes ocorreu nas Unidades Básicas de Saúde do município e por meio da divulgação nos meios de comunicação local. Foram coletados dados sociodemográficos e clínicos. A avaliação de risco cardiovascular das participantes

foi realizada por meio da circunferência da cintura, aferida no ponto médio da distância entre o último arco costal e a crista ilíaca, e para classificação de risco cardiovascular foram utilizados valores de referência propostos pela Organização Mundial da Saúde (1997). A verificação da presença de Síndrome Metabólica foi realizada por meio dos critérios diagnósticos do National Cholesterol Education Program's Adult Treatment Panel (2001). Para avaliar o estado nutricional, coletou-se os dados de peso e estatura e foi calculado o Índice de Massa Corporal. Utilizou-se os critérios de classificação da Organização Mundial da Saúde (1997) para avaliação deste último indicador. Os dados foram analisados através de estatística descritiva. **RESULTADOS** Foram avaliadas 43 mulheres, com idade média de $50,93 \pm 5,47$ anos. A amostra apresentou maior prevalência de escolaridade de nível superior (34,88%), sendo que 79,06% relataram ocupação remunerada. A maioria das mulheres encontrava-se com ciclos menstruais irregulares (34,9%) ou ausentes (51,2%). A média da circunferência da cintura das voluntárias foi de $82,69 \text{ cm} \pm 10,05$, sendo que 52% ($n=23$) das participantes apresentavam risco para doenças cardiovasculares por meio deste indicador. A avaliação do IMC das mulheres apontou que 54% ($n=26$) apresentavam excesso de peso, sendo que destas, metade ($n=13$) apresentava obesidade. Verificou-se que 20,9% da amostra apresentava síndrome metabólica. **CONCLUSÃO** Verificou-se elevada frequência de risco para doenças cardiovasculares e outras comorbidades por meio dos indicadores avaliados. Destaca-se a importância de estratégias para identificação precoce e tratamento dessas condições clínicas, visando reduzir a morbidade deste grupo populacional.

Palavras-chave: Circunferência da cintura; Excesso de peso; Climatério; Obesidade;

PERCEPÇÕES DE CELÍACOS SOBRE AS IMPLICAÇÕES COTIDIANAS ADVINDAS DA DIETA ISENTA DE GLÚTEN

GIOVANA ALVES CARVALHO; GESSICA FORTES TAVARES; JULIANA OLIVEIRA FERREIRA; KARLA RAISSA FERREIRA CARVALHO; CAROLINA VIEIRA BEZZERA MOREIRA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Doença Celíaca é uma enteropatia imuno-mediada caracterizada por inflamação crônica do intestino delgado, resultando em atrofia das vilosidades intestinais, hiperplasia de criptas e infiltração linfocitária. O fator desencadeante da doença é a ingestão de glúten e seu único tratamento consiste na dieta livre de glúten. O seguimento da dieta requer uma complexidade de fatores, que vão desde a acessibilidade aos alimentos sem glúten ao entendimento de familiares e amigos sobre as mudanças na alimentação, demonstrando que a adesão ao tratamento apresenta diversas implicações. **OBJETIVO** Analisar as implicações causadas pela dieta isenta de glúten nas relações cotidianas de indivíduos diagnosticados com a doença celíaca. **METODOLOGIA** O trabalho constituiu-se de uma pesquisa descritiva e qualitativa, de análise transversal. A população investigada foi composta de 24 indivíduos diagnosticados com a doença celíaca, participantes do projeto de extensão Programa de Orientação Alimentar para Celíacos - PROACEL. Para a coleta de dados,

utilizou-se um questionário o qual abordou situações do cotidiano da população em questão. A partir disso, investigou-se a percepção destes em relação à dieta isenta de glúten e suas possíveis complicações. Participaram do estudo crianças e adultos, de ambos os sexos, que concordaram em responder os questionamentos e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (no caso de menores de idade, preenchido pelos responsáveis). O projeto obteve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Pará, sob parecer nº 899.717. **RESULTADOS** Entre os celíacos entrevistados, 79,1% são do gênero feminino e 20,8% do gênero masculino. A idade variou de 5 a 62 anos, com média equivalente a 32 anos. Quanto à dieta sem glúten, 87,5% sinalizaram seguir as recomendações. Quando questionados sobre a dificuldade em seguir a dieta, 79,1% responderam ser difícil ou muito difícil essa questão. Do mesmo modo, em relação ao acesso a produtos isentos de glúten, 83,3% indicaram ser muito difícil obter esses alimentos. Outrossim, perguntou-se também sobre constrangimentos, ofensas e/ou humilhações, decorrentes da condição celíaca e 41,6% replicaram já ter sofrido alguma situação supracitada. Além disso, 91,6% disseram possuir dificuldades para frequentar outros ambientes por conta da dieta. Por fim, 62,5% referiram ter suas relações sociais prejudicadas devido ao tipo de tratamento que realizam. **CONCLUSÃO** A partir do presente estudo foi possível identificar as principais dificuldades encontradas por celíacos advindas da dieta sem glúten. O principal problema relatado diz respeito a ambientes seguros que possibilitem o acesso à essa população; ressaltando-se, a partir disso, a indispensabilidade de espaços acolhedores a pessoas com necessidades alimentares especiais. Ademais, a escassez de produtos isentos dessa proteína nos mercados também é um problema enfrentado por essa população, seguido de humilhações e/ou constrangimentos pela condição de saúde. Assim, além do cuidado nutricional, é imprescindível a compreensão e auxílio de familiares e amigos no acompanhamento integral aos celíacos, para que, dessa forma, seja favorecido a adesão à dieta e não haja progressão da doença.

Palavras-chave: Dieta Livre de Glúten; Doença Celíaca; Glúten;

QUALIDADE DA DIETA DE OVOLACTOVEGETARIANOS E VEGETARIANOS ESTRITOS PRATICANTES DE EXERCÍCIOS FÍSICOS

**BRUNA NASCIMENTO MORAIS; MARIA CRISTINA DE ALMEIDA GASPAR; LARISSA
PORAZZA DE CARVALHO; RODRIGO ELIAS DE OLIVEIRA; LUCIANA SARAIVA;
LUIZA ANTONIAZZI GOMES DE GOUVEIA.
UNIVERSIDADE PAULISTA UNIP, - BRASIL.**

INTRODUÇÃO O interesse pelas práticas alimentares vegetarianas vem aumentando nos últimos anos, muitas vezes associada a exercícios físicos regulares. Essa associação é de elevada importância, pois a necessidade de nutrientes pode ser modificada nesses casos. **OBJETIVO** Avaliar a qualidade da dieta de vegetarianos segundo a prática de exercício físico. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo do tipo transversal. Esta pesquisa faz parte da pesquisa Dieta e saúde periodontal: quanto, de fato, a dieta influencia o acúmulo de cálculo dentário, sob o número CAAE 44197115.1.1001.0075. A população desse estudo foi constituída de indivíduos adultos (18 a 59 anos) ovolactovegetarianos

- OVL (n=30) e vegetarianos estritos - VEGE (n=30) que seguem esse tipo de dieta há pelo menos um ano, praticantes de exercícios físicos, que aceitaram livremente participar e assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE). Foram coletadas informações sobre peso, estatura e circunferência da cintura. A atividade física foi mensurada por meio do International Physical Activity Questionnaire e o consumo alimentar por recordatório alimentar. O cálculo do valor calórico e dos nutrientes ingeridos foi realizado a partir de tabelas de composição de alimentos. A qualidade da dieta foi analisada de acordo com o Vegetarian Lifestyle Index (VLI). Para comparar as médias foi utilizado o teste T de student para 2 amostras e ANOVA para 3 amostras, e para comparar categorias foi utilizado o teste qui-quadrado. Todas as análises foram realizadas pelo software SPSS 20.0. RESULTADOS A idade média dos OVL e dos VEGE não diferiu, $33,7 \text{ anos} \pm 9,7$ e $29,7 \pm 10,0$, $p=0,126$, assim como o índice de massa corporal (IMC), $23,1 \text{ kg/m}^2 \pm 4,9$ e $22,9 \pm 3,8$, $p=0,092$ e a circunferência da cintura, $80,4 \text{ cm} \pm 14,9$ e $78,3 \pm 11,5$, $p=0,539$. Não houve diferença entre os OVL e VEGE em relação a atividade física, 33,3% (n=10) e 20,0% (n=6) irregularmente ativos, 60,0% (n=18) e 53,3% (n=16) ativos, e 6,7% (n=2) e 26,7% (n=8) muito ativos. Os OVL apresentaram em relação aos VEGE, maior consumo de energia: $2280,5 \text{ Kcal} \pm 818,8$ e $1738,9 \pm 638,8$, $p=0,006$; proteína: $71,7 \text{ g} \pm 40,7$ e $61,2 \pm 29,0$, $p=0,029$; lipídios: $79,8 \pm 36,1$ e $49,3 \pm 32,6$, $p=0,001$ e de colesterol dietético: $253,14 \pm 304,3$ e $0,0 \pm 0,0$, $p=0,001$. CONCLUSÃO Os resultados mostraram diferenças em relação ao consumo de energia e macronutrientes entre os dois tipos de dietas vegetarianas avaliadas. A qualidade da dieta avaliada pelo VLI foi maior para o grupo VEG. Em ambos os grupos, a qualidade da dieta, não variou conforme a categoria de atividade física praticada.

Palavras-chave: Ovolutovegetariano; vegetariano estrito; alimentação; exercício;

ALVOS GLICÊMICO E PRESSÓRICO RECOMENDADOS: ESTUDO PROSPECTIVO DE UMA COORTE DE PACIENTES COM DIABETES MELITO TIPO 2

LUIZA VIGNE BENNEDETTI; THEMIS ZELMANOVITZ; IGOR OLIVEIRA; MICHELLE HOFF; CAMILA KUMMEL DUARTE; ANA LUIZA TEIXEIRA DOS SANTOS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Apesar das evidências sobre o benefício de atingir os alvos terapêuticos de glicemia e pressão arterial, devido retardar as complicações crônicas do Diabetes Melito, observa-se ainda reduzidas proporções de pacientes dentro destes alvos. Neste sentido, torna-se importante identificar os possíveis fatores associados à não aderência ao tratamento a fim de aprimorar a abordagem terapêutica. **OBJETIVO** Avaliar a evolução de uma coorte de pacientes com Diabetes Melito tipo 2, com foco nos seus alvos glicêmicos e pressóricos recomendados, e analisar as características clínicas, laboratoriais e nutricionais associadas. **METODOLOGIA** Neste estudo de coorte prospectivo, pacientes com Diabetes Melito tipo 2 foram submetidos à avaliação clínica e nutricional (controle metabólico, pressórico e lipídico, e detecção de complicações crônicas do Diabetes). Após o período mínimo de um ano eles foram reavaliados. Na avaliação nutricional, os pacientes preencheram

registros alimentares com pesagem por três dias, que foram analisados através do programa Nutribase. Os alvos do controle glicêmico (hemoglobina glicada) foram individualizados baseando-se na idade, presença de cardiopatia isquêmica e de Doença Renal do Diabetes. Os alvos pressóricos foram: pressão arterial sistólica de 130mmHg e pressão arterial diastólica de 80-89mmHg. Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital de Clínicas de Porto Alegre, sob o número 160526. **RESULTADOS** Foram avaliados o total de 288 pacientes após 6 ± 3 anos de acompanhamento, sendo 55% do sexo feminino e com média de idade de 60 ± 9 anos. Na avaliação atual, a proporção de pacientes que estava dentro dos alvos do controle glicêmico era de 40,6% e dentro do alvo do controle pressórico era de 36%. Observou-se que o alcance do alvo do controle glicêmico foi inversamente associado ao tratamento com insulinoterapia (Exp (B): 0,44; IC: 0,29 0,65; $P < 0,001$) e positivamente associado à presença de cardiopatia isquêmica (CI) (Exp (B): 1,98; IC: 1,31 3,0; $P = 0,001$). Quanto ao controle pressórico, foi observada uma associação inversa com o número de medicações (Exp (B): 0,7; IC: 0,54 0,9; $P = 0,005$) e com a idade (Exp (B): 0,97; IC: 0,94 0,99; $P = 0,02$), enquanto positiva com o percentual de ácidos graxos saturados (AGS) da dieta (Exp (B): 1,15; IC: 1,05 1,25; $P = 0,001$). **CONCLUSÃO** O presente estudo demonstra que a proporção de indivíduos com Diabetes tipo 2 que atingem as metas recomendadas de controles metabólicos e pressóricos ainda está aquém do desejado. A realização de insulinoterapia foi relacionada ao pior controle glicêmico e, ao pior controle pressórico, à idade e ao uso de maior número de drogas anti-hipertensivas, além do menor consumo dos AGS. Esses resultados corroboram a necessidade de intensificar a abordagem multidisciplinar, investindo na educação dos pacientes quanto à sua doença, personalizar o máximo possível o manejo clínico e nutricional e trabalhar para facilitar o melhor acesso ao arsenal medicamentoso disponível.

Palavras-chave: diabetes melito; alvos terapêuticos; controle glicêmico; controle pressórico;

AValiação da Composição Corporal de Pacientes com Diabetes Mellitus Tipo 2

DEYSIMARA DE CASSIA SANTOS; CAROLINA APARECIDA DE SOUSA; LUIZA FLORENCIO ASSIS; MARIA ANETE SANTANA VALENTE; FELIPE ALVES DE ALMEIDA; RAQUEL TEIXEIRA VIGIANI.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA - CAMPUS GOVERNADOR VALADARES, GOVERNADOR VALADARES - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO O diabetes mellitus é uma doença na qual a concentração sérica de glicose encontra-se elevada, caracterizada principalmente pelo quadro de hiperglicemia devido à falha na produção e/ou ação da insulina. O surgimento do diabetes mellitus tipo 2 ocorre comumente devido a hábitos alimentares inadequados, sedentarismo e história familiar pregressa. É considerada um grave problema de saúde no mundo inteiro, decorrente do número de pessoas acometidas e dificuldade dos pacientes de adaptação ao tratamento (Brutti et al, 2019; Sociedade Brasileira de Diabetes, 2019-2020). **OBJETIVO** Analisar a composição corporal e o perfil antropométrico de pacientes adultos

portadores do diabetes mellitus tipo 2. **METODOLOGIA** Foi realizado um estudo do tipo transversal e descritivo, com pacientes adultos cadastrados e atendidos em duas Estratégias de Saúde da Família de Governador Valadares-MG. Esse estudo foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da UFJF, sob o número: 5147/2018. A amostra foi constituída por 16 participantes, que concordaram em participar dessa pesquisa e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A composição corporal (percentual de gordura corporal e massa magra) foi obtida por meio da bioimpedância elétrica (Biodynamics® modelo 450) e classificada segundo Lohman et al, 1992. O índice de massa corporal (IMC) foi calculado através da mensuração da estatura e aferição do peso, utilizando-se o estadiômetro e a balança portátil, Altuxata e Líder, respectivamente. Os dados foram classificados segundo a Organização Mundial de Saúde, 2017. **RESULTADOS** A amostra foi composta por 16 pacientes, destes, 31,25% (n=5) do sexo masculino, com idade média de 51,5 anos e 68,75% (n=11) do sexo feminino, com idade média de 52,5 anos. Em relação à composição corporal, verificou-se que os pacientes femininos avaliados apresentaram uma média de massa muscular de 48,74kg e de 33,24 kg de média de tecido adiposo, enquanto os pacientes masculinos apresentaram de 57,81kg de massa magra e 25,6 kg de tecido gordo. Em relação à classificação do percentual de gordura, no sexo feminino 90,91% (n=10) apresentaram percentual elevado e 9,09% (n=1) acima da média, já no masculino 75% (n=3) apresentaram percentual elevado e 25% (n=1) acima da média, segundo Lohman et al (1992). Foi possível observar, através do índice de massa corporal, que dos 16 pacientes, 18,75% (n=3) encontravam-se eutróficos, 18,75% (n=3) com sobrepeso e 62,5% (n=10) obesos. Foi identificado que a maioria dos diabéticos atendidos nas Unidades Básicas de Saúde, apresentou sobrepeso e obesidade, além de elevado nível de gordura corporal, considerando os indicadores utilizados. **CONCLUSÃO** O excesso de peso é uma condição de risco para desenvolvimento da resistência à insulina e foi verificado na maioria dos participantes. E esses pacientes com um alto percentual de gordura, consequentemente, tendem a ter elevado níveis de glicemia. Por isso é fundamental a adoção de abordagens multidisciplinares e interprofissionais, permitindo o diagnóstico precoce, além da implementação de intervenções nutricionais individualizadas, para assim, possibilitar a redução de peso e o controle glicêmico, minimizando o risco de complicações. Agradecimentos: Pro-reitorias de pesquisa (PROPP) e extensão (PROEX) da UFJF-GV.

Palavras-chave: DIABETES MELLITUS; Perfil antropométrico; Excesso de peso;

PERFIL ECONÔMICO, DEMOGRÁFICO E ANTROPOMÉTRICO DE CRIANÇAS CARDIOPATAS INTERNADAS EM UM HOSPITAL REFERÊNCIA EM BELÉM-PA

MIKAELA GALLON¹; ADRIANE FONSECA DE SOUZA¹; SOCORRO NAZARE ARAUJO ALMEIDA BARBOSA²; MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL¹; MILENA DE FATIMA MONTEIRO LOPES¹; DAYANNE CAROLINE PINHEIRO GARCES¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL; 2. FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As cardiopatias congênitas são uma das principais causas de óbito em menores de um ano de idade. Independente do defeito cardíaco e da presença ou não de cianose, a desnutrição é um fenômeno recorrente em crianças com cardiopatia, isto porque, a doença causa alterações no desenvolvimento infantil. Essas alterações biológicas aliadas a condições econômicas e demográficas causam efeito na qualidade de vida dos pacientes. **OBJETIVO** Analisar o perfil econômico, demográfico e antropométrico de crianças internadas em um hospital referência em Belém-Pará. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal e descritivo, amostragem por conveniência, no qual foram avaliados pacientes de 02 a 10 anos de idade, de ambos os sexos, diagnosticados com cardiopatia congênita, internados na clínica pediátrica da Fundação Hospital de Clínicas Gaspar Viana, em Belém-Pará. As variáveis avaliadas foram idade, sexo, questionário econômico e demográfico, com quem o paciente reside, o responsável pela criança recebe algum benefício, renda familiar em salários mínimos, escolaridade da criança, profissão do responsável, tipo de moradia, tipo de construção, rede de esgoto, coleta de lixo, abastecimento de água, água para beber e avaliação antropométrica pelo Índice de Massa Corporal classificado conforme as curvas de crescimento propostas pela Organização Mundial da Saúde em 2006 e 2007. Os dados foram tabulados no Microsoft Excel® 2016 e analisados no programa Bioestat® versão 5.0. Este trabalho foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa sob o parecer 3.183.365. **RESULTADOS** Foram avaliados 63 pacientes, dos quais 57,14% (n=36) são do sexo feminino, com média de idade de $4,08 \pm 3,19$ anos. Nas variáveis econômica e demográfica, 74,60% (n=47) das crianças residem com os pais. Com relação a escolaridade, 60,31% (n=38) das crianças não frequentavam escola ou creche. No quesito econômico, 38,10% (n=24) recebiam algum tipo de benefício do governo. Do total, 21,75% (n=20) apresentaram renda familiar em torno de 1 salário mínimo. 82,54% (n=52) das crianças internadas reside em casa própria e 74,60% (n=47) possui residência de alvenaria. A coleta de lixo e rede de esgoto está presente em 84,13% (n=53) e 69,84% (n=44) respectivamente. O abastecimento de água das casas é público em 47,62% (n=30) e 33,33% (n=21) consome água mineral. Quanto à avaliação antropométrica, a média do índice de massa corporal entre as crianças foi de $14,49 \pm 2,15$ kg/m², sendo 65,08% (n=41) dos classificados em eutrofia. No entanto, foi possível observar magreza e magreza acentuada em 30,16% (n=19) dos casos. Sobrepeso e risco para sobrepeso foram encontrados em 4,76% (n=3) dos pacientes, não sendo encontrados casos de obesidade. **CONCLUSÃO** Assim, observa-se que a maioria das crianças internadas encontrava-se em vulnerabilidade econômica demográfica e com estado nutricional adequado para a idade. O monitoramento e repercussão do estado nutricional tornam-se importantes, principalmente por ainda existir um percentual considerável de crianças abaixo do peso.

Palavras-chave: Avaliação nutricional; Cardiopatia congênita; Nutrição infantil;

CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESSADOS E ULTRAPROCESSADOS POR ESCOLARES

TAMARA YUMI TSUTIYA AKIYAMA; MARCELA BARROS SANTOS; VALERIA CRISTINA SCHNEIDER; MARIA SYLVIA CARVALHO DE BARROS.
CENTRO UNIVERSITÁRIO CENTRAL PAULISTA, SÃO CARLOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO Na infância, os hábitos alimentares das crianças sofrem grande influência do meio em que estão inseridas e também de fatores socioeconômicos e culturais. Crianças em idade escolar tem fácil acesso a alimentos processados e ultraprocessados, classificados como de baixa qualidade nutricional e com quantidades elevadas de açúcares, gorduras e sódio, que tem colaborado para o crescimento dos índices de obesidade infantil no Brasil e no mundo. **OBJETIVO** Avaliar a frequência do consumo de alimentos processados e ultraprocessados realizado no ambiente domiciliar em escolares de 7 a 10 anos de idade. **METODOLOGIA** Estudo observacional, transversal, amostra não probabilística. A população foi composta por 28 escolares, ambos os sexos, idade entre 7 a 10 anos, frequentando o ensino fundamental em uma escola privada no interior do estado de São Paulo. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética do Centro Universitário Central Paulista: 09759519.4.0000.5380. Foram encaminhados aos pais dos escolares, dois questionários, junto às tarefas domiciliares, sendo um com variáveis sociodemográficas e outro sobre frequência alimentar. O Questionário de Frequência Alimentar Semi-Quantitativo para Crianças, adaptado e validado, enfatiza o consumo de alimentos processados e ultraprocessados no âmbito domiciliar. Os pais e/ou responsáveis foram orientados a responderem com que frequência a criança consumiu cada alimento nos últimos 6 meses, com opções de: nunca, menos de 1x/mês, 1-3x/mês, 1x/semana, 2-4x/semana, 1x/dia e 2 x/dia. Após a coleta dos dados, estes foram tabulados e analisados em programas estatísticos como o Excel 2019 for Windows. Foram aplicadas estatísticas descritivas e inferenciais. **RESULTADOS** Participaram do estudo 28 escolares, média de idade de 8,57 ($\pm 0,93$) anos, 50% do sexo feminino (n=14), 53,57% (n=15) frequentavam o 3º ano do ensino fundamental, 25% (n=7) o 4º ano e 21,43% (n=6) o 5º ano do ensino fundamental, 87,50% (n=49) dos pais ou responsáveis dos escolares possuem ensino superior completo. Verificou-se que, 14,29% (n=4) dos escolares possuíam intolerância à lactose. Observou-se que, 71,43% (n=20) alternavam a alimentação entre casa e escola, e consumiam em média 4,61 ($\pm 0,83$) refeições/dia. Observou-se o consumo diário de chocolate e bombom (25%, n=7); achocolatado em pó (35,71%, n=10) e suco industrializado (32,14%, n=9) e semanal de embutidos (queijo, presunto, mortadela, salame e peito de peru) (42,86%, n=12), salgadinhos industrializados (32,14%, n=9), bolacha com recheio (17,86%, n=5), sorvetes (25%, n=7), balas (28,57%, n=8), lanches/cheeseburger (14,29%, n=4), salgados assados (14,29%, n=4) e pizza (21,43%, n=6). **CONCLUSÃO** Verificou que, a presença diária e semanal alimentos processados e ultraprocessados na alimentação dos escolares é alta e de grande preocupação, podendo incidir no avanço da obesidade infantil e em longo prazo estar associadas a outras comorbidades, como doenças cardiovasculares. Portanto, há necessidade da conscientização e incentivo aos familiares, quanto à mudança de hábitos alimentares dos escolares no ambiente domiciliar, para uma melhor qualidade de vida.

Palavras-chave: Consumo alimentar. Escolares. Obesidade infantil. Alimentação infantil

ASSOCIAÇÃO ENTRE A ESCALA DE DESEMPENHO PALIATIVO, ASPECTOS NUTRICIONAIS E SÍTIO TUMORAL EM PACIENTES ONCOLÓGICOS EM CUIDADOS PALIATIVOS EXCLUSIVOS

EVELYN THAYSE SILVEIRA PALHANO SOUTO¹; MÁRCIA MARÍLIA GOMES DANTAS LOPES²; CAMILA DE CARVALHO GOMES³; LETICIA GABRIELLA SOUZA DA SILVA¹; JEANE CRISTINA ALVES DE SOUZA DANTAS¹.

1. LIGA NORTERIOGRANDE CONTRA O CÂNCER, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, - BRASIL; 3. GRUPAMENTO DE APOIO DE NATAL, FORÇA AÉREA BRASILEIRA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO No paciente oncológico em cuidados paliativos exclusivos, a má nutrição é apontada como a causa mais importante da perda de função física, cognitiva e social. Além da assistência nutricional, é essencial para a tomada de decisões da equipe, avaliar a performance do paciente, permitindo o planejamento de cuidados adequados à sua condição. Para além das condições clínicas de doenças localmente avançadas ou metastáticas, o sítio tumoral pode ser considerado uma variável importante para determinar o risco de desnutrição e os sintomas que necessitam de um manejo nutricional específico. Assim, tanto a Palliative Performance Scale como a Avaliação Subjetiva Global Produzida pelo Próprio Paciente são recursos de fácil utilização que permitem individualizar estratégias de assistência clínica e nutricional. **OBJETIVO** Avaliar a associação entre o desempenho funcional, aspectos nutricionais e clínicos em pacientes oncológicos em cuidados paliativos exclusivos. **METODOLOGIA** Estudo transversal, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Liga Norte Riograndense contra o Câncer sob o número 08182918.4.0000.5293. Todos os participantes ou responsáveis assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foram avaliados 27 pacientes recém-encaminhados ao acompanhamento no ambulatório de cuidados paliativos exclusivos. Para definir o desempenho funcional, utilizou-se a Palliative Performance Scale, enquanto os aspectos nutricionais obtiveram-se através da Avaliação Subjetiva Global Produzida pelo Próprio Paciente. Para a análise estatística, utilizaram-se o Teste Exato de Fisher e a Análise de Correspondência, com nível de significância estatístico de 5%. **RESULTADOS** Foi observada, em relação à performance, uma maior frequência (70,3%) nos níveis 50% e 40%, refletindo um importante comprometimento funcional na amostra. Ademais, foi observado alto grau de comprometimento nutricional, com prevalência de pacientes gravemente desnutridos (70,4%), com necessidade crítica de intervenção nutricional (96,3%) e polissintomáticos (74%). Sobre dos aspectos clínicos o trato gastrointestinal foi sítio primário com maior número de pacientes (37%), seguido por pulmão (26%). Não houve associação ao nível de 95% de confiança entre os níveis Palliative Performance Scale e as demais variáveis, entretanto, a análise de correspondência demonstrou proximidade entre baixos níveis na escala de performance e piores marcadores nutricionais. **CONCLUSÃO** Considerando a complexidade e o aspecto multifatorial que envolve um paciente em cuidados paliativos, sugere-se a avaliação combinada da Avaliação Subjetiva Global Produzida pelo Próprio Paciente e Palliative Performance Scale em pacientes oncológicos em cuidados paliativos exclusivo, por serem ferramentas práticas, eficazes e de baixo custo na predição do estado nutricional e da capacidade funcional.

Palavras-chave: Cuidados paliativos; Desnutrição; Estado nutricional; Neoplasias;

BALANÇO HÍDRICO, TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL E DESFECHOS CLÍNICOS EM PACIENTES CRÍTICOS

LUANNA COSTA PESSANHA¹; LUCIA LEITE-LAIS²; MÁRCIA MARÍLIA GOMES DANTAS LOPES²; MARIANA CAMARA MARTINS BEZERRA FURTADO¹; KARINA MARQUES VERMEULEN SERPA²; SANCHÁ HELENA DE LIMA VALE².

1. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO ONOFRE LOPES, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A homeostase da hidratação é um processo de grande importância, sendo o gerenciamento preciso de fluidos em pacientes críticos uma das tarefas mais importantes na prática clínica. Obtido através da verificação da diferença de líquidos administrados por via endovenosa, oral e enteral e líquidos excretados por via gastrointestinal e urinária, o registro do balanço hídrico é essencial, auxiliando no ajuste dos volumes de fluidoterapia e nutrição, permitindo avaliar o equilíbrio homeostático, além de indicar precocemente a ocorrência de complicações. Em pacientes críticos estáveis a alimentação por via enteral é a mais utilizada, sendo crucial para garantir a ingestão adequada de alimentos, água e medicamentos, atuando como possibilidade terapêutica de manutenção ou recuperação do estado nutricional de pacientes. **OBJETIVO** Avaliar o balanço hídrico e sua relação com os desfechos nas primeiras 24 horas do início da terapia nutricional enteral em pacientes críticos. **METODOLOGIA** Estudo de coorte, prospectivo, analítico, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Onofre Lopes sob o número 61106116.5.0000.5292. Todos os participantes ou responsáveis assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A amostra foi constituída por pacientes em terapia nutricional enteral exclusiva, em que o balanço hídrico foi coletado nas primeiras 24 horas após o início da terapia nutricional. Foram acompanhados os desfechos relacionados ao tempo de internação na unidade de terapia intensiva, tempo de ventilação mecânica, tempo para início da terapia nutricional enteral e mortalidade para verificar a relação com o balanço hídrico mediante regressão linear simples. **RESULTADOS** Foram avaliados 20 pacientes com idade média de 54,9 ($\pm 18,1$) anos, sendo 70% do sexo feminino. Os diagnósticos clínicos mais frequentes foram relacionados à sepse e choque séptico (25%), ao sistema circulatório (25%) e ao sistema respiratório (20%). O tempo médio de internação foi de 18 ($\pm 13,7$) dias. Dentre os participantes, 75% receberam alta para a enfermagem e 25% foram à óbito na unidade de terapia intensiva. A mediana do balanço hídrico foi de 984,5 ml. O tempo médio de ventilação mecânica e de início da terapia nutricional enteral foi de 12,7 ($\pm 12,9$) dias e 1,5 ($\pm 1,2$) dias, respectivamente. Foi observado que para cada aumento de um litro de balanço hídrico, o tempo de internação aumentou em média 6,5 dias. E houve associação significativa entre o balanço hídrico positivo e tempo de internação na unidade de terapia intensiva ($p < 0,004$). **CONCLUSÃO** Neste estudo, foi possível concluir que o balanço hídrico pode ser um bom indicador de permanência no ambiente de terapia intensiva, pois quanto maior o balanço hídrico, maior o tempo de internação na unidade de terapia intensiva. Diante deste achado, sugere-se que medidas sejam tomadas no intuito de vigiar e/ou melhorar este indicador e, consequentemente, reduzir o tempo de internação neste tipo de unidade de cuidado.

Palavras-chave: Balanço hídrico; Nutrição enteral; Unidades de terapia intensiva;

RELAÇÃO ENTRE ÂNGULO DE FASE, ANTROPOMETRIA E DESFECHOS EM PACIENTES CRÍTICOS SUBMETIDOS À VENTILAÇÃO MECÂNICA INVASIVA

BEATRIZ SILVA LOPES¹; MÁRCIA MARÍLIA GOMES DANTAS LOPES²; LUCIA LEITE-LAIS²; SANCHIA HELENA DE LIMA VALE²; KARINA MARQUES VERMEULEN SERPA²; MARIANA CAMARA MARTINS BEZERRA FURTADO¹.

1. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO ONOFRE LOPES, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Pacientes críticos estão sob forte estresse metabólico, e o uso de ventilação mecânica invasiva por tempo prolongado pode contribuir para um declínio do estado nutricional. Diante deste contexto, a avaliação nutricional torna-se primordial, sendo, atualmente, a bioimpedância elétrica um dos métodos mais utilizados por ser rápido, relativamente barato, não invasivo, e que estima a composição corporal e a distribuição dos fluidos nos espaços intra e extracelular. O ângulo de fase é um índice que vem sendo utilizado em pacientes críticos, reproduzindo um diagnóstico de desnutrição e prognóstico clínico. Este, expressa mudanças na permeabilidade da membrana celular e o estado de hidratação do paciente, estando os baixos valores deste ângulo intimamente relacionados com pior estado nutricional. **OBJETIVO** Avaliar a correlação do ângulo de fase em pacientes críticos em uso de ventilação mecânica invasiva com parâmetros antropométricos e desfechos clínicos. **METODOLOGIA** Estudo de coorte, prospectivo e analítico, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Onofre Lopes sob o número 61106116.5.0000.5292. O Termo de Consentimento Livre e Esclarecido foi assinado pelo responsável de cada paciente. Fizeram parte do estudo pacientes adultos e idosos internados em uma unidade de terapia intensiva, de ambos os sexos, em uso de terapia nutricional enteral exclusiva e em uso de ventilação mecânica invasiva durante a admissão na unidade de terapia intensiva. A bioimpedância foi realizada nas primeiras 48 horas de internação para obter as medidas do ângulo de fase. Todos os pacientes foram monitorados desde a admissão até a saída da unidade de terapia intensiva e avaliados quanto ao estado nutricional, ao tempo de internação na unidade de terapia intensiva, tempo de ventilação mecânica e desfecho. Analisou-se a correlação entre o ângulo de fase e índice de massa corporal, dias em ventilação mecânica invasiva e tempo de internamento com regressão linear. **RESULTADOS** Foram avaliados 30 pacientes, com idade média de 54,2 ($\pm$ 18,2) anos, sendo 57% do sexo feminino. O tempo médio de permanência na unidade de terapia intensiva foi de 16 dias. A média de ângulo de fase foi de 4,7 graus e a do índice de massa corporal foi de 24,4 kg/m². A mediana do tempo de ventilação mecânica invasiva foi de 7,5 dias e a taxa de mortalidade foi de 33,3%. Não foram encontradas correlações entre o ângulo de fase com o índice de massa corporal ($p = 0,464$), com o tempo em uso de ventilação mecânica invasiva ($p = 0,337$), com o tempo de permanência na unidade de terapia intensiva ($p = 0,274$) nem com mortalidade ($p = 0,175$). **CONCLUSÃO** No presente estudo o ângulo de fase não se correlacionou com os parâmetros antropométricos e desfechos clínicos avaliados. No entanto, outros autores encontraram forte correlação entre o ângulo de fase e um pior estado nutricional em pacientes críticos. Sendo assim, sugere-se que novas pesquisas, com um maior número de participantes, utilizando o ângulo de fase nesta população sejam realizadas.

Palavras-chave: Estado nutricional; Unidades de terapia intensiva; Ventilação mecânica;

AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM PARALISIA CEREBRAL

ANA PAULA DE OLIVEIRA HELOANY; BETTINA GERKEN BRASIL; LUIZA ANTONIAZZI GOMES DE GOUVEIA; VANESSA LOPES CRUZ.
UNIVERSIDADE PAULISTA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A avaliação nutricional na paralisia cerebral oferece subsídios tanto para a melhora do tratamento individual quanto ao planejamento de ações de saúde pública, porém quanto maior for a gravidade da lesão na paralisia cerebral maior será a dificuldade da alimentação o que prejudica o estado nutricional. **OBJETIVO** Avaliar o estado nutricional, o histórico do aleitamento materno e as condições de deglutição de crianças e adolescentes com paralisia cerebral. **METODOLOGIA** Este estudo foi realizado com 5 crianças e 3 adolescentes com paralisia cerebral da Clínica Integrada UNIP/SP. Foi realizada uma pesquisa quantitativa, descritiva e do tipo transversal. Foi realizada a coleta das informações pertinente a idade, data de nascimento, presença de refluxo e disfagia, aleitamento materno e perda de peso nos últimos 3 meses, foram coletadas as variações antropométricas peso e estatura. O peso foi aferido, através de uma balança digital, com o responsável segurando a criança no colo e posteriormente o responsável foi pesado sozinho e subtraído do peso anterior, a altura foi feita através do cálculo de estimativa ($E(\text{cm}) = (2,69 \times \text{CJ}) + 24,2 \pm 1,1$), por meio da aferição da altura do joelho até o calcanhar com o paciente sentado, com uma fita métrica. Para a classificação do desempenho funcional foi utilizado a escala do sistema GMFCS (Gross Motor Function Classification System-Sistema de Classificação da Função Motora Grossa), que apresenta cinco níveis: nível I a criança anda sem limitações; nível II anda com limitações; nível III anda com dispositivos que auxilia a locomoção; nível IV se locomove com cadeira de rodas automatizada; nível V é transportada em cadeira de rodas por terceiros para poder avaliar o estado nutricional através das curvas específicas para crianças com PC. Esse estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da UNIP sob o número CAAE 08229119.0.0000.5512 e parecer número 3.231.110. **RESULTADOS** Participaram do estudo 5 crianças e 3 adolescentes, sendo 62,5% do sexo masculino ($n=5$) a idade mínima foi de 3 anos e a máxima de 14 anos. As meninas tiveram maior média de IMC 15,74%. O nível II e o nível V da GMFCS foram os mais encontrados nas crianças com 37,5% ($n=3$). É possível perceber que as crianças apresentaram mais disfagia, ou seja, dificuldade de engolir (25%) do que refluxo (12,5%) e 50% das crianças se alimentam sem a ajuda de um responsável. Apenas uma criança participante do estudo não teve aleitamento materno, e o maior tempo foi de 6 a 12 meses (50%) e de aleitamento exclusivo foi de 3 a 6 meses (50%). Dos parâmetros avaliados o IMC/idade mostrou que 50% das crianças avaliadas apresentam baixo peso, já em estatura para idade todas apresentaram estatura adequada e 12,5% baixo peso para idade. Percebe-se que todas as crianças classificadas no nível V de GMFCS apresentaram baixo peso. **CONCLUSÃO** Esse trabalho concluiu que através dos resultados apresentados a maior parte das crianças e adolescentes avaliados não conseguem se alimentar sozinha, o que pode influenciar no resultado do estado nutricional. De acordo com o parâmetro IMC/idade das curvas específicas, metade das crianças apresentam desnutrição, a disfagia relatada pelos os responsáveis pode estar relacionada com essa condição. O aleitamento

materno se mostrou presente em quase todas as crianças, porém, o tempo de aleitamento materno total e exclusivo seguido pela maioria foi abaixo do recomendado.

Palavras-chave: Crianças; Estado nutricional; Paralisia Cerebral;

ASSOCIAÇÃO DA ESPESSURA DO ADUTOR DO POLEGAR COM COMPOSIÇÃO CORPORAL E DINAMOMETRIA EM PACIENTES COM CÂNCER NO TRATO GASTROINTESTINAL

THAUANY NANTES GUIRÃO¹; PAULA GARCIA CHIARELLO¹; SOFIA TEIXEIRA PRATES DE OLIVEIRA¹; JULIANA MARIA FACCIOLI SICCHIERI².

1. FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL; 2. HOSPITAL DAS CLÍNICAS DA FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Espessura do músculo adutor do polegar vem se destacando na avaliação nutricional de pacientes oncológicos, onde a perda de massa muscular é muito acentuada. O uso associado deste indicador com demais parâmetros de composição corporal e de funcionalidade vem demonstrando vantagens para o diagnóstico nutricional mais preciso e intervenção nutricional mais adequada para esses pacientes. **OBJETIVO** Correlacionar os valores da espessura do músculo adutor do polegar com demais marcadores do estado nutricional e de funcionalidade em pacientes com câncer no trato gastrointestinal estádios II, III e IV, metastáticos ou não, em terapia antineoplásica. **METODOLOGIA** Este trabalho foi submetido a apreciação do Comitê de Ética em Pesquisa da instituição sob o número 3.474.024 (CAAE: 17333719.5.0000.5440). Por meio de revisão de prontuários eletrônicos, obteve-se dados de atendimentos de pacientes assistidos no Ambulatório de Nutrição e Oncologia do Hospital das Clínicas de Ribeirão Preto-USP como: espessura adutor do polegar, altura, peso, circunferência da panturrilha, dinamometria e dados de composição corporal (massa livre de gordura, índice de massa livre de gordura, índice de massa gorda e índice de massa corporal, através de bioimpedância multifrequencial por espectroscopia- Body Composition Monitor-Fresenius®). Os dados foram tabulados em planilha do Excel e analisados com a correlação de Spearman em software de estatística, SPSS com nível de significância $\leq 0,05$. **RESULTADOS** A amostra foi composta por 58 prontuários pesquisados, sendo estes de pacientes com maioria do sexo masculino 59% (n=34) com idade média de 62 anos ($\pm 13,3$). Nessa amostragem, segundo o índice de massa corporal 87% (n= 51) estavam desnutridos. Este dado também foi observado pela medida da espessura do músculo adutor do polegar, onde 61% (n=35) estavam abaixo dos pontos de corte; já a dinamometria mostrou que 46% (n= 27) estavam com valores abaixo do adequado para sexo e faixa etária. Quando associamos a espessura adutor do polegar com os valores do índice de massa corporal com encontramos uma correlação significativa moderada ($r=0,52$; p **CONCLUSÃO** O trabalho mostrou que a espessura do músculo adutor do polegar apresenta boa correlação com parâmetros de composição corporal, como o índice de massa magra e o índice de massa corporal e principalmente com indicadores de funcionalidade, como a dinamometria. Desta forma, integrar parâmetros

específicos e de baixo custo como a espessura do músculo adutor do polegar na avaliação nutricional destes pacientes, pode conferir um diagnóstico mais detalhado e consequentemente um tratamento mais individualizado e assertivo.

Palavras-chave: câncer; composição corporal; espessura adutor do polegar; funcionalidade;

PRÁTICA DO ALEITAMENTO MATERNO POR MÃES PARTICIPANTES DE GRUPOS VIRTUAIS DE ALIMENTAÇÃO INFANTIL

SOFIA WANDERLEY LIPPO; MONICA LOPES DE ASSUNCAO; LILIAN ANDRADE
SOLON.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os primeiros anos de vida são caracterizados por crescimento acelerado e enormes aquisições no processo de desenvolvimento (BRASIL, 2015). Para assegurar o atendimento das necessidades energéticas e nutricionais do lactente, a World Health Organization (WHO, 2018) recomenda a prática do aleitamento materno exclusivo nos seis primeiros meses de vida, por seu conteúdo único em macro e micronutrientes, suficientes para crescimento e desenvolvimento adequados. As vantagens do aleitamento materno exclusivo para o lactente e para a mãe são bem definidas na literatura, envolvendo benefícios de curto a longo prazo, dentre eles, não introduzir precocemente os alimentos complementares (COSTA, 2013; CAMPOS, 2015; SILVA; SOARES; MACEDO, 2017). **OBJETIVO** Avaliar a prática do aleitamento materno por mães participantes de grupos virtuais de alimentação infantil. **METODOLOGIA** Realizou-se um estudo quantitativo do tipo transversal e descritivo com mães alagoanas, utilizadoras de plataformas on-line para grupos de alimentação infantil, e que tivessem filhos com idade entre 6 e 24 meses. Os dados foram coletados através de um questionário elaborado no Google Forms, enviado através de um link para as administradoras dos grupos. Os dados foram analisados no software Microsoft Office Excel, utilizando análise descritiva, através de medidas de tendência central e frequências relativas e absolutas. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Alagoas (06343118.9.0000.5013), e todos os participantes consentiram sua participação mediante aceite no Termo de Consentimento Livre e Esclarecido enviado de forma eletrônica. **RESULTADOS** Foram avaliadas 106 mães com idade média de 31 ($\pm$ 4,4) anos, dentre as quais a maioria era residente na capital do estado e vivia com o companheiro. Quase a totalidade das mães referiu ter amamentado em algum momento durante a internação ou no domicílio (97,2%), porém referente ao Aleitamento Materno Exclusivo o valor reduziu para 75,5%, e quando questionadas sobre o tempo dessa forma exclusiva o percentual em relação ao recomendado, que seriam 6 meses, foi para 70,9%, todas as mães que interromperam antes de 6 meses ofertaram fórmula infantil como substituição, seja prescrita pelo pediatra (80%) ou sugerida por familiares e amigos (20%). Quando questionadas sobre os motivos para não realizar aleitamento exclusivo, não conseguir realizar a pega e dor ou hipersensibilidade mamária obtiveram 20% cada, já solicitação por parte do médico e ausência de leite configuraram 13,3% cada. Apenas 77,7% das mães mantiveram o Aleitamento Materno após a

introdução de alimentos. **CONCLUSÃO** Apesar do aleitamento materno ser realizado pela maioria das mães, quando avaliada sua continuidade e sua oferta de forma exclusiva conforme a recomendação esse percentual reduziu de forma expressiva. Esses resultados, bem como, os motivos relatados enfatizam a necessidade das ações de incentivo a essa prática através da disseminação de informações adequadas, que devem contar com o apoio dos profissionais de saúde e do meio virtual, já que ambos têm sido utilizados pelas mães para busca de informações sobre alimentação.

Palavras-chave: Lactente; Leite materno; Mães;

COMPORTAMENTO ALIMENTAR TRANSTORNADO EM PACIENTES PRÉ E PÓS CIRURGIA BARIÁTRICA

ANA CLÁUDIA DA SILVA ROZADO; ANA PAULA CAMPOS.
INSTITUTO DE PESQUISA, ENSINO E GESTÃO EM SAÚDE, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO A obesidade é uma doença crônica, caracterizada pelo excesso de gordura corporal. Atualmente é um grave problema de saúde pública. Neste contexto, a cirurgia bariátrica surge como uma proposta de tratamento. O Brasil é o segundo país que mais realiza esta cirurgia. O impacto negativo dos transtornos alimentares e comportamentos no pré e pós-operatórios levam a maiores chances de insucesso após alguns anos. **OBJETIVO** Verificar a presença das disfunções alimentares relacionados à cirurgia bariátrica. **METODOLOGIA** A pesquisa teve como base uma revisão integrativa da literatura sobre comportamento alimentar de pacientes submetidos à cirurgia bariátrica. A seleção dos artigos foi realizada nas bases eletrônicas Bireme, PubMed, portal Scielo, sendo encerrada em agosto de 2019. Foram utilizados os descritores: cirurgia bariátrica, comportamento alimentar, transtornos alimentares, anorexia nervosa e bulimia nervosa em português e inglês. Foram selecionados estudos que avaliassem a presença de transtornos alimentares pré e pós cirúrgico utilizando avaliação psicológica ou psiquiátricas antes e após a cirurgia bariátrica, desde que fossem incluídas questões alimentares. **RESULTADOS** Foram selecionados 64 artigos, 29 excluídos pois não atenderam aos critérios. Observou-se dificuldade com a manutenção do peso após 2 anos de cirurgia, principalmente nos pacientes com alguma alteração no comportamento alimentar pré cirúrgico Bulimia Nervosa, Síndrome do Comer Noturno, Compulsão Alimentar. Os pacientes que antes da cirurgia tinham compulsão alimentar mudaram para comportamento beliscador que está associado ao reganho de peso e menor perda de excesso de peso. A sensação de saciedade de fica alterada, paciente percebe saciedade precoce mas não tem saciação, o que gera ansiedade e o ato de beliscar entre as refeições como foi observado nos estudos de Jesus et al; Colles et.al; Rocha et al.; reforçando a ideia de que a presença de comportamentos alimentares inadequados pode diminuir a eficácia da cirurgia. Ao fazer uma análise dos diversos trabalhos, podemos notar que embora o procedimento cirúrgico leve a perda de peso, o paciente continua tendo uma relação difícil com o alimento, e por isso, muitos deles recuperam algum peso depois de ter perdido. **CONCLUSÃO** Após a realização da cirurgia bariátrica é importante a mudança no comportamento alimentar dos pacientes, já que este influenciará a quantidade e qualidade de alimentos ingeridos, além da capacidade

de adesão às orientações nutricionais que são fundamentais para perda e manutenção do peso perdido a longo prazo.

Palavras-chave: Cirurgia bariátrica. Comportamento alimentar. Transtorno Alimentar. Obesidade

PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE PACIENTES IMUNODEPRIMIDOS HOSPITALIZADOS EM BELÉM

RAIMUNDO BENTES DE ALMEIDA JUNIOR; BRUNO MATEUS VIANA LIMA; ISIS MONTEIRO FACANHA DA SILVA; DANIELA VALENTE GUIMARAES GUTIERRES; FABIANA DA SILVA ARNAUD; ROZINÉIA DE NAZARÉ ALBERTO MIRANDA.
HOSPITAL UNIVERSITÁRIO JOÃO DE BARROS BARRETO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O vírus da imunodeficiência humana afeta linfócitos T que expressam em suas membranas, células CD4, específicas do sistema imunológico. A destruição destas células prejudica a resposta imunológica contra antígenos, quando o número de linfócitos T cai abaixo de 200 células/mm³ de sangue, é considerado que ocorreu a progressão para a síndrome da imunodeficiência adquirida. De 2007 até o mês de junho de 2019 foram notificados 300.496 casos de infecção pelo vírus no Brasil, sendo 26.055 casos (8,7%) na região Norte. A pesquisa realizada propõe fazer um levantamento do estado nutricional de portadores do vírus da imunodeficiência humana hospitalizados, diagnosticando o aspecto físico da perda de massa muscular e adiposa. **OBJETIVO** Avaliar o perfil antropométrico de pacientes convivendo com vírus da imunodeficiência humana internados em um hospital universitário de referência do estado do Pará **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, prospectivo, elaborado através da aplicação de um questionário semiestruturado para coleta de variáveis antropométricas, com uma amostra correspondida por 48 pacientes internados na Clínica de Doenças Infecciosas e Parasitárias, localizada no terceiro andar do Hospital Universitário João de Barros Barreto, no período de agosto a dezembro de 2019. Para elaboração do perfil foram coletadas as seguintes variáveis: O peso, estatura para obtenção do índice de massa corporal, circunferência do braço, circunferência da cintura e prega cutânea tricipital. Esta pesquisa teve a aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde, sob o parecer nº 2.462.471-2015. **RESULTADOS** O Índice de Massa Corporal classificou o estado nutricional em desnutrição 18 (37,5%) pacientes, eutrofia 27 (56,25%) pacientes e sobrepeso 3 (6,25%) pacientes. Quanto a adequação da circunferência do braço foram classificados em desnutrição grave 12 (25%) pacientes, desnutrição moderada 13 (27,08%) pacientes, desnutrição leve 10 (20,83%) pacientes, eutrofia 10 (20,83%) pacientes e sobrepeso 3 (6,25%) pacientes e para circunferência da cintura foram classificados como normal 46 (93,85%) pacientes, em estado de risco 2 (6,2%) pacientes. Em relação a adequação da prega cutânea tricipital foram classificados em estado de desnutrição grave 15 (30,61%) pacientes, desnutrição moderada 12 (25%) pacientes, desnutrição leve 12 (25%) pacientes, eutrofia 8 (16,6%) pacientes e sobrepeso 1 (2%) paciente. **CONCLUSÃO** Os resultados apresentam predominância de eutrofia através do índice de massa corporal, entretanto as medidas compartmentadas revelam resultados contraditórios, circunferência braquial e prega

cutânea tricípital apresentam maior prevalência de desnutrição. Dessa forma a perda de tecido muscular e adiposo dos pacientes portadores do vírus da imunodeficiência humana foi percebida no presente estudo. O aconselhamento nutricional e a adesão ao tratamento com antirretrovirais são necessários para diminuir as taxas de desnutrição e controlar as doenças oportunistas, consequentemente evitar futuras internações hospitalares.

Palavras-chave: Vírus da Imunodeficiência Humana; Nutrição; Avaliação nutricional;

ASSOCIAÇÕES ENTRE OS HÁBITOS INDIVIDUAIS E ALIMENTARES E AS NEOPLASIAS GASTROINTESTINAIS

JALYNE MALHEIRO DA SILVA; JULITA MARIA FREITAS COELHO; ANNYE GABRIELLY MENDES; TAMIRES PASTOR DE ARAUJO; SOPHIA EMILIN DOS SANTOS LIMA.
FACULDADE ANÍSIO TEIXEIRA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As neoplasias do trato gastrointestinal contribuem de forma significativa para os casos de morbidade e mortalidade decorrentes de câncer no mundo todo (SILVA et al., 2019). O câncer de intestino, especificamente, possui dentre os principais fatores para seu desenvolvimento o excesso de peso corporal e uma alimentação considerada não saudável, como o consumo insuficiente de frutas, vegetais e outros alimentos que são ricos em fibras (BRASIL, 2019). Segundo Almeida et al. (2017) o consumo de alimentos ricos em fibras alimentares retarda o tempo do trânsito além de auxiliar na remoção de agentes considerados carcinogênicos, tendo então um papel protetor do intestino. **OBJETIVO** Por isso, tal pesquisa na área de nutrição clínica buscou investigar as características individuais e alimentares em indivíduos em tratamento de câncer do trato gastrointestinal atendidos em uma Unidade de Alta Complexidade em Oncologia. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo e exploratório, a partir de dados secundários de um estudo prévio, que usou um questionário próprio, além de informações de prontuários médicos e o teste Como está sua Alimentação?, do Ministério da Saúde, Brasil, aprovado pelo Comitê de Ética com o número do protocolo CAAE nº 63030716.2.0005631. Foram obtidas frequências absolutas e relativas, o p-valor de todas as variáveis incluídas. **RESULTADOS** No total foram detectados 22 casos de câncer do trato gastro intestinal, sendo que a maioria tinha raça/cor auto-referida preta ou parda (n=19), sexo feminino (n=13), com companheiro (n=13), com até dois filhos (n=18), menor densidade domiciliar (n=17), menor escolaridade (n=16) e sem ocupação (n=19). Foi observado também maior consumo de frutas (n=14) e leguminosas (n=21), baixo de legumes e verduras (n=4), carne (n=8), laticínios (n=13) e carboidratos em geral (n=12), além de um consumo alto de doces (n=20), e gorduras (n=21). A prática de atividade física foi baixa e o etilismo foi alto na amostra estudada. A despeito disso, a boa qualidade da alimentação foi mais auto-referida (n=15), assim como predominou o hábito de quatro ou mais refeições ao dia. **CONCLUSÃO** Resultados apontam a presença de características individuais, alimentares e nutricionais pró-cancerígenas no grupo estudado, tais como o alto consumo de gorduras e doces e baixo consumo de legumes e verduras. Faz-se necessária uma adequada

intervenção nutricional nesses indivíduos, e que as mesmas possam também ser seguidas após o tratamento. Em síntese, ressalta-se o papel de um perfil alimentar inadequado, o qual associado a um estilo de vida sedentário, constituem fatores de risco para a instalação de doenças crônicas diversas, a exemplo do câncer.

Palavras-chave: Câncer gastrointestinal; Hábitos de vida; Alimentação.;

ESTADO NUTRICIONAL E SARCOPENIA DE IDOSOS EM ACOMPANHAMENTO AMBULATORIAL NA CIDADE DE SÃO PAULO

MELISSA CASTELLANO; SILVIA SABONGI FERRAZ AYROSA; LUIZA ANTONIAZZI;
BETTINA GERKEN BRASIL.
UNIVERSIDADE PAULISTA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A sarcopenia é uma doença multifatorial comum ao envelhecimento e está associada à perda involuntária da massa muscular esquelética, à redução da força e à diminuição do desempenho físico. Tal condição tem um grande impacto na vida do idoso, pois leva ao declínio da mobilidade e, progressivamente, à incapacidade funcional e à perda da independência. **OBJETIVO** Identificar a presença de sarcopenia, avaliar o estado nutricional (EN) e o consumo de proteínas dietéticas em idosos atendidos em clínica-escola. **METODOLOGIA** Estudo transversal, quantitativo, descritivo, exploratório. Os critérios para identificar a sarcopenia seguiram o algoritmo e os pontos de corte utilizados pelo European Work Group of Sarcopenia in Older Adults (EWGSOP1). Os testes utilizados foram: 1) perda da massa magra por meio de bioimpedância e cálculo do índice de massa magra esquelética, 2) perda da força pelo teste de preensão palmar com dinamômetro, e 3) diminuição do desempenho físico pelo teste Short Physical Performance Battery (SPPB), adaptado à população brasileira. Os critérios para a avaliação da obesidade sarcopênica seguiram o algoritmo proposto por Waters e Baumgarten⁹. Para avaliar o EN foram coletados dados antropométricos e de composição corporal (IMC, circunferência abdominal e percentual de gordura), que foram depois aplicados à tabelas de EN de IMC da OPAS e % de gordura de Gallagher. Para avaliar o consumo proteico foram coletados dados de consumo alimentar (recordatório 24h). Esta pesquisa faz parte do projeto Saúde do Idoso desenvolvido pela Universidade Paulista (UNIP) desde 2016. Este projeto foi enviado para análise no CEP local e aprovado (número do parecer: 1.784.708). **RESULTADOS** Foram atendidos em consultório um total de 20 idosos, 16 mulheres e 4 homens, com idades entre 62 e 85 anos (média de idade de $71 \pm 6,35$). Foi possível obter uma classificação detalhada dos diferentes estágios de sarcopenia e de obesidade sarcopênica da amostra investigada: foram encontrados 10% dos pacientes com sarcopenia, 5% com sarcopenia severa e 15% com obesidade sarcopênica. O recordatório 24h identificou apenas um dos avaliados com baixo consumo proteico. A avaliação do EN encontrou 55% da população com obesidade, 10% com sobrepeso e 25% dentro da eutrofia, segundo o índice de massa corporal (IMC). **CONCLUSÃO** O estudo encontrou 15% dos pacientes com sarcopenia e 15% com obesidade sarcopênica. O consumo proteico foi considerado adequado para 95% da amostra. A avaliação do EN aponta 25% dos idosos como eutróficos, 10% com sobrepeso e 55% com obesidade.

Palavras-chave: Sarcopenia; Envelhecimento; Obesidade sarcopênica;

DESENVOLVIMENTO DE CÂNCER E O CONSUMO DE ALIMENTOS PROTETORES E DE RISCO EM PACIENTES ONCOLÓGICOS

PEDRO PAULO MORAES DA CÂMARA; JULIANA CRISTINE PINTO CALDAS; MILENA DE FATIMA MONTEIRO LOPES; CAMILA NUNES FIGUEIRA; ADRIANE FONSECA DE SOUZA; FELYPE DA SILVA PEREIRA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O câncer se apresenta como uma das maiores causas de mortalidade em todo o mundo, tendo a alimentação inadequada como a segunda maior causa da doença, segundo o Instituto Nacional de Câncer. Dessa forma, os hábitos alimentares tornaram-se muito importantes para a prevenção da doença, classificando, assim, os alimentos em protetores ou que apresentam risco para a carcinogênese. Nesse sentido, torna-se relevante correlacionar a ingestão destes grupos alimentares e o desenvolvimento de tumores por pacientes em tratamento oncológico. **OBJETIVO** Analisar a frequência de consumo de alimentos protetores e de risco e correlacionar com a carcinogênese em pacientes oncológicos. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, descritivo e retrospectivo, com 30 pacientes oncológicos atendidos em um hospital de referência em oncologia em Belém, Pará, com idade de 34 a 82 anos. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Pará sob o parecer de número 950.479. A participação dos pacientes foi consolidada mediante a assinatura do Termo de Consentimento Livre Esclarecido. Foram analisados os prontuários para detecção do local da neoplasia e aplicação de questionário para avaliação da frequência de consumo dos alimentos, a qual foi classificada em: diário, semanal e raro/nunca. Os alimentos foram divididos em dois grupos: protetores (cereais integrais, frutas, hortaliças, legumes, feijão e peixe) e de risco (carne bovina, doces, frituras, refrigerantes, embutidos e enlatados). **RESULTADOS** Dos principais diagnósticos de câncer, 26,6% eram no estômago; 13,3% no útero; 6,6% no fígado; 6,6% na cárdia e 6,6% na região colorretal. Em relação aos alimentos de risco, houve baixo consumo em sua totalidade. Quanto aos protetores, também houve consumo reduzido do grupo, demonstrando que 86,6% nunca/raramente ingeriam cereais integrais, ao passo que, em relação a legumes, somente 36,6% consumiam diariamente e 26,6% raro/nunca. A mesma prevalência é encontrada no consumo de hortaliças, na qual apenas 36,6% ingeriam diariamente e 30% nunca/raramente ingeriram. O consumo diário de peixe era realizado por apenas 10%, sendo a frequência de 1 a 3 vezes/semana a mais relatada (50%). No entanto, houve elevado consumo diário de feijão e frutas: 73,3% e 53,3%, respectivamente. **CONCLUSÃO** Diante dos resultados, houve consumo mínimo dos dois grupos alimentares. Dessa forma, a ingestão reduzida de alimentos protetores pode ter sido um dos fatores de risco, em relação à alimentação, elevando o agravamento do quadro clínico, pois esses alimentos possuem compostos (como ômega 3, folato, vitaminas A, C e E) capazes de interromper a multiplicação celular descontrolada. Portanto, é necessário esclarecer a importância da ingestão frequente da classe dos protetores, além de instruir

os pacientes e acompanhantes em realizar diferentes preparações desse grupo que estimulem o paladar dos enfermos, auxiliando no seu tratamento e prevenção de novos tumores.

Palavras-chave: Alimentação; Carcinogênese; Neoplasias;

AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CORPORAL E ANTROPOMETRIA EM MULHERES EM QUIMIOTERAPIA PARA O CÂNCER DE MAMA

SARAH CARREIRA RUFATO; ALCEU AFONSO JORDAO JUNIOR; BRUNA RAMOS DA SILVA.

FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O câncer de mama é uma patologia com abrangência mundial. Sabe-se que a obesidade, associada ao aumento de gordura e depleção de massa magra, é fator de risco para o aparecimento ou reincidência do tumor mamário, ou piora no prognóstico¹. Somado a isso, os efeitos colaterais da quimioterapia, em conjunto com as modificações metabólicas causadas pelo cancro, podem também contribuir para tais alterações de composição corporal². Desta forma, torna-se fundamental reconhecer a presença de tais modificações para que se possa intervir na prática clínica de forma a minimizar os fatores de risco durante e após o tratamento quimioterápico. **OBJETIVO** Avaliar alterações de composição corporal e medidas antropométricas de mulheres diagnosticadas com câncer de mama ao longo do tratamento quimioterápico. **METODOLOGIA** Há aprovação pelo Comitê de Ética (processo HCRP 14608/2017) e o estudo foi desenvolvido no Ambulatório de Mastologia do Departamento de Ginecologia e Obstetrícia do Hospital Universitário da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto (SP). Trata-se de um estudo longitudinal com 25 mulheres voluntárias, diagnosticadas com câncer de mama unilateral, com indicação de tratamento quimioterápico, nos períodos de: diagnóstico (T0), antes do 3º ciclo (T1), antes do 6º ciclo (T2) e 1 mês após término do tratamento quimioterápico (T3). Em cada período foram coletados dados individuais de: peso, altura e dinamometria e realizou-se a impedância bioelétrica. Todos os dados foram calculados em média e desvio padrão. Em relação à impedância, os dados utilizados para a avaliação de composição corporal foram os índices de massa gorda e magra, o percentual de gordura³ e o ângulo de fase. Foi então calculado o índice de massa corporal⁴ pela relação: $\text{peso (kg)} / \text{altura (m)}^2$ e o índice de massa corporal ajustado para massa gorda⁵ como sendo: $(3 * \text{peso (kg)} + 4 * \text{massa gorda (\%)}) / \text{altura (cm)}$. **RESULTADOS** Os resultados calculados em média evidenciaram, ao longo de todo o período, um ganho de peso de 0,8 kg. A média do índice de massa corporal foi de 28,6 kg/m² em T0 passando para 29,2 kg/m² em T3. O índice de massa magra diminuiu 0,3 kg/m², enquanto o de massa gorda cresceu 0,3 kg/m². Em relação ao ângulo de fase, cerca de 75% da amostra apresentou valores abaixo do ponto de corte (5,6°) no último período. O índice de massa corporal ajustado para massa gorda cresceu 0,1 unidade. A dinamometria mostrou uma perda de força muscular correspondente a 1,36 kg no braço contralateral à mama com tumor e perda de 1,07 kg no homolateral. **CONCLUSÃO** As mulheres da amostra apresentaram pequeno ganho de peso e massa gorda associados à sutil diminuição da massa e força muscular do primeiro ao último período. Apesar disso, a diminuição do

ângulo de fase evidencia piora no prognóstico, uma vez que se associa ao aumento da mortalidade. O índice de massa corporal demonstra ainda um risco eminente para o desenvolvimento de obesidade grau 1 após o tratamento. Por esta razão, torna-se de suma importância o estabelecimento de medidas dietéticas capazes de prevenir ou minimizar tais alterações.

Palavras-chave: Antropometria; Composição Corporal; Impedância Bioelétrica; Obesidade;

ASSOCIAÇÃO ENTRE ÂNGULO DE FASE E ESPESSURA DO MÚSCULO ADUTOR DO POLEGAR EM MULHERES PÓS MENOPAUSADAS.

CAMILA VILARINHO VIDIGAL; ANA CAROLINE ALVES CARNEIRO QUEIROZ;
TATIANA MION LUNZ; GEISE FERREIRA CRUZ; VALDETE REGINA GUANDALINI;
JOSE LUIZ MARQUES ROCHA.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE. UNIVERSIDADE FEDERAL
DO ESPÍRITO SANTO, VITÓRIA - ES - BRASIL.

INTRODUÇÃO Concomitante ao envelhecimento surgem diversas mudanças fisiológicas no corpo da mulher como a diminuição significativa da força e massa muscular, além de alterações no ângulo de fase, um parâmetro utilizado como indicador da integridade da membrana celular. Entretanto, são escassos na literatura estudos que relacionem esses parâmetros em mulheres brasileiras pós-menopausadas. **OBJETIVO** Analisar a associação do ângulo de fase com a composição corporal e a espessura do músculo adutor do polegar (EMAP) de mulheres no período pós menopausa em acompanhamento ambulatorial. **METODOLOGIA** Estudo transversal realizado no ambulatório de ginecologia e obstetrícia de um hospital universitário localizado em Vitória/ES. Participaram 40 mulheres pós-menopausadas com idade igual e/ou superior a 40 anos, diagnosticadas com osteopenia e/ou osteoporose. Na avaliação antropométrica foram aferidos: peso (kg), altura (m), perímetro da cintura (cm), perímetro do braço (cm), perímetro do quadril (cm), perímetro da panturrilha (cm) e a EMAP (mm). A avaliação da composição corporal foi realizada pelo exame de bioimpedância elétrica tetrapolar da Biodynamics® modelo 450. Para esse exame foram seguidos os critérios propostos pelo próprio manual do equipamento. A força muscular foi avaliada pela força de preensão palmar (FPP) utilizando o dinamômetro da marca Jamar® e seguindo o protocolo da Associação Americana de Terapia de Mão. O estudo foi aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Espírito Santo sob protocolo número CAAE: 88131818.0.0000.5060. As análises foram efetuadas no programa Social Package Statistical Science (SPSS) for Windows versão 22.0 com nível de significância de 5% para todos os testes. A hipótese principal é que as mulheres pós-menopausadas apresentam mudanças no ângulo de fase, força e massa muscular. **RESULTADOS** As mulheres avaliadas eram predominantemente idosas ($65,9 \pm 7$ anos), eutróficas segundo o Índice de Massa Muscular médio ($26,9 \text{ kg/m}^2$) e classificadas como fisicamente ativas ou muito ativas ($n=22$). As mulheres apresentavam força e massa magra preservadas segundo os valores médios da FPP da mão não dominante (20 kg; 6 32), EMAP da mão não dominante (11,9 mm; 8 19,3), massa muscular esquelética ($16,59 \pm 3,2 \text{ kg}$) e do índice muscular esquelético apendicular ($6,91 \pm 2,1 \text{ kg/m}^2$). Foi

observado que mulheres que apresentavam maiores valores de ângulo de fase (mediana $> 6,4^\circ$) também tinham maiores valores de índice de massa corporal ($p=0,04$), índice muscular esquelético ($p=0,01$), perímetro da panturrilha ($p=0,05$), perímetro do braço ($p=0,04$) e perímetro do quadril ($p=0,04$). Por fim, foi encontrada correlação positiva entre a espessura do músculo adutor do polegar da mão dominante com o ângulo de fase ($r=0,40$ e $p=0,017$). **CONCLUSÃO** ângulo de fase esteve estatisticamente associado a parâmetros antropométricos e de composição corporal e foi identificada correlação positiva entre esse parâmetro e a espessura do músculo adutor do polegar.

Palavras-chave: Menopausa; EMAP; Idosas; Bioimpedância;

DIFICULDADES ENCONTRADAS POR OVOLACTOVEGETARIANOS E VEGETARIANOS ESTRITOS ALTERAM A QUALIDADE DA DIETA?

LARISSA PORAZZA DE CARVALHO¹; RODRIGO ELIAS DE OLIVEIRA²; LUCIANA SARAIVA²; BRUNA NASCIMENTO MORAIS¹; LUIZA ANTONIAZZI GOMES DE GOUVEIA¹; MARIA CRISTINA DE ALMEIDA GASPAR¹.

1. UNIVERSIDADE PAULISTA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - FACULDADE DE ODONTOLOGIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Indivíduos vegetarianos podem encontrar dificuldades para manter o padrão alimentar. As principais dificuldades encontradas são a distribuição restrita dos itens veganos comparados ao amplo acesso aos alimentos convencionais, pouca oferta de produtos veganos e, em alguns casos, a falta de apoio familiar e o convívio social restrito que podem impactar no consumo de produtos de origem animal. Esse contexto parece ocorrer em menor proporção para os ovolactovegetarianos. **OBJETIVO** Identificar as dificuldades encontradas por vegetarianos estritos e ovolactovegetarianos para seguir a dieta e avaliar a qualidade da mesma. **METODOLOGIA** Trata-se de estudo do tipo transversal. Esta pesquisa faz parte da pesquisa Dieta e saúde periodontal: quanto, de fato, a dieta influencia o acúmulo de cálculo dentário, aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Faculdade de Odontologia da USP sob o número CAAE 44197115.1.1001.0075. A população do estudo foi constituída de indivíduos adultos (18 a 59 anos) ovolactovegetarianos ($n=30$) e vegetarianos estritos ($n=30$) que aceitaram livremente participar e assinaram o termo de compromisso livre e esclarecido. Foram coletadas medidas de peso, estatura e circunferência da cintura. O consumo alimentar foi avaliado por recordatório alimentar. O cálculo do valor calórico e dos nutrientes ingeridos foi realizado a partir de tabelas de composição de alimentos (IBGE, 2016; NEPA, 2011). A qualidade da dieta foi analisada de acordo com o Vegetarian Lifestyle Index. Para avaliar as dificuldades foi aplicado um questionário elaborado pelos pesquisadores com as principais dificuldades encontradas. Para comparar as médias foi utilizado o teste T de student para 2 amostras e ANOVA para 3 amostras, e para comparar categorias foi utilizado o teste qui-quadrado. Todas as análises foram realizadas pelo software SPSS 20.0. **RESULTADOS** A idade média entre os grupos não diferiu, $33,7 \text{ anos} \pm 9,7$ e $29,7 \pm 10,0$, $p=0,126$, assim como o índice de massa corporal $23,1 \text{ kg/m}^2 \pm 4,9$ e $22,9 \pm 3,8$, $p=0,092$ e a circunferência da cintura, $80,4 \text{ cm} \pm 14,9$ e $78,3 \pm 11,5$, $p=0,539$.

Foram relatadas dificuldades em seguir dieta vegetariana por 22 (73,3%) dos ovolactovegetarianos e por 18 (60%) dos vegetarianos estritos, $p=0,272$. As dificuldades mais relatadas ocorreram com a família $n=16$ (26,7%), meio social $n=16$ (26,7%), ao acesso a alimentos $n=15$ (25%) e restaurantes vegetarianos $n=16$ (26,7%). Indivíduos que relataram dificuldades, apresentaram maior consumo de energia $2141,9 \pm 826,2$ e de proteína $67,8 \text{ g} \pm 40,9$ em comparação aos que não apresentaram dificuldades, $1745,3 \text{ kcal} \pm 605,1$, $p=0,040$, e $48,8 \text{ g de proteína} \pm 21,3$, $p=0,021$. A qualidade da dieta não teve diferença significativa quanto ao relato de dificuldades, os indivíduos que não relataram dificuldades apresentaram menor média de pontuação, $7,80 \text{ pontos} \pm 1,7$ e $8,03 \text{ pontos} \pm 1,5$, embora sem significância estatística, $p=0,622$. Ao verificar cada grupo de dieta separadamente, os indivíduos que relatam dificuldades também apresentaram pontuação sem diferença estatística em relação aos que não relataram, para o ovolactovegetarianos $7,5 \pm 1,5$ e $7,1 \pm 1,7$ ($p=0,599$) e para os vegetarianos estritos $8,7 \pm 1,3$ e $8,3 \pm 1,6$ ($p=0,464$), respectivamente. **CONCLUSÃO** Foram relatadas dificuldades por percentual considerável dos ovolactovegetarianos e dos vegetarianos estritos. O relato da dificuldade foi associado ao maior consumo de energia e proteína, embora não tenha sido associado com a qualidade da dieta em nenhum dos grupos avaliados.

Palavras-chave: vegetarianismo; alimentação; macronutrientes;

DOSAGEM SÉRICA DE VITAMINA B12 E SUA SINTOMATOLOGIA DE DEFICIÊNCIA EM ADULTOS OVOLACTOVEGETARIANOS

LAIS FERREIRA DIAS¹; RODRIGO ELIAS DE OLIVEIRA²; LUIZA ANTONIAZZI GOMES DE GOUVEIA¹; MARIA CRISTINA DE ALMEIDA GASPAR¹; JULIO CESAR ACOSTA-NAVARRO³; LUCIANA SARAIVA².

1. UNIVERSIDADE PAULISTA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - FACULDADE DE ODONTOLOGIA, - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO – INSTITUTO DO CORAÇÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A dieta vegetariana pode ser considerada um padrão alimentar que promove saúde a indivíduos em todas as fases da vida. O único nutriente limitante numa dieta vegetariana estrita é a vitamina B12. Sua fonte natural restringe-se apenas a derivados de animais. Porém, mesmo aqueles que fazem ingestão destes alimentos podem apresentar deficiência desta vitamina, incluindo ovolactovegetarianos. **OBJETIVO** Analisar a ingestão dietética e nível sérico de vitamina B12 junto aos possíveis sintomas de deficiência dessa vitamina em ovolactovegetarianos. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, com amostra de indivíduos de ambos os sexos, de 19 e 55 anos, ovolactovegetarianos por pelo menos 3 anos. Os participantes foram devidamente esclarecidos após a aprovação pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Paulista, número CAAE 96896518.3.0000.5512 e parecer 2.916.832. Foram realizados recordatórios alimentares, e aplicados questionários sobre sintomatologia de deficiência desta vitamina. A dosagem sérica de B12 foi realizada pelo método de quimioluminescência. O consumo alimentar foi calculado pela Tabela Brasileira de Composição de Alimentos e United States Department of Agriculture, e a ingestão de

B12 foi analisada pela Dietary Reference Intake. Para testar correlação foi aplicado o teste de Spearman. Para comparar as medianas e intervalos interquartis (IIQ 25 e 75) foi utilizado o Teste Kruskal-Wallis. Todas as análises foram realizadas pelo software SPSS 20.0. RESULTADOS A amostra foi composta por 28 indivíduos ovolactovegetarianos, sendo maioria do sexo feminino (67%, n=19) e com mediana da idade 23,5 anos (IIQ 22,031,0). A Sociedade Vegetariana Brasileira recomenda aos ovolactovegetarianos, zero porções do grupo de carnes e ovos, e três de leites e derivados, sendo então a única fonte de vitamina B12. Apenas 42,85% (n=12) atingiram número de porções recomendadas de leite e derivados. Quanto ao nível sérico, 92,8% (n=26) encontravam-se nas referências laboratoriais (211 a 911 pg/mL). A cobalamina sérica foi menor nos indivíduos que consomem vitamina B12 abaixo da EAR (2 mcg/dia): 349,0 pg/mL (IIQ 271,0393,8) do que aqueles que atingem a EAR: 365,0 pg/mL (IIQ 311,5597,8), porém sem significância estatística ($p=0,704$). Não houve correlação entre nível sérico de vitamina B12 e tempo de adesão à dieta vegetariana ($r=0,36$) e ingestão de vitamina B12 ($r=0,37$). A sintomatologia de deficiência da vitamina quando correlacionada ao seu valor sérico demonstrou uma tendência no valor da mediana de acordo com aqueles que afirmaram ter uma queda mínima de cabelo 366 pg/mL (IIQ 306-5490,0), queda média 357,5 pg/mL (IIQ 254-5537,8) e queda alta 352,0 pg/mL (IIQ 317,0365,0), embora sem significância estatística ($p=0,871$). Para aqueles que afirmaram boa memória 362,5 pg/mL (IIQ 263,0375,0), memória normal 357,5 pg/mL (IIQ 301,3490,5) e memória ruim 359,0 pg/mL (IIQ 323,5634,0), sem significância estatística ($p=0,865$). Houve tendência entre aqueles que afirmaram unhas quebradiças, sendo o valor da mediana foi de 345,5 pg/mL (IIQ 281,3429,0) e não quebradiças 367,0 pg/mL (IIQ 292,8500,3), mas sem significância estatística ($p=0,129$). CONCLUSÃO Na amostra deste estudo não houve relação entre o consumo alimentar e a manutenção dos níveis séricos da vitamina B12. Ainda, os sinais de deficiência não demonstraram tendências quando comparadas ao nível sérico da vitamina.

Palavras-chave: ovolactovegetariano; vitamina B12; deficiência;

O CONTATO COM INDIVÍDUOS VEGETARIANOS INFLUENCIA NO CONHECIMENTO DE ONÍVOROS SOBRE A DIETA VEGETARIANA?

LAIS FERREIRA DIAS¹; JULIO CESAR ACOSTA-NAVARRO²; LUIZA ANTONIAZZI GOMES DE GOUVEIA¹; MARIA CRISTINA DE ALMEIDA GASPAR¹.

1. UNIVERSIDADE PAULISTA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO – INSTITUTO DO CORAÇÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Dietas vegetarianas, quando bem planejadas, são adequadas para indivíduos em todas as fases do ciclo de vida. São alguns os motivos para a adesão a dieta: bem-estar animal, meio ambiente, religião, mas em sua maioria, a saúde. Porém, muitos mitos norteiam esta dieta, que vegetarianos são fracos, que possuem falta de nutrientes, que crianças ou gestantes não podem seguir esta dieta, entre outros. **OBJETIVO** Identificar o conhecimento de adultos onívoros quanto a dieta vegetariana, segundo o número de indivíduos vegetarianos que conhecem. **METODOLOGIA** Trata-

se de um estudo transversal prospectivo composto por 557 adultos onívoros de ambos os sexos que consomem carnes por pelo menos quatro vezes por semana. Os participantes foram esclarecidos após aprovação pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Paulista UNIP, sob o número de CAAE 02944018.4.0000.5512 e parecer número 3.098.767. Foi realizado um formulário online com perguntas que definiam o perfil do indivíduo e suas percepções sobre vegetarianismo, sendo divulgado em redes sociais pelo período de 4 meses. O formulário foi elaborado com base de perguntas fechadas e abordagem quantitativa. Os resultados do presente estudo serão apresentados segundo o número de vegetarianos que os indivíduos onívoros conhecem (nenhum, 1 a 2, 3 a 4, 5 a 6 e mais que 6). A comparação entre as categorias de respostas da percepção dos onívoros foi testada pelo teste qui-quadrado, pelo software SPSS 20.0 RESULTADOS Os indivíduos onívoros foram categorizados quanto ao número de vegetarianos que conheciam, sendo nenhum (n=54), 1 a 2 (n=167), 3 a 4 (n=159), 5 a 6 (n=55), e mais que 6 (n=122). Quando perguntados se crianças poderiam seguir uma dieta vegetariana, de acordo com o número de vegetarianos que conheciam, respectivamente, 66,6% (n=36), 70% (n=117), 75,4% (n=120), 76,3% (n=42) e 79,5% (n=97) afirmaram esta pergunta (p=0,151). Quando perguntados se seria possível ter uma gestação saudável com uma dieta vegetariana, respectivamente, 66,6% (n=36), 78,4% (n=131), 84,9% (n=135), 89,1% (n=49) e 83,6% (n=102) afirmaram (p=0,006). Quando perguntados se praticantes de atividade física poderiam seguir uma dieta vegetariana, respectivamente, 87% (n=47), 94,6% (n=158), 98,1% (n=156) e 96,3% (n=53) e 95% (n=116) afirmaram (p=0,036). Sobre se dietas vegetarianas proporcionam maior saúde e longevidade, respectivamente, 33,3% (n=18), 42,5% (n=71), 40,8% (n=65), 36,3% (n=20) e 50% (n=61) afirmaram (p=0,262). Sobre a falta de algum nutriente, respectivamente, 70,3% (n=38), 56,3% (n=94), 55,3% (n=88), 54,5% (n=30) e 39,3% (n=48) afirmaram (p=0,002). Destes, foram convidados a definir quais nutrientes, sendo proteína 33% (n=198), vitamina B12 18,2% (n=108), ferro 16% (n=95), ômega 3 11,4% (n=68), cálcio 6,4% (n=38), vitamina D 2,5% (n=15), zinco 2,3% (n=14), e 9,6% (n=58) não souberam dizer qual. CONCLUSÃO Pode-se concluir que o conhecimento de adultos onívoros quanto a dieta vegetariana ainda se baseia em mitos. O número de vegetarianos que conhecem pôde demonstrar que o contato com indivíduos vegetarianos traz uma percepção mais condizente com a literatura, especialmente sobre compatibilidade do vegetarianismo com o período gestacional, prática de atividade física e ausência de deficiências nutricionais.

Palavras-chave: vegetarianismo; conhecimento; onívoro;

A AÇÃO DA RHODIOLA ROSEA L. SOBRE A OBESIDADE ATRAVÉS DO CONTROLE DA COMPULSÃO ALIMENTAR.

ANDRÉIA DA CONCEIÇÃO ATAÍDE.
IPGS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A obesidade é um grave problema de saúde pública que aumenta sua incidência em todo o mundo a cada ano, se tornando uma epidemia. Segundo a Organização Mundial da Saúde

(OMS), a obesidade é definida pelo acúmulo excessivo de gordura corporal que pode causar prejuízos a saúde do indivíduo. Além disso, se trata de uma doença crônica que está relacionada ao desenvolvimento de outras doenças, como hipertensão, diabetes, dislipidemias e doenças cardiovasculares, por exemplo¹. Uma alternativa mais segura e com menos efeitos colaterais para o tratamento complementar da obesidade tem sido a utilização de fitoterápicos, que podem agir de diversas maneiras em diferentes mecanismos. A busca por medicamentos naturais potencialmente terapêuticos e eficazes que possam acompanhar ou substituir as drogas sintéticas vem se intensificando entre os pesquisadores. Uma grande variedade de produtos vegetais, incluindo extratos brutos e compostos isolados, podem ajudar no controle da obesidade induzida pela dieta e, assim, levar à redução do peso corporal². A compulsão Alimentar (CA) é definida como uma mudança na conduta alimentar do indivíduo, em que o mesmo ingere uma grande quantidade de alimentos de forma desregulada e descontrolada em um curto intervalo de tempo e logo após sente-se culpado com tal ação. Este comportamento gira em torno de duas características: objetiva, que engloba a quantidade de alimentos ingeridos, e subjetiva, que sugere a total falta de controle do portador desse distúrbio³. É uma das grandes causas da obesidade. Para o seu tratamento, há a utilização de antidepressivos e ISRS (Inibidores Seletivos da Recaptação de Serotonina), mas esses fármacos que possuem um alto índice de efeitos colaterais, além de serem dispendiosos e gerarem dependência. Uma grande alternativa para o tratamento da CA é opção de utilização de fitoterápicos⁴. Em geral, a compulsão alimentar está associada a sentimentos de ansiedade, estresse e depressão. Como consequência 75% das pessoas acometidas de estresse e ansiedade, sofrem um distúrbio químico nos mecanismos da saciedade e ganham muito peso, pois consomem mais calorias do que necessitam por dia, e principalmente na forma de doces e gordura⁵. Em um estudo que objetivou avaliar os efeitos da *Rhodiola rosea* L. no controle da ansiedade, estresse, cognição e outros sintomas de humor foram selecionados 80 pacientes que apresentavam ansiedade e divididos em dois grupos (experimental e placebo), os indivíduos do grupo experimental foram administrados com extrato de *Rhodiola rosea* L. (2×200 mg de Vitano), durante 14 dias. O grupo que ingeriu o extrato apresentou redução de ansiedade, estresse e depressão significativamente maior do que o grupo placebo que não utilizou nenhuma forma de tratamento⁶. Diante do exposto, este estudo teve por objetivo avaliar se o uso da *Rhodiola rosea* L. pode contribuir no controle da ansiedade e/ou estresse em paciente com compulsão alimentar, favorecendo a perda de peso. **OBJETIVO** Avaliar o uso da *Rhodiola rosea* no controle do stress e ansiedade, a fim de controlar a compulsão alimentar em indivíduos obesos. **METODOLOGIA** Para a revisão de literatura realizou-se o levantamento bibliográfico de dados como pesquisa exploratória, estudos primários, indexados nas bases: PUBMED, LILACS, MEDLINE, EMBASE, SCIELO e GOOGLE, utilizando os descritores: *Rhodiola rosea* L., uso da *Rhodiola rosea* L., compulsão alimentar, obesidade, fitoterápicos e compulsão alimentar, etc. Os critérios de inclusão foram: artigos em português e inglês, que abordassem diretamente o tema no período de 2006 a 2019 dos quais houvesse relação com o propósito da pesquisa. Os critérios de exclusão foram: artigos em comum nas bases de dados, artigos de revisões sistemáticas, integrativas ou em plataformas pagas, artigos que não estavam associados diretamente com o tema apresentado. **RESULTADOS** Obesidade e compulsão alimentar A obesidade tornou-se como um grave problema de saúde pública. Estima-se em 700 milhões o número de pessoas obesas no mundo, e projeções realizadas para o ano de 2030 apontam para um cenário ainda mais preocupante, onde esse contingente pode ultrapassar a barreira de 1,2 bilhões de pessoas. As explicações para a chamada pandemia da obesidade vão desde o desequilíbrio entre a ingestão e gasto de calorias pelos indivíduos, passando pelos fatores genéticos, socioeconômicos, ambientais e individuais, que podem afetar a patogênese da obesidade.⁷ O Transtorno de Compulsão Alimentar Periódica (TCAP), em inglês binge eating disorder (BED), é uma doença comportamental na qual o indivíduo apresenta impulsividade aumentada e determinados

comportamentos, como a ingestão de alimentos em uma grande quantidade por um curto período de tempo, sem controle de suas atitudes. Um método utilizado como coadjuvante para o diagnóstico dessa doença é conferir se o indivíduo apresenta determinadas ações perante o ato de se alimentar.⁸ Observa-se uma forte relação entre TCAP e obesidade, tendo em vista que os episódios de compulsão alimentar representam uma elevada ingestão calórica sem mecanismos compensatórios. Um estudo realizado com 1.383 pacientes em Barcelona-ES, no qual 123 apresentaram compulsão alimentar, demonstrou que 87% dos mesmos também foram diagnosticados com obesidade em algum momento de suas vidas.⁹ Entre as possíveis causas do TCAP, pode-se considerar o estresse como um fator relevante, tendo em vista a sua influência sobre os níveis de cortisol, o qual estimula o consumo elevado de alimentos.¹⁰ Além do estresse, o TCAP também pode estar relacionado com sintomas de ansiedade, depressão, tristeza e raiva, e assim, caracterizar-se como um mecanismo de escape diante de situações desconfortáveis do cotidiano.¹¹ Segundo a OMS, no ano de 2015, o número de pessoas diagnosticadas com ansiedade no Brasil chegou a 18,6 milhões, apresentando a maior taxa de transtorno de ansiedade do mundo (9,3%).¹² Fitoterapia A ansiedade pode ser controlada através do uso de medicamentos específicos e tratamento psicológico. Além do tratamento convencional, estudos mostram que a utilização de determinadas plantas medicinais pode agir de maneira eficiente e segura como ansiolíticos naturais.¹³ Os medicamentos utilizados para tratar transtornos de ansiedade costumam agir estimulando o neurotransmissor GABA e consequentemente desestimulando o Sistema Nervoso Central (SNC). Porém, a maioria desses ansiolíticos tendem a apresentar efeitos colaterais prejudiciais ao indivíduo como a dependência da substância. Algumas plantas medicinais parecem apresentar um efeito desejado no controle da ansiedade sem causar efeitos adversos para a saúde.¹⁴ No ano de 2006 a Política Nacional de Práticas Integrativas e Complementares (PNPIC) foi implementada no Brasil com o objetivo de incentivar práticas alternativas de terapia pelos profissionais da saúde no Sistema Único de Saúde (SUS) e a fitoterapia encontra-se como uma destas opções de tratamento. No mesmo ano foi aprovada também a Política Nacional de Plantas Medicinais e Fitoterápicos (PNPMF) que tem como objetivo estabelecer diretrizes para o desenvolvimento de ações que possam garantir o uso seguro destes componentes.¹⁵ Tem-se percebido, cada vez mais, o uso e a aceitação dos fitoterápicos pela população. Fatores que podem justificar tal crescimento envolvem os avanços nos estudos científicos que proporcionaram produção de fitoterápicos seguros e eficazes, bem como a busca dos indivíduos por terapias alternativas menos agressivas nos atendimentos primários da saúde.¹⁶ A partir da implantação da Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas nº 402, de 6 de agosto de 2007, informando que é permitida a todo profissional nutricionista a prescrição de medicamentos fitoterápicos de uso oral, sejam esses a droga vegetal in natura ou em suas diversas formas farmacêuticas, o campo de atuação para esse profissional foi ampliado.¹⁷ *Rhodiola rosea* A *Rhodiola rosea* L. pertence à planta da família Crassulaceae, subfamília sedoideae e gênero *Rhodiola*. Ela cresce principalmente em solo arenoso seco em altas altitudes nas áreas Árticas da Europa e da Ásia. A planta atinge uma altura de 70 centímetros e produz flores amarelas. É uma planta perene com rizoma grosso e tem uma fragrância a rosa quando cortada. A *Rhodiola rosea* L. ("raiz de ouro" ou "raiz do Ártico") foi usada nas medicinas tradicionais na Rússia, Escandinávia e em outros países e é amplamente distribuída em elevadas altitudes no Ártico e nas regiões montanhosas de toda a Europa e Ásia.¹⁸ A *Rhodiola rosea* L. tem uma longa história de uso como planta medicinal em vários sistemas tradicionais para o tratamento da depressão e da ansiedade. Além de possuir propriedades estimulantes e prevenir o stress, relata-se que foi utilizado como um "tônico cerebral, para o tratamento de cefaleias e do pulmão, para eliminar a fadiga e melhorar a capacidade de trabalho.¹⁹ É reconhecida como adaptogênica e ergogênica, ervas que possuem propriedades que auxiliam na melhora do desempenho mental e físico do nosso organismo.^{20, 21} Sendo consumida durante séculos pela Europa Oriental e

na Ásia, sucedendo muitos estudos clínicos sobre a composição da planta, porém nenhum efeito colateral ou interações foram apresentadas.^{22,23} Diversos estudos farmacológicos, apontam atividades para tratamentos como anti-inflamatórios, antidepressivos, estimulantes da memória, antinoceptivos e anticancerígenas, modulam a atuação imunológica e previnem doenças cardiovasculares, neuronais, hepáticas e cutâneas.²⁴ Foi observado uma diminuição significativa dos escores de ansiedade, em dez indivíduos diagnosticados com Transtorno de Ansiedade Generalizada que ingeriram 340 mg de extrato de *Rhodiola rosea* L. durante 10 semanas. Dois participantes relataram apresentar tontura e quatro relataram sentir a boca seca, porém nenhum efeito adverso subsequente foi relatado após 30 dias do término da pesquisa.²⁵ Esse estudo apesar de apresentar um número amostral pequeno de indivíduos e efeitos colaterais leves, indica uma possível eficácia da utilização de *Rhodiola rosea* L. como ansiolítico. Além do controle da ansiedade, a *Rhodiola rosea* L. apresenta efeitos significativos na diminuição do estresse e do cortisol, diante da utilização de extrato de 576 mg por dia.²⁶ Mao et al., em seu estudo demonstrou que a *Rhodiola rosea* L. apresenta atividades antidepressivas leves, reforçando que o extrato da planta, pode ser útil na forma de substituições de classes medicamentosas como a da sertralina, pois os pacientes relataram eventos adversos relacionados ao ensaio realizado usando o mesmo (63,2 %) versus *R. rosea* (30,0 %) ou placebo (16,7 %), houve significativamente mais efeitos colaterais relatados com a sertralina ($p = 0,012$), utilizando a Escala de Depressão Hamilton (HAM-D), Inventário de Depressão de Beck (BDI) e Escores de Mudança de Impressão Clínica Global (CGI / C), evidenciaram a efetividade do extrato da planta, porém com menores ações comparadas à administração da sertralina, sendo uma alternativa eficaz para pacientes que apresentam ações inversas ao fazer uso deste tipo de droga.²⁷ Como também Van Diermen et al., em um estudo observacional realizado, constatou que o extrato da *Rhodiola rosea* L. em seu mecanismo de ação, dispõe da presença de 5-HTP, um precursor que atua nos níveis da serotonina e noradrenalina, inibindo a monoamina oxidase (MAO) A e B, estimulando também a liberação de dopamina, podendo ser uma sugestão de uso como antidepressivos ou sucessor da classe medicamentosa que também inibe a MAO.²⁸ Não foram encontrados dados na literatura consultada que indiquem elevada toxicidade diante da utilização deste fitoterápico. Porém, em relação aos efeitos adversos, observou-se em um estudo a manifestação de sintomas de gravidade leve e moderada, sendo as mais comuns tonturas e boca seca.²⁵ Há uma falta de informação confiável, acessível, relativas à segurança e toxicidade das preparações de *R. rosea*. Os dados de ensaios clínicos da *Rhodiola rosea* L. são extremamente limitados, e não há vigilância pós-comercialização.²⁹ A planta não parece interagir com outros medicamentos, embora possa ter efeitos aditivos, juntamente com outros estimulantes. É melhor absorvida quando tomado com o estômago vazio, 30 minutos antes do café da manhã e almoço.³⁰

CONCLUSÃO A obesidade é uma doença grave que afeta grande parte da população, diminuindo a sua qualidade de vida e aumentando os riscos de outras doenças. Em muitos casos, a obesidade é ocasionada pela compulsão alimentar, onde o indivíduo se alimenta de forma descontrolada. Muitas vezes esse quadro surge como consequência de um estado de estresse e/ou ansiedade. Tendo em vista a forte relação entre ansiedade e a compulsão alimentar e que existem poucos estudos que correlacionam o uso de fitoterápicos e o tratamento destes pacientes, sugere-se que a utilização de plantas medicinais legalmente prescritas com capacidade ansiolítica poderiam contribuir para a redução dos níveis de ansiedade destes indivíduos e consequentemente atuar como um coadjuvante para o tratamento de compulsão alimentar dos mesmos, favorecendo a perda de peso. Através da revisão de literatura, pode-se concluir que a *Rhodiola rosea* L. apresenta um mecanismo eficaz no tratamento da compulsão alimentar, graças ao 5-HTP, aminoácido precursor da serotonina, capaz de regular os níveis de humor e ansiedade. O uso de fitoterápicos é uma alternativa menos agressiva que as empregadas pelos medicamentos alopáticos e facilmente administrável, com menor

risco a saúde de seus usuários. Para uma prescrição segura quando as dosagens de *Rhodiola rosea* L. no controle do estresse e ansiedade mas estudos acerca do assunto são necessários.

Palavras-chave: Ansiedade; Compulsão alimentar; Fitoterapia; Obesidade; *Rhodiola rosea*

PERFIL NUTRICIONAL E PREVALÊNCIA DE COMPLICAÇÕES GASTROINTESTINAIS EM PACIENTES HOSPITALIZADOS SUBMETIDOS À TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL

RAYZZA MARCELLY JESUS DA SILVA; ERIKA FERNANDA RODRIGUES FERREIRA;
ALDAIR DA SILVA GUTERRES; GIOVANA ALVES CARVALHO; BÁRBARA RAQUEL
SANTOS SIQUEIRA; WALYSON SANTOS DE SOUZA.
HOSPITAL UNIVERSITÁRIO JOÃO DE BARROS BARRETO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Pacientes críticos normalmente apresentam um estado hipermetabólico, que acarreta alto risco de depleção nutricional segundo Lins e colaboradores. Na impossibilidade da ingestão oral, nota-se a viabilidade da Terapia de Nutrição Enteral ao contribuir de forma significativa para a recuperação do estado nutricional de acordo com Vargas e colaboradores. Na administração da dieta enteral, podem ocorrer complicações gastrointestinais, como intolerância digestiva devido ao quadro de náuseas, vômitos e distensão abdominal - mais frequentemente observados - e absorptivas como a diarreia. **OBJETIVO** Avaliar perfil nutricional e prevalência de complicações gastrointestinais nos pacientes em uso de dieta enteral. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal e descritivo, realizado em um hospital universitário de referência no município de Belém PA, no período de agosto a dezembro de 2019. A pesquisa se baseou em dois protocolos. O primeiro contendo a identificação do paciente e informações sobre a doença. O segundo constituído de uma Avaliação Subjetiva Global de Detsky et al. (1987). O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário João de Barros Barreto, sob o parecer nº3.226.633. O Termo de Consentimento Livre e Esclarecido foi apresentado aos participantes durante a aplicação dos protocolos e foi assinado em duas vias, ficando uma com pesquisador responsável e outra com cada colaborador do estudo. Os dados foram tabulados, armazenados e analisados de forma descritiva e inferencial em planilha eletrônica do Microsoft Excel 2013®. **RESULTADOS** Participaram da pesquisa 30 pacientes, 54% (n=18) eram adultos e 46% (n=12) idosos. Em relação ao sexo, 57,1% (n=16) eram mulheres e 42,9% (n=14) homens. Com relação aos motivos da internação, o mais frequente foi devido a doenças infecciosas (57,1%), seguido de neoplasias malignas (35,7%) e doenças crônicas não transmissíveis (7,1%). Pela triagem nutricional, pôde ser observado que a maioria dos pacientes estavam bem nutridos (57,1%), no entanto, a partir da adequação da circunferência do braço, a maior parte encontrava-se desnutrida (71,4%). Em relação às alterações gastrointestinais, a obstipação intestinal foi a mais prevalente em 25,7% (n=9) dos pacientes, seguida pela diarreia em 14,2% (n=5), além de náuseas, vômitos e distensão abdominal com 11,4% (n=4) cada e pela flatulência em 2,8% (n=1) dos indivíduos. Três pacientes apresentaram sintomas simultâneos (vômito, náuseas, distensão abdominal e obstipação). Além de 22,8% (n=8) não manifestarem complicações gastrointestinais.

CONCLUSÃO O estado nutricional dos pacientes foi avaliado tanto por um método subjetivo (Avaliação Subjetiva Global), quanto por um método objetivo (adequação da circunferência do braço). Dessa forma, houve discordância no diagnóstico nutricional apontado pela triagem nutricional que os classificou, em sua maioria, como bem nutridos ao compará-lo ao percentual de adequação da circunferência do braço que os classificou prevalentemente como desnutridos, assim, é perceptível que o diagnóstico nutricional pode diferenciar-se de acordo com a ferramenta utilizada. As alterações gastrointestinais predominantes foram a obstipação intestinal e a diarreia que prejudicam a aceitação e absorção da dieta enteral, caracterizadas como fatores fundamentais para a recuperação do estado nutricional do paciente. Logo, essas complicações devem ser rapidamente solucionadas pelo nutricionista e pela equipe de saúde.

Palavras-chave: Alterações gastrointestinais; Estado nutricional; Nutrição enteral; Paciente crítico;

AVALIAÇÃO DO RISCO DE MORBIDADE PELO PERCENTUAL DE GORDURA DE MULHERES ATENDIDAS EM UM PROGRAMA DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA.

JULYANNA MORAIS SILVA; RAPHAEL FURTADO MARQUES; PATRICIA DE ALMEIDA DE SOUSA; MARCOS ROBERTO CAMPOS DE MACEDO; MAYARA FERNANDA DO AMARAL ROCHA DA SILVA; THIRZA RAFAELA RIBEIRO FRANCA MELO.
CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO SÃO LUÍS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A literatura tem mostrado as diferenças no padrão de morbidade e mortalidade entre homens e mulheres, em que as mulheres têm referido maiores taxas de morbidade que os homens e estes, maiores taxas de mortalidade. Por viverem mais, as mulheres estão mais sujeitas às doenças crônicas. As principais causas da morbidade são as doenças cardiovasculares, diabetes, neoplasias, obesidade e causas externas. A identificação dessas doenças e seus fatores de risco permitirá introduzir programas preventivos ou tratamentos evitando ou adiando seu início, diminuindo a incidência e taxa de mortalidade e aumentando a qualidade de vida. De modo geral, as mulheres utilizam mais os serviços de saúde do que os homens. Este diferencial explica-se em parte pelas variações no perfil de necessidades de saúde entre os gêneros, incluindo-se as demandas associadas à gravidez e envelhecimento. **OBJETIVO** Avaliar o risco de morbidade em mulheres atendidas em um projeto de extensão universitária. **METODOLOGIA** O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Maranhão, sob parecer consubstanciado de número 13766419.8.0000.5087. Trata-se de um estudo de caráter descritivo e recorte transversal, onde foram avaliadas 33 mulheres, com média de idade de $33,1 \pm 14,1$ anos, média de estatura de $1,58 \pm 0,06$ metros e média de massa corporal de $64,4 \pm 12,9$ quilos. A amostra foi esclarecida quanto aos procedimentos da pesquisa e quanto a assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido. Os indivíduos foram submetidos a uma avaliação antropométrica na qual foram aferidas a massa corporal com o auxílio de uma balança de bioimpedância de marca Tanita BC 601, a estatura aferida com o auxílio de um estadiômetro clínico da marca Altuxexata®, com precisão de 0,1 centímetro, a circunferência da cintura e a circunferência do quadril foram aferidas com auxílio de uma fita métrica

inelástica da marca Sanny. Dessa forma, o método empregado foi a adipometria, através do protocolo de 4 dobras de Durnin e Womersley (1974) e o protocolo de 7 dobras de Jackson, Pollock e Ward (1980), em seguida foram analisados conforme a classificação do risco de morbidade segundo Lohman (1992). A tabulação dos dados foi realizada no programa Microsoft Excel, sendo analisados através de estatística descritiva e sendo apresentados na forma de média, desvio padrão, valor absoluto e valor relativo. **RESULTADOS** Das 33 mulheres avaliadas, no que se refere a classificação do risco de morbidades quando utilizado o protocolo de 7 dobras, pôde-se observar que 27,3% (n=9) da amostra foi classificada como abaixo da média, 3,0% (n=01) como na média, 57,6% (n=19) como acima da média. No entanto quando utilizado o protocolo de 4 dobras 57,6% (n=19) da amostra foi classificada como risco de doenças associadas, 3,0% (n=01) como abaixo da média, 3,0% (n=01) como na média e 36,4% (n=12) foi classificada como acima da média. **CONCLUSÃO** Após análise dos resultados observou-se quanto ao risco de morbidade utilizando o protocolo de 7 dobras, verificou-se que há uma maior concentração nas categorias acima da média e risco de doenças associadas, e quando verificado pelo protocolo de 4 dobras, pode-se observar também que a maior concentração da amostra estava localizada nas categorias acima da média e risco de doenças associadas.

Palavras-chave: Doenças Crônicas; Fator de risco; Saúde;

AValiação DO RISCO CARDIOVASCULAR PELO ÍNDICE DE CONICIDADE EM INDIVÍDUOS ATENDIDOS EM UM PROJETO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA

JULYANNA MORAIS SILVA; RAPHAEL FURTADO MARQUES; MARCOS ROBERTO CAMPOS DE MACEDO; THIRZA RAFAELA RIBEIRO FRANCA MELO; MAYARA FERNANDA DO AMARAL ROCHA DA SILVA; PATRICIA DE ALMEIDA DE SOUSA.
CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO SÃO LUÍS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As doenças cardiovasculares instituem a principal causa de morbidade e mortalidade nos adultos nos países industrializados e em desenvolvimento. Dentre os principais fatores de risco para o desenvolvimento dessas doenças destacam-se, a hipertensão arterial, as dislipidemias, a obesidade, o diabetes, a má alimentação e o sedentarismo. Nesse sentido, a atividade física regular é considerada um fator protetivo no manejo das doenças crônicas não transmissíveis, promovendo redução do risco de doenças cardiovasculares. **OBJETIVO** Avaliar o risco cardiovascular pelo índice de conicidade em indivíduos atendidos em um projeto de extensão universitária. **METODOLOGIA** O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Maranhão, sob parecer consubstanciado de número 13766419.8.0000.5087. Trata-se de um estudo de caráter descritivo e recorte transversal onde foram avaliados 40 indivíduos, de ambos os sexos, com média de idade de $33,4 \pm 14,3$ anos, média de estatura de $1,60 \pm 0,06$ metros e média de massa corporal de $64,5 \pm 12,8$ kg e índice de massa corporal médio de $26,1 \pm 4,4$ kg/m². A amostra foi esclarecida quanto aos procedimentos da pesquisa e quanto a assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido. Para a realização da avaliação antropométrica, foi aferida a massa corporal com o auxílio

de uma balança de bioimpedância da marca Tanita BC 601 e a estatura foi aferida com o auxílio de um estadiômetro clínico da marca Altuxata®, com precisão de 0,1 centímetro. O índice de massa corporal foi calculado utilizando as variáveis de massa corporal e estatura. O índice de conicidade foi calculado utilizando a massa corporal, estatura em metros e a circunferência da cintura em metros. A tabulação de dados foi realizada no programa Microsoft Excel, sendo os dados analisados através de estatística descritiva, sendo representados na forma de média, desvio padrão, valor absoluto e relativo. **RESULTADOS** Dos 40 indivíduos avaliados, 82,5% (n=33) eram do sexo feminino e 17,5% (n=7) eram do sexo masculino. Quando avaliado o sexo feminino, de acordo com o índice de massa corporal, 48,5% (n=16) encontram-se eutróficas, 39,4% (n=13) encontram-se com sobrepeso, 9,1% (n=3) encontram-se com obesidade grau I e 3,0% (n=1) encontram-se obesidade grau II. De acordo com o índice de conicidade, 100% (n=33) encontram-se com risco cardiovascular aumentado. Quando avaliado o sexo masculino, de acordo com o índice de massa corporal, 28,6% (n=2) encontram-se eutróficos, 28,6% (n=2) encontram-se com sobrepeso, 42,8% (n=3) encontram-se com obesidade grau I. Quando avaliados em conjunto o índice de conicidade, 100% (n=7) encontram-se com risco cardiovascular aumentado. Quando avaliados em conjunto, quanto ao índice de massa corpórea, 45% (n=18) da amostra encontra-se com eutrofia, 37,5% (n=15) encontra-se com sobrepeso, 15% (n=6) encontra-se com obesidade grau I e 2,5% (n=1) encontra-se com obesidade grau II. Quando avaliados em conjunto quanto ao índice de conicidade, 100% (n=40) encontram-se com risco cardiovascular aumentado. **CONCLUSÃO** Com base nos resultados apresentados, o risco cardiovascular pelo índice de conicidade foi diagnosticado em toda a amostra, independente do sexo ou da classificação do índice de massa corporal.

Palavras-chave: Antropometria; Doença cardiovascular; Sobrepeso;

AValiação DA QUALIDADE DO SONO EM ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS DO ULTIMO PERÍODO DE UMA FACULDADE PARTICULAR EM SÃO LUÍS-MA

SABRINA SILVA CUNHA; SABRYNA MORAES GOVEIA; MAYARA FERNANDA DO
AMARAL ROCHA DA SILVA; KLEONARDO DE JESUS SANTOS FERNANDES; MARCOS
ROBERTO CAMPOS DE MACEDO; THALITA DE ALBUQUERQUE VERAS CAMARA.
CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO SÃO LUÍS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A qualidade do sono é fundamental para a condição do bem-estar do indivíduo, tornando-a importante para o aprendizado e rendimento dos estudantes universitários. Diante disso, esse grupo apresenta maior dificuldade em ter uma boa qualidade do sono por estar diretamente ligado às preocupações e estresse acadêmico que atingem o seu desempenho, pois seus horários não correspondem à quantidade de horas necessárias para o descanso adequado, causando consequências às funções do organismo. Nesse contexto, a melatonina é um hormônio associado diretamente com o sono, uma vez que é produzida em maior quantidade durante a noite. Ela é responsável por realizar diversas funções no organismo, dentre elas, diminuir a temperatura corporal durante a noite, induzir o sono e regular o ciclo circadiano. A má qualidade do sono ocasiona a deficiência de melatonina no

organismo causando distúrbios do sono como a insônia, estresse, ansiedade e obesidade. **OBJETIVO** Avaliar a qualidade do sono de estudantes universitários de uma faculdade particular em São Luís MA. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de caráter transversal e descritivo onde todos os participantes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em pesquisa da Universidade Federal do Maranhão/UFMA sob o parecer 13766419.8.0000.5087. Foram avaliadas 45 estudantes de sexo feminino com idade entre 21 a 50 anos. A coleta de dados foi analisada através do questionário do índice de qualidade do sono de Pittsburg, que possuía 9 questões, sendo as questões de 1 a 4 subjetivas e de 5 a 9 objetivas. Através do somatório dos componentes obteve-se o resultado da qualidade do sono de cada estudante que foi identificada como: boa, ruim e distúrbio do sono. Os dados coletados foram analisados no programa Microsoft Excel 2016 para elaboração de tabelas, utilizando valores de média, desvio padrão e valor absoluto e relativo. **RESULTADOS** As estudantes possuíam idade média de $27,0 \pm 0,5$ anos e diante dos dados coletados foi possível observar que 77,8% (n=35) apresentavam qualidade do sono ruim, 13,3% (n=6) como qualidade do sono boa e 8,9% (n=4) com distúrbio do sono. **CONCLUSÃO** Por meio dos resultados obtidos podemos concluir que a maioria das estudantes foi classificada com a qualidade do sono ruim. Esse padrão pode ocasionar consequências adversas para os estudantes, que incluem dificuldade no progresso de suas atividades acadêmicas, piora da qualidade de vida e alterações da composição corporal com tendência a obesidade.

Palavras-chave: Sono; qualidade de vida; acadêmicos;

ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL EM PARÂMETROS DE RISCO CARDIOVASCULAR EM DIABÉTICOS TIPO 2: COORTE EM POPULAÇÃO DE UM NÚCLEO DE ASSISTÊNCIA AO IDOSO

CATARINA GUEDES CALHEIROS; MARIA GORETTI PESSOA DE ARAUJO BURGOS;
CINTHIA KATIANE MARTINS CALADO; DANIELE TENORIO ALVES; REGIANE MAIO;
POLIANA COELHO CABRAL.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Diabetes é uma doença crônica que ocorre quando o corpo não consegue produzir insulina suficiente ou não consegue usa-la eficazmente. Metade dos casos novos de diabetes mellitus tipo 2 (DM2) poderiam ser prevenidos, evitando-se o excesso de peso e outros 30% com o combate ao sedentarismo. O idoso, além de apresentar maior prevalência de doenças crônicas não transmissíveis (DCNTs), são frequentemente associadas. **OBJETIVO** Estudar de forma longitudinal, o impacto do acompanhamento nutricional na circunferência da cintura e associações com IMC e fatores de risco para doenças cardiovasculares em idosos diabéticos. **METODOLOGIA** Estudo retrospectivo com idosos com DM2, de ambos os sexos, atendidos no ambulatório de nutrição/diabetes do Núcleo de Atenção ao Idoso da Universidade Federal de Pernambuco. Foram coletados do banco de dados do ambulatório e dos prontuários: sexo, faixa etária, procedência, tempo de diagnóstico da diabetes, tempo de medicamento Índice de massa corporal (IMC), estilo de vida

(prática de atividade física e etilismo) e presença de outras DCNTs. Para a análise e comparação dos resultados foram utilizados os testes Qui-quadrado de Pearson, Exato de Fisher e modelo de regressão de Poisson. Para a comparação da obesidade abdominal entre cada dois momentos foi utilizado o teste de Mc-Nemar. Para avaliar a força da associação no bivariado entre a ocorrência de cintura abdominal elevada e as características da amostra foi obtido a Razão de Prevalência (RP) e respectivos intervalos de confiança para o referido parâmetro. O estudo foi iniciado após aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da UFPE, sob nº CAAE 55357216.0.0000.5208 e todos os pacientes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. RESULTADOS Foram estudados 285 idosos de ambos os sexos, na faixa etária de 60 a 88 anos, dos quais 70,8% eram mulheres, com média de idade da amostra total de $68,59 \pm 6$ anos e predominância da faixa etária de 60 a 74 anos, residindo na cidade do Recife (60,4%), com o diagnóstico da diabetes < 5 anos (38,6%). A maioria apresentou prevalência de excesso de peso em ambos os sexos e, os fatores, sexo feminino, etilismo, hipertensão e atividade física, foram associados à obesidade abdominal. CONCLUSÃO Conclui-se que na amostra estudada, de idosos com DM2 em tratamento ambulatorial, houve uma elevada frequência de excesso de peso, obesidade abdominal associada com fatores como o sexo feminino, etilismo, hipertensão e atividade física. Estratégias de cuidado de saúde precisam ser desenvolvidas para estimular melhorias e mudanças nessas condições, com o objetivo de prevenir e controlar as complicações relacionadas às morbidades dessa população.

Palavras-chave: Diabetes mellitus tipo 2; envelhecimento; obesidade abdominal; circunferência da cintura;

AVALIAÇÃO DOS NÍVEIS SÉRICOS DE VITAMINA D E ASSOCIAÇÕES COM FATORES ANTROPOMÉTRICOS, CLÍNICOS E DIETÉTICOS

TIAGO DE ALMEIDA RUIZ; MARIA GORETTI PESSOA DE ARAUJO BURGOS; FABIANA CRISTINA LIMA PASTICH DA SILVA GONCALVES; POLIANA COELHO CABRAL; CINTHIA KATIANE MARTINS CALADO; DANIELE TENORIO ALVES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A deficiência de vitamina D tem sido considerada um problema de saúde pública. Explicado em razão de suas implicações no controle inadequado ou desencadeamento de diversas doenças crônicas, como diabetes tipo 2 hipertensão e obesidade. Há evidências de que a insuficiência ou deficiência de vitamina D está relacionada ao desenvolvimento ou agravamento dessas doenças, que são atualmente grande problema de saúde pública mundial. **OBJETIVO** Avaliar níveis séricos de vitamina D e associações com fatores antropométricos, clínicos e dietéticos em idosos diabéticos. **METODOLOGIA** O estudo foi observacional de tipo série de casos, com idosos de idade ≥ 60 anos portadores de DM 2, atendidos no ambulatório de nutrição/diabetes do Núcleo de Atenção ao Idoso da UFPE. Foram avaliados parâmetros sociodemográficos (faixa etária, sexo, etnia, procedência, anos de estudo), adesão a atividade física, tempo de exposição solar, uso de protetor solar, parâmetros antropométricos (peso, altura, Índice de Massa Corporal (IMC)), parâmetros laboratoriais (vitamina

D, glicose em jejum, glicose pós-prandial, hemoglobina glicosilada), presença de doenças crônicas não-transmissíveis, uso de medicamentos e suplementos vitamínicos. A classificação usada para IMC foi a de Lipschitz, considerando eutrofia na faixa de 22 a 27 Kg/m² e avaliação do consumo de vitamina. Para análise e comparação dos resultados foi utilizado o teste Qui-Quadrado com significância de p. **RESULTADOS** A amostra foi constituída por 99 idosos com idade ≥ 70 anos, predominante mulheres não brancas, da cidade do Recife, com renda média de 1-2 SM e ensino fundamental completo. Na maioria do grupo o IMC foi de excesso de peso, com prática de atividade física ≥ 3 x/semana, com exposição solar ≥ 30 minutos sem uso de protetor solar. A vitamina D sérica estava suficiente em 50% dos idosos, 38% insuficiente e apenas 10% deficiente. Do mesmo modo foi detectado em 02% dos pacientes valores séricos >100 ng/mL classificados como tóxicos. O consumo alimentar da vitamina D esteve muito baixo do recomendado na faixa de 20% das DRI's, uma vez que os alimentos não suplementados não são boas fontes, padrão alimentar que foi encontrado neste grupo. O uso de suplementos polivitamínicos diário, foi referido por 10%. As glicemias estavam dentro dos limites aceitável para idosos. Associação estatística significativa (p. **CONCLUSÃO** Hipovitaminose D não foi prevalente neste grupo de idosos diabéticos, que teve a prática de atividade física regular ao ar livre com fator associado positivo ao valor sérico adequado de vitamina D.

Palavras-chave: Vitamina D; Idosos; Diabéticos tipo 2; Avaliação nutricional;

EVOLUÇÃO PONDERAL EM TÉCNICAS CIRÚRGICAS RESTRITIVA E MISTA: UM ESTUDO DE COORTE EM POPULAÇÃO PORTUGUESA

LAURA ALEXIA RAMOS DA SILVA¹; MARIA GORETTI PESSOA DE ARAUJO BURGOS¹;
CINTHIA KATIANE MARTINS CALADO¹; DANIELE TENORIO ALVES¹; POLIANA
COELHO CABRAL¹; MARIA FLORA CORREIA².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, - BRASIL; 2. SCHOOL OF NUTRITION
AND FOOD SCIENCES, UNIVERSITY OF PORTO, LIAA, D-INESC, PORTO, PORTUGAL, -
BRASIL.

INTRODUÇÃO A obesidade é uma doença crônica de etiologia multifatorial, caracterizada pelo acúmulo anormal de gordura, podendo desencadear comorbidades associadas, prejudicando a saúde. Devido a falha de métodos convencionais no tratamento da obesidade a cirurgia bariátrica surgiu como a forma mais eficaz para redução do peso e manutenção dessa perda em pacientes com obesidade grave. Um dos principais parâmetros para definir o sucesso da CB é a perda de peso, sendo consenso na literatura que o critério esta avaliação é o percentual de perda do excesso de peso (%PEP) de pelo menos 50% com a manutenção ponderal ao longo dos anos⁶. Contudo, a perda insatisfatória ou até mesmo a recuperação do peso perdido ou mesmo antes de perder um percentual considerado satisfatório pode ocorrer conforme já demonstrado na literatura. **OBJETIVO** Avaliar a perda ponderal no pós-operatório de cirurgia bariátrica pelas técnicas de banda gástrica ajustável (BGA) e Bypass Gástrico em Y de Roux (BGYR). **METODOLOGIA** Estudo retrospectivo, de cunho documental, com 275 pacientes submetidos à cirurgia bariátrica. Os dados foram obtidos por meio de um prontuário

eletrônico e as variáveis analisadas foram peso, IMC pré e pós-operatório percentual de perda de peso e percentual de perda do excesso de peso, por um período de 6, 12 e 24 meses após a cirurgia. O estudo foi iniciado após aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Hospitalar São João, Porto, Portugal, sob n. 328-13, sendo dispensada a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, por se tratar de dados secundários. **RESULTADOS** A média de idade do grupo estudado foi de 41 anos, e houve predominância do sexo feminino, em relação as técnicas cirúrgicas, 67,3% dos pacientes realizaram a banda gástrica ajustável e 32,7% bypass gástrico. O IMC pré operatório era similar em ambos os grupos (BGYR- $117,5 \pm 15,82$ / BGA- $113,3 \pm 15,66$), e no pós operatório houve uma redução gradativa, no qual o menor peso e IMC pós operatório da BGA foi alcançada aos 12 meses ($90,33 \pm 16,63$ Kg/ $35,56 \pm 5,98$ Kg/m²) enquanto a do BGYR foi aos 24 meses ($76,9 \pm 12,66$ Kg/ $29,95 \pm 4,46$ Kg/m²) mesmo período no qual o percentual de perda de peso foi maior (BGYR- $34,33 \pm 8,79$ % / BGA- $22,55 \pm 10,20$ %), já em relação ao percentual de perda do excesso de peso observou-se que o maior valor foi alcançado aos 12 meses nas em ambas as técnicas (BGYR-74,04%/ BGA-45,89). **CONCLUSÃO** O Bypass gástrico em Y de Roux foi a técnica cirúrgica em que houve maior perda de peso e perda do excesso de peso em todos os períodos analisados, com valores estatisticamente maiores quando comparados a banda gástrica ajustável.

Palavras-chave: Obesidade; Cirurgia bariátrica; Perda de peso; Avaliação nutricional; Antropometria

AUTOIMAGEM CORPORAL E COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE MULHERES COM MAIS DE 24 MESES DE CIRURGIA BARIÁTRICA

VANDEMBERG RAMOS VIANA; JEANE LORENA LIMA DIAS; MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL; DANIELA LOPES GOMES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Cirurgia Bariátrica é considerada o principal tratamento para obesidade grave quando não se obtém sucesso através do tratamento convencional. Pacientes submetidos à cirurgia podem apresentar sintomas relacionados aos aspectos psicológicos, como compulsão alimentar e ansiedade. Ainda, após a cirurgia, muitos indivíduos podem apresentar recidiva de peso, o que pode contribuir para a insatisfação com a imagem corporal. **OBJETIVO** Descrever o comportamento alimentar e a percepção da autoimagem corporal em mulheres com mais de 24 meses após cirurgia bariátrica. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo e analítico, de amostra probabilística por conveniência, desenvolvido em projeto de extensão vinculado à Universidade Federal do Pará. Participaram do estudo 47 mulheres com mais de 24 meses de cirurgia bariátrica. A percepção da imagem corporal foi analisada a partir de um formulário, desenvolvido pelo projeto, o qual classificava a percepção em ruim, razoável, boa ou excelente e a satisfação com a imagem corporal em satisfeito e insatisfeito. Ademais, as participantes foram avaliadas em relação à aquisição dos alimentos, o sentimento de culpa ao comer e comportamentos beslicadores. Para análise estatística, utilizou-se o software Statistical Package for Social Science, v.21. Todos os participantes assinaram

o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará (parecer nº 2.170.863). **RESULTADOS** Das 47 mulheres avaliadas, 42,2% (n=19) iniciaram o quadro de obesidade na infância e todas as participantes não obtiveram sucesso ao tentarem tratamento clínico convencional; 82,2% (n=37) usaram medicamentos para emagrecer antes da cirurgia; 77,8% (n=35) realizaram a cirurgia por motivos de saúde e apenas 22,2% (n=10) relataram a estética, como principal motivo. Quanto à autoimagem corporal, 17,8% (n=8) a consideravam ruim, 22,2% (n=10) razoável, 40,0% (n=18) boa e apenas 20,0% (n=9) excelente, não obstante 68,9% (n=31) das mulheres relataram estar satisfeitas com a imagem corporal. Quanto ao preparo das refeições e aquisição dos alimentos, 75,6% (n=34) preparavam as refeições em casa e realizavam suas próprias compras as quais apresentaram melhor percepção da imagem corporal ($r^2 = -0,374$; $p = 0,005$). Quanto ao sentimento de culpa após as refeições, 57,8% (n=26) afirmaram que sim, 42,2% (n=19) relataram sentir culpa às vezes, principalmente, quando comem alimentos considerados proibidos, e nenhuma paciente relatou que não. Apenas 28,9% (n=13) afirmaram beliscos frequentes, 22,2% (n=10) relataram beliscar às vezes e 48,9% (n=22) não emitiam esse comportamento. **CONCLUSÃO** Por conseguinte, a maioria das participantes apresentavam autonomia quanto ao preparo das suas refeições, sentiam culpa após comer, realizavam beliscos ao longo do dia, bem como, estavam satisfeitas com a autoimagem. Neste sentido, é papel do profissional nutricionista incentivar o comportamento de compra e preparo dos alimentos, como uma ferramenta de potencialização na melhora da autoimagem corporal.

Palavras-chave: Imagem corporal; Bariatria; Hábitos alimentares;

EFEITO DA ARGININA COMO SUPLEMENTAÇÃO EM PACIENTES GRAVES

MARIA CECÍLIA DE CARVALHO FIGUEIRA¹; ANA MARIA FLORENTINO².

1. HOSPITAL CASA HOSPITAL DE CÂNCER, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTACIO DE SA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A instabilidade hemodinâmica em paciente graves é a principal causa de déficit nutricional visto que nutrir esses pacientes torna-se uma complicada missão cuja a equipe multidisciplinar deve se unir para resolver da melhor maneira possível. Para o nutricionista, torna-se mister a pesquisa de nutrientes específicos que auxiliem na recuperação nutricional, buscando a restauração e manutenção da resposta metabólica dispendida. **OBJETIVO** Foi relacionar o efeito da arginina como suplemento nutricional na ativação do sistema imunológico e sua função cardioprotetora como vasodilatador. **METODOLOGIA** Tratou-se de realizar uma revisão da literatura a partir da questão: a suplementação de arginina em pacientes graves pode ativar o sistema imunológico trazendo benefícios na resposta imunológica? Essa mesma suplementação é capaz de melhorar perfusão sanguínea nesses pacientes? As evidências científicas foram buscadas na base de dados Scielo (Scientific Eletronic Library Online) na Biblioteca Virtual em Saúde (BVS), Pubmed e Lilacs, principalmente a partir dos últimos cinco anos. O resultado dessa busca resultou em 7 artigos de revisão. As palavras chave utilizadas para construção do referencial teórico foram Paciente crítico;

Imunonutrição; Metabolismo, Imunutriente, Óxido Nítrico. **RESULTADOS** A organização dos resultados seguiu a técnica do Mapa Mental Simples, em que houve o encadeamento das ideias para responder ou não o problema em questão. 1) Foi vista a utilização da arginina em duas vias: sua ação timotrófica, com manutenção da função imune e como produtora de óxido nítrico que, além de ser um importante neurotransmissor, possui ação citotóxica, auxiliando na destruição de microorganismos, parasitas e células tumorais. 2) Como imunonutriente a ação da arginina está relacionada ao aumento do timo devido sua capacidade de liberar a secreção hipofisária, o que favorece aumento na proteção imunológica. 3) Estudos mostram que a suplementação deste nutriente é capaz de reduzir a ação timolítica causada pelo estresse, reduzindo as taxas de crescimento tumoral, não apontando diferenças nas taxas de mortalidade e infecção com o uso de fórmulas enriquecidas com arginina. 4) Em casos de estresse metabólico, a arginina que se torna um aminoácido essencial, produz o óxido nítrico, conhecido como responsável pela manutenção do fluxo sanguíneo tecidual e controle do extravasamento tecidual, ou seja, é um vasodilatador fisiológico. Assim, durante esse período, ocorre aumento do débito cardíaco e redistribuição do fluxo sanguíneo para musculatura esquelética e circulação coronariana. **CONCLUSÃO** Sabendo-se que em pacientes críticos, ocorre aumento do metabolismo da arginina, e por isso a disponibilidade desse aminoácido torna-se reduzida, tornando-se interessante a suplementação com arginina como essencial para manter seus níveis adequados durante essa fase de hipermetabolismo. O uso de dietas contendo altas quantidades de arginina em pacientes graves ainda é controverso, pois pode promover um aumento exacerbado na produção de óxido nítrico causando uma instabilidade de difícil controle. Em indivíduos saudáveis, esse aumento não ocorre. O uso de imunonutrientes é cada vez mais frequente, porém, mais estudos clínicos são necessários para estabelecer a melhor forma de nutrir o paciente crítico.

Palavras-chave: Paciente crítico; Imunonutrição; Metabolismo; imunonutriente; Óxido nítrico

AValiação DO CONSUMO ALIMENTAR E ESTADO NUTRICIONAL DE MULHERES PÓS MENOPAUSADAS.

REINALDO ASSIS MENEZES; ANA CAROLINE ALVES CARNEIRO QUEIROZ; CAMILA VILARINHO VIDIGAL; GEISE FERREIRA CRUZ; VALDETE REGINA GUANDALINI; JOSE LUIZ MARQUES ROCHA.

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE - UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO, VITÓRIA - ES - BRASIL.

INTRODUÇÃO A menopausa é um evento associado a importantes alterações na composição corporal especialmente acúmulo de tecido adiposo e a diminuição da massa muscular. A alimentação pode interferir nestas alterações, entretanto, pouco se sabe sobre as principais inadequações nutricionais e suas influências no estado nutricional de mulheres brasileiras pós menopausadas. **OBJETIVO** Avaliar o consumo alimentar e o estado nutricional de mulheres pós menopausadas em acompanhamento ambulatorial. **METODOLOGIA** Estudo transversal realizado no ambulatório de ginecologia e obstetrícia de um hospital universitário. Foram recrutadas mulheres pós menopausadas

com idade igual ou superior a 40 anos. Para o diagnóstico do estado nutricional foram aferidas medidas antropométricas e calculados o índice de massa corporal, a relação cintura/quadril e a relação cintura/estatura. A análise da composição corporal foi feita a partir da bioimpedância tetrapolar (Biodynamics® modelo 450). O consumo alimentar foi avaliado a partir de três recordatórios de 24 horas (dois dias típicos e um dia atípico) coletados por profissional treinado, utilizando o método multiple pass. Após gramagem, os dados foram adicionados no programa Brasil Nutri® que auxilia no cálculo da ingestão diária de energia, macro e micronutrientes a partir da tabela de composição nutricional utilizada na Pesquisa de Orçamentos Familiares (IBGE, 2008). A análise foi baseada no cálculo de médias, teste qui-quadrado e da razão de adequação do nutriente (RAN). A RAN foi considerada como adequada quando seu valor variou de 90 a 110% em relação às Dietary Reference Intakes. Este estudo foi aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Espírito Santo sob protocolo número CAAE: 88131818.0.0000.5060. **RESULTADOS** Foram avaliadas 36 mulheres, com média de idade de $66,4 \pm 7,0$ anos, sendo 79,5% idosas e 61,1% das mulheres categorizadas como ativas ou muito ativas. O índice de massa corporal médio ($26,72 \pm 3,2$ kg/m²) classifica estas mulheres como eutróficas. Todavia, 35,5% das mulheres apresentaram sobrepeso segundo o índice de massa corporal. O perímetro da cintura médio foi de $91,9 \pm 14,0$ cm, a relação cintura/quadril de $0,91 \pm 0,09$ e a relação cintura/estatura de $0,60 \pm 0,09$ indicando excesso de gordura abdominal. Estes resultados são confirmados pelo valor médio do percentual de gordura ($36,5 \pm 4,7$ %). Em relação ao consumo alimentar, verificou-se que a ingestão calórica média foi de $1418,4 \pm 524,4$ kcal/dia representando apenas 59,0 % de adequação em relação valor calórico total (VCT) recomendado. Concomitantemente, constatou-se consumo abaixo das recomendações de ácidos graxos ômega 3 ($1,48 \pm 1,34$ g) e alguns micronutrientes: cálcio ($545,0 \pm 226,8$ mg), vitamina D ($2,61 \pm 1,28$ ug), vitamina E ($4,16 \pm 2,12$ mg) e folato ($264,7 \pm 115,7$ ug). Por outro lado, o consumo médio de carboidratos (g/dia), açúcar total (g/dia) e gordura trans (% do VCT) estavam 31,9%, 77,8% e 16,0% acima do recomendado. **CONCLUSÃO** Modificações dietéticas devem ser implementadas objetivando redução do consumo exacerbado de carboidratos simples refinados e gordura trans e aumento do consumo de alimentos fonte de ácidos graxos ômega 3, cálcio, fosfato, vitamina D, vitamina E e folato.

Palavras-chave: Menopausa; Osteoporose; Idosas; Osteopenia;

AValiação DO RISCO CARDIOVASCULAR EM JOGADORAS UNIVERSITÁRIAS DE FUTEBOL FEMININO ATRAVÉS DO ÍNDICE DE CONICIDADE.

KASSIANDRA LIMA PINTO¹; FABIANA VIANA MACIEL RODRIGUES¹; ELAINE PAIVA VIEIRA²; RAPHAEL FURTADO MARQUES¹; MATHEUS CAÍCK SANTOS BRANDÃO¹; MARCOS ROBERTO CAMPOS DE MACEDO¹.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO SÃO LUÍS, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Observa-se nos dias atuais uma mudança no perfil epidemiológico na população brasileira, onde ocorre uma transição de doenças crônicas transmissíveis para doenças crônicas não transmissíveis. Dentre estas, destacam-se as doenças cardiovasculares, que são caracterizadas por acometer o coração e vasos sanguíneos. **OBJETIVO** Avaliar o risco cardiovascular em jogadoras universitárias de futebol através do índice de conicidade. **METODOLOGIA** Os procedimentos do presente estudo foram previamente submetidos e aprovados pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Maranhão sob o número do parecer 24895619.0.0000.5087, além disso, todas as participantes da pesquisa assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Trata-se de um estudo de corte transversal, de abordagem quantitativa, onde foram avaliadas 18 jogadoras universitárias, do sexo feminino, com idade entre 19 e 35 anos. Para mensuração da massa corporal, foi utilizada uma balança de bioimpedância tetrapolar da marca Tanita®, modelo bc-601. Para a aferição da estatura, foi utilizado um estadiômetro da marca Welmy®, com altura máxima de 2 metros com precisão de 0,1 centímetros. Para aferir a circunferência da cintura, foi utilizada uma fita inelástica da marca Cesforf® com extensão de 2 metros e precisão de 0,1 centímetros. O índice de massa corporal foi calculado utilizando as variáveis de peso e altura, onde os indivíduos com o índice de massa corporal **RESULTADOS** A amostra foi composta por 18 jogadoras do sexo feminino com idade média de $24,3 \pm 4,8$ anos, massa corporal média de $55,9 \pm 7,0$ quilos, estatura média de $1,61 \pm 0,05$ metros e a média do índice de massa corpórea de $21,5 \pm 2,9$ kg/m². Dentre os resultados encontrados, 77,8% (n=14) da amostra encontra-se em eutrofia, 16,7% (n=3) com sobrepeso e 5,6% (n=1) com magreza segundo o índice de massa corporal. De acordo com o índice de conicidade, foi possível verificar que 100% (n=18) da amostra avaliada encontra-se com risco cardiovascular. **CONCLUSÃO** Diante dos resultados encontrados, pode-se concluir que toda amostra analisada se encontra com risco para desenvolvimento de doenças cardiovasculares pelo índice de conicidade, independente do índice de massa corporal. Desta forma se faz necessário um melhor monitoramento quanto a composição corporal da amostra, pois o aumento de gordura abdominal é um dos principais fatores de risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares.

Palavras-chave: Avaliação nutricional; Morbidade; Desportistas;

INSATISFAÇÃO CORPORAL E TRANSTORNOS ALIMENTARES EM ACADÊMICOS DE NUTRIÇÃO

ELTON BICALHO DE SOUZA; CARMEN ALVERNAZ SOUZA.
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VOLTA REDONDA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A supervalorização do corpo em profissões como a Nutrição pode estar relacionada a um padrão moldado pela mídia, uma vez que estes profissionais são alvos constantes de uma pressão por um corpo esteticamente perfeito. Esta pressão pode desencadear condutas alimentares inadequadas, e poderá repercutir na futura prática profissional. **OBJETIVO** Diante do exposto, o estudo teve como objetivos mensurar o grau de insatisfação corporal e a prevalência do risco de transtornos alimentares em discentes de Nutrição. **METODOLOGIA** Estudo transversal com

discentes de Nutrição de uma instituição privada do Estado do Rio de Janeiro. Participaram discentes de todos os períodos, ressaltando que menores de 18 anos tiveram o condicionamento da autorização formal do responsável legal. Foram aplicados três instrumentos, a saber: questionário para traçar o perfil da amostra, Escala de Silhueta Corpórea e o Eating Attitudes Test (EAT-26). As variáveis foram analisadas segundo procedimentos descritivos e, para comparar as variáveis de importância por sexo e período, foi utilizado o teste qui-quadrado, considerando o nível de 5% de significância. Estudo aprovado por comitê de ética (CAAE 04415818.3.0000.5237). **RESULTADOS** Foram obtidas 309 (65,1%) devolutivas, sendo 10 desprezadas por inconsistência, totalizando 299 discentes. A média de idade foi de 23,2 + 6 anos, com maioria do sexo feminino (n=250), solteira (n=260) e sem filhos (n=265), que não realiza nenhum exercício físico (n=166), não consome nenhum tipo de bebida alcoólica (n=152) e não fuma (n=289). A musculação foi reportada por 81 participantes, ressaltando que 33 dos 37 homens afirmaram praticar esta modalidade. A maioria (n=279) não está utilizando nenhum recurso ergogênico nutricional e 22 participantes relataram a utilização ao menos uma vez de ergogênicos farmacológicos, tais como esteroides anabolizantes e medicamentos para controle de peso. Com relação ao grau de insatisfação corporal e o risco de transtornos alimentares a maioria (n=241) está insatisfeita com o corpo, porém, não apresenta risco de transtorno alimentar (n=236). 14,3% dos homens (n=7) e 22,4% (n=56) apresentaram pontuação maior que 21, sendo indicativo de comportamento de transtorno, e 73,5% (n=36) dos homens e 82% (n=205) das mulheres estão insatisfeitos com o corpo, sendo que a grande maioria que declarou insatisfação (76,3%) deseja perder peso. Foram encontradas correlações positiva entre risco de transtorno com participantes que trabalham e estudam (p<0,05). **CONCLUSÃO** A presente amostra apresentou uma elevada prevalência de insatisfação corporal, entretanto, baixa prevalência de risco de transtornos alimentares. Ressaltamos a necessidade da adoção de medidas para conscientização deste grupo, uma vez que esta prática pode ser perpetuada pelo discente após formado.

Palavras-chave: Transtornos Dismórficos Corporais; Imagem corporal; Comportamento alimentar;

CLASSIFICAÇÃO DO RISCO DE MORBIDADES EM JOGADORES DE FUTEBOL UNIVERSITÁRIO ATRAVÉS DE DUAS EQUAÇÕES PREDITORAS DO PERCENTUAL DE GORDURA

FABIANA VIANA MACIEL RODRIGUES¹; KASSIANDRA LIMA PINTO¹; MARCOS ROBERTO CAMPOS DE MACEDO¹; ELAINE PAIVA VIEIRA²; MATHEUS CAÍCK SANTOS BRANDÃO¹; THALITA DE ALBUQUERQUE VERAS CAMARA¹.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO SÃO LUÍS, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O peso elevado tem sido considerado um importante problema de saúde pública em todo o mundo, sendo um fator de risco para o desenvolvimento de obesidade e doenças cardiovasculares. Nesse contexto, a quantidade de gordura corporal possui grande relação com o estado de saúde dos indivíduos e com o risco de morbimortalidade. Dessa forma, são demandadas

estratégias de promoção da saúde e detecção de grupos de risco para intervenções preventivas sendo necessários métodos capazes de avaliar, de forma precisa e confiável, a quantidade de gordura corporal. **OBJETIVO** Classificar o risco de morbidades em jogadores de futebol universitário em função de duas equações preditoras do percentual de gordura. **METODOLOGIA** Os procedimentos do presente estudo foram previamente submetidos e aprovados pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Maranhão sob o número do parecer 24895619.0.0000.5087, além disso, todos os participantes da pesquisa assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A amostra foi composta por 30 jogadores do time de futsal universitário e para a realização do presente estudo foi necessário que cada um deles fossem avaliados quanto a sua composição corporal. Dessa forma, o método empregado foi a adipometria, sendo utilizados os protocolos de 4 dobras de Durnin e Wormersley (1974) e de 7 dobras de Jackson, Pollock e Ward (1980) para determinação do percentual de gordura. Posteriormente, os resultados foram analisados quanto à classificação do risco de morbidades segundo Lohman (1992), sendo classificado como abaixo da média o percentual de gordura entre 9,0% e 22,0%, como média o percentual de gordura de 22,1 a 23,9%, como acima da média o percentual de gordura entre 24,0% e 31,0% e como risco de doenças associadas o percentual de gordura menor ou igual a 8,0% ou maior ou igual a 32,0%. A tabulação dos dados foi realizada no programa Microsoft Excel 2016 sendo analisados com estatística descritiva, apresentando os resultados na forma de média, desvio padrão, valor absoluto e valor relativo. **RESULTADOS** A amostra foi composta por 30 jogadores de futebol do sexo masculino, possuindo a média de idade de $22 \pm 3,1$ anos, média de peso $75 \pm 9,6$ quilos e altura média de $1,76 \pm 0,07$ metros. Quanto a avaliação do risco de morbidades, quando utilizado o protocolo de 7 dobras, observou-se que 10,0% (n=03) da amostra foi classificada com risco de doenças associadas, 53,3% (n=16) classificada como abaixo da média, 6,7% (n=02) foi classificada como na média e 30,0% (n=09) da amostra foi classificada como acima da média. Já quando utilizado o protocolo de 4 dobras foi possível observar que 6,7% (n=02) da amostra foi classificada com risco de doenças associadas, 30,0% (n=09) classificada como abaixo da média e 55,6% (n=10) foi classificada como acima da média. **CONCLUSÃO** Analisando os dois protocolos pôde-se observar que houveram divergências quanto aos resultados obtidos, onde no protocolo de 7 dobras foram apresentados valores abaixo da média para o desenvolvimento de morbidades para a maioria dos jogadores, contrapondo com o protocolo de 4 dobras, onde obteve-se classificação acima da média para a maioria dos jogadores. Sendo assim, é necessário que seja utilizado o protocolo mais adequado para a população estudada para que não se tenha imprecisão quanto à classificação do risco de morbidade.

Palavras-chave: Morbidades; Massa Gorda; atletas;

COMPARAÇÃO ENTRE DUAS EQUAÇÕES PREDITORAS DO PERCENTUAL DE GORDURA CORPORAL EM ATLETAS DE FUTEBOL FEMININO

MATHEUS CAÍCK SANTOS BRANDÃO; KASSIANDRA LIMA PINTO; FABIANA VIANA MACIEL RODRIGUES; RAPHAEL FURTADO MARQUES; MARCOS ROBERTO CAMPOS DE MACEDO; KLEONARDO DE JESUS SANTOS FERNANDES.
CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO SÃO LUÍS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A dobra cutânea é uma medida da espessura de duas camadas de pele e a gordura subcutânea existente entre elas, dessa forma, com o método que consiste na aferição de dobras cutâneas é possível estimar o percentual de gordura corporal. É importante o conhecimento acerca da confiabilidade das equações utilizadas para determinar o percentual de gordura corporal, principalmente, para identificar se há diferença ou não nos resultados encontrados. **OBJETIVO** Determinar a classificação do percentual de gordura corporal em atletas de futebol universitário baseado em duas equações distintas. **METODOLOGIA** Os procedimentos do presente estudo foram previamente submetidos e aprovados pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Maranhão sob o número do parecer 24895619.0.0000.5087, além disso, todas as participantes da pesquisa assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A amostra foi composta por 18 jogadoras do time de futsal universitário e para a realização do presente estudo foi necessário que cada uma delas fossem avaliadas quanto a sua composição corporal. Dessa forma, o método empregado foi a adipometria, sendo utilizados os protocolos de 4 dobras de Durnin e Wormersley (1974) e de 7 dobras de Jackson, Pollock e Ward (1980) para determinação do percentual de gordura. Posteriormente, os resultados foram classificados segundo Pollock e Wilmore (1993) levando em consideração a idade de cada uma das participantes. A tabulação dos dados foi realizada no programa Microsoft Excel 2016 sendo analisados com estatística descritiva, apresentando os resultados na forma de média, desvio padrão, valor absoluto e valor relativo. **RESULTADOS** Foram avaliadas 18 jogadoras do time de futsal universitário com a idade média de $24,3 \pm 4,7$ anos, massa corporal média de $55,8 \pm 6,9$ quilos e altura média de $1,61 \pm 0,05$ metros. De acordo com a avaliação do percentual de gordura corporal seguindo o protocolo de 4 dobras, pôde-se observar que 11,1% (n=02) da amostra apresentaram o percentual de gordura corporal classificado como excelente, 5,6% (n=01) apresentaram um percentual classificado como bom, 11,1 (n=02) apresentaram um percentual classificado como adequado, 33,3% (n=06) apresentaram um percentual classificado como moderadamente alto, 11,1% (n=02) apresentaram um percentual classificado como alto e 27,8% (n=05) apresentaram um percentual classificado como muito alto. Já quando utilizado o protocolo de 7 dobras pôde-se observar que 11,1% (n=02) da amostra apresentaram o percentual de gordura corporal classificado como muito baixo, 11,1% (n=02) da amostra apresentaram um percentual classificado como excelente, 16,7% (n=03) apresentaram um percentual classificado como muito bom, 22,2% (n=04) apresentaram um percentual classificado como bom, 16,7% (n=03) apresentaram um percentual classificado como adequado, 5,6% (n=01) apresentou um percentual classificado como moderadamente alto e 16,7% (n=03) apresentaram um percentual classificado como alto. **CONCLUSÃO** Dado o exposto, foi observado que houveram divergências quanto as classificações do percentual de gordura corporal quando analisados os dois protocolos. Sendo assim, considerando a prática da avaliação antropométrica, é importante que ocorra a manutenção de um mesmo protocolo em todos os momentos de avaliação, com o intuito de obter parâmetros confiáveis quanto a composição corporal.

Palavras-chave: Atletas; Gordura Corporal; Antropometria;

ANÁLISE DA PERDA DE PESO INVOLUNTÁRIA E INGESTÃO CALÓRICA DE PACIENTES ONCOLÓGICOS

**PEDRO PAULO MORAES DA CÂMARA; JULIANA CRISTINE PINTO CALDAS; MILENA
DE FATIMA MONTEIRO LOPES; CAMILA NUNES FIGUEIRA; ADRIANE FONSECA DE
SOUZA; FELYPE DA SILVA PEREIRA.**
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A perda de peso ponderal involuntária é uma das complicações mais recorrentes em pacientes oncológicos, constatada em 40% a 80% dos casos. Pessoas em tratamento para o câncer possuem uma demanda energética maior por conta da doença, que precisa ser sustentada, e dos efeitos da quimioterapia, que reduzem o apetite e a ingestão de alimentos, causando desnutrição calórica e aumentando o tempo de estadia e o risco de mortalidade. Dessa forma, é essencial uma avaliação da perda de peso de pacientes oncológicos com o objetivo de preveni-la. **OBJETIVO** Avaliar o grau de perda de peso ponderal involuntária em pacientes oncológicos e analisar a ingestão calórica diante das necessidades energéticas durante o tratamento. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, descritivo e retrospectivo, com 36 pacientes oncológicos atendidos em um hospital de referência em oncologia em Belém-Pará, com idades entre 23 a 80 anos e de ambos os sexos. A pesquisa foi aprovada pelo comitê de ética em pesquisa da Universidade Federal do Pará sob o parecer de número 950.479. A participação dos pacientes foi consolidada mediante a assinatura do termo de consentimento livre esclarecido. Foram analisados os prontuários para identificação do local da neoplasia, dados antropométricos como peso atual e usual, idade além do recordatório 24 horas. A perda de peso ponderal foi classificada, segundo Blackburn e Bistran, em grave ($>2\%$ em 1 semana ou $>5\%$ em 1 mês ou $>7,5\%$ em 3 meses ou $>10\%$ em 6 meses) e moderada. **RESULTADOS** Dos principais diagnósticos de câncer, 19% eram no estômago; 12,7% no mediastino; 10,6% no útero; 8,5% no fígado; 6,3% na região colorretal. Dos pacientes, 58,3% apresentaram perda de peso após a internação, com média de perda de 7,5kg. Destes, 47,2% apresentaram perda de peso grave e 11,1% perda moderada. Em relação à análise do recordatório, foi identificado déficit de ingestão calórica pela maioria dos pacientes, sendo evidenciada também em outras pesquisas, os quais 86,1% não estavam atingindo a necessidade calórica com base nas refeições consumidas no hospital, o que contribui ainda mais com a perda de peso. **CONCLUSÃO** O presente estudo identificou elevada prevalência de perda de peso, validado em diversas pesquisas como certifica o Instituto Nacional do Câncer. Nesse sentido, é importante promover atendimento nutricional visando a manutenção e recuperação do peso corporal e de nutrientes, auxiliando, assim, no tratamento da doença de forma mais eficaz. Além disso, a maioria dos indivíduos apresentava uma alimentação com déficit calórico, o que, agregado a um estado de perda de peso frequente, pode afetar negativamente a resposta à terapia. Nesse contexto, é necessário esclarecer os pacientes sobre a importância de consumir a refeição ofertada pelo hospital integralmente e ofertar preparações atrativas que agradem o paladar. Portanto, é importante promover conhecimento acerca dos benefícios de uma alimentação balanceada, rica em verduras, legumes e frutas para melhora do tratamento.

Palavras-chave: Alimentação; Desnutrição energética; Neoplasias;

TRADUÇÃO E ADAPTAÇÃO CULTURAL DO QUESTIONÁRIO DE EXPECTATIVA DOS EFEITOS DA CAFEÍNA PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA

GUILHERME FALCÃO MENDES¹; TERESA HELENA MACEDO DA COSTA¹; EDUARDO YOSHIO NAKANO¹; CAIO EDUARDO GONCALVES REIS¹; RENATA PUPPIN ZANDONADI¹; BRYAN SAUNDERS².

1. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A cafeína é a substância psicoativa mais usada no mundo. Proporciona efeito ergogênico e estimula a cognição. De acordo com Huntley & Juliano (2012), autores do instrumento Caffeine Expectancy Questionnaire - CaffEQ, a expectativa dos efeitos promovidos no organismo desempenham um papel central nos hábitos de consumo dos alimentos que contêm cafeína. Ainda não há estudo no Brasil de tradução e adaptação cultural do CaffEQ. **OBJETIVO** Realizar a tradução da versão original do questionário CaffEQ para a língua portuguesa e adaptação para cultura brasileira. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de tradução, adaptação cultural e validação interna do instrumento CaffEQ. Uma pesquisadora (T.H.M.C) bilíngue (nativo em português) traduziu a versão original (em inglês) do CaffEQ para o português. Posteriormente, outro pesquisador (B.S) bilíngue (nativo em inglês residente no Brasil) fez a retradução da versão feita por T.H.M.C. Após isso, três pesquisadores (G.F.M; C.E.G.R; R.P.Z) compararam a versão retraduzida (em inglês) com a original e analisaram a tradução para o português, realizando ajustes em caso de discrepâncias. Na etapa seguinte, o questionário foi enviado para uma banca de especialistas (n=20) convidados a verificar a compreensão textual e adaptação cultural do instrumento. Os especialistas individualmente analisaram os critérios importância e clareza de cada pergunta em escala likert de 1 a 5, onde 1 indica não contempla e 5 contempla muitíssimo, sendo mantida as perguntas com $\geq 80\%$ de contemplação satisfatória (likert ≥ 3). Os itens pendentes foram ajustados conforme as observações dos especialistas e enviados novamente para análise. Esse processo ocorreu até todos os itens fossem contemplados. Para etapa da validação interna foi analisada a consistência interna do instrumento traduzido e adaptado. Foi aplicado em uma amostra de conveniência (n=50) composta por brasileiros adultos e usuários habituais de fontes cafeína. O envio foi realizado via formulário eletrônico (Google Forms). Para avaliar a reprodutibilidade o questionário foi enviado duas vezes com intervalo aproximado de 24 h. A análise da reprodutibilidade foi realizada pelo ICC (intraclass correlation coefficient) item a item (n=47) e por fatores (n=7). A consistência interna dos fatores foi verificada por meio do alfa de Cronbach (α). A análise estatística foi realizada no programa SPSS 21. Foi aplicado o TCLE segundo aprovação no Comitê de Ética em Pesquisa CAAE: 23019319.3.0000.0029. **RESULTADOS** As propriedades psicométricas podem ser replicadas consistentemente. Todos os 47 itens obtiveram um ICC $>0,75$ (média = 0,892; mediana = 0,899; DP = 0,048). Houve validação interna do instrumento, confirmada pela consistência interna apropriada com $\alpha >0,8$, (média α = 0,908; ICC = 0,958). Entre os sete fatores, temos: Dependência (12 itens; $\alpha=0,933$; ICC= 0,967); Energia (8 itens; $\alpha=0,933$; ICC= 0,967); Supressão apetite (5 itens; $\alpha=0,872$; ICC= 0,951); Melhora no humor (6 itens; $\alpha=0,889$; ICC= 0,949); Melhora no rendimento físico (3 itens; $\alpha=0,924$; ICC= 0,965); Ansiedade (9 itens; $\alpha=0,872$; ICC= 0,953), Distúrbios no sono (4 itens; $\alpha=0,941$; ICC= 0,970). **CONCLUSÃO** O instrumento CaffEQ foi traduzido e adaptado

a cultura brasileira. Sua aplicabilidade foi confirmada pela avaliação de reprodutibilidade e consistência interna. São necessários estudos adicionais de validade externa do instrumento, com amostragem em abrangência nacional.

Palavras-chave: Trimetilxantina; Percepção; Subjetiva; Instrumento; Validação

ADESÃO À DIETAS DA MODA E SUAS PRINCIPAIS DIFICULDADES NO PÚBLICO UNIVERSITÁRIO

EDILA KELINE SOUSA OLIVEIRA¹; JORVANA STANISLAV BRASIL MOREIRA²;
AMANDA NEGRAO DA ROCHA¹; ISABELLE CHRISTINE VIEIRA DA SILVA MARTINS²;
GLAUCIA HELENA SOUSA RODRIGUES¹; LUCIANA PEREIRA PINTO DIAS¹.
1. UNIVERSIDADE CEUMA, SÃO LUIS - MA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO
PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Diante de um cenário com aumento no número de pessoas com insatisfação corporal a busca pelo emagrecimento a procura por resultados rápidos e fáceis quanto a redução do peso. As chamadas dietas da moda se destacam nesse meio, são práticas alimentares populares, temporárias e que promovem resultados atrativos. Contudo, não apresentam embasamento científico confiável quanto aos seus resultados, logo, a realização indiscriminada das mesmas pode trazer repercussões à saúde do indivíduo. **OBJETIVO** Verificar a adesão a tipos de dieta da moda e as principais dificuldades encontradas pelo público universitário. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal analítico, realizado em uma Universidade privada em São Luís no Maranhão, entre outubro e novembro de 2018. Foram incluídos no estudo universitários matriculados em cursos presenciais, de ambos os sexos, maiores de 18 anos e que concordaram em participar da pesquisa assinando o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foram excluídos do estudo aqueles que desistiram ou que não responderam à pergunta sobre fazer ou não alguma dieta da moda. Foi aplicado um questionário elaborado pelo pesquisador com perguntas sobre dados sociodemográficos e dietas da moda. Os dados foram tabulados no Excel 2010® e analisados com estatística descritiva no programa STATA®14.0. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade CEUMA, sob o número de parecer 2.952.911. **RESULTADOS** Foram analisados 299 questionários de estudantes, com média de idade de 22,85 anos. Foi observado a prevalência de não adesão a alguma dieta da moda em 81% (n=241), em relação a adesão 19% (n= 58) dos estudantes que disseram já ter feito algum tipo de dieta da moda e 5% (n=15) ainda faziam. A busca destas dietas se deu por estética corporal em 17% (n=51) e as informações foram buscadas na internet na maioria dos casos (7,69%). Dentre as dietas praticadas estavam a Lowcarb (3,68%), cetogênica (3,01%), vegetariana (1,67%) e Dukan (1%). Também foram relatadas a realização de outros tipos de dieta (6,02%) como dieta da maçã, da melancia e do ovo e de fazer mais de um tipo de dieta (4,32%). As maiores dificuldades citadas pelos estudantes que praticavam tais dietas foram fome (3,34%), dificuldade de seguir a dieta (1,67%), dor de cabeça (0,33%), irritabilidade (0,33%), desconforto abdominal (0,33%) e outras dificuldades (11,61%). **CONCLUSÃO** A maioria dos universitários entrevistados alegou nunca ter

realizado algum tipo de dieta da moda, porém dentre os que fizeram, os mesmos relataram ter utilizado a internet como fonte de busca para realizá-las, apontando como motivo principal de tal prática, a busca por estética corporal. As dietas mais praticadas foram a da maçã, melancia e do ovo. As principais dificuldades relatadas entre aqueles praticantes de tais dietas foram fome, dor de cabeça, desconforto abdominal e a dificuldade para continuar a dieta. Sendo assim, faz-se necessário propagar e incentivar a adesão dos preceitos de uma alimentação saudável planejada com base nas necessidades energéticas e nutricionais de forma individualizada.

Palavras-chave: Dietas da moda; Estudantes; Dieta saudável;

CONHECIMENTO DOS METABÓLITOS SECUNDÁRIOS DA XANTHOSOMA SAGITTIFOLIUM (L.) SCHOTT, MAIS CONHECIDA COMO TAIOBA E SUA AÇÃO NA INIBIÇÃO DA ACHE

CARLA LAINE SILVA LIMA; MARIA IZABEL FLORINDO GUEDES; SANDRA MACHADO LIRA; JOSE YTALO GOMES DA SILVA; MARCELO OLIVEIRA HOLANDA; NICOLAS MAURICIO GIRÃO.
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A *Xanthosoma sagittifolium* (L.) Schott, mais conhecida como taioba, pertence à família Araceae e está entre as seis mais importantes raízes e tubérculos do mundo. Alguns estudos mostram que a taioba apresenta flavonoides, como a apigenina. Já é descrito na literatura que alguns flavonóides podem atuar no sistema nervoso central e tratar doenças como o Alzheimer a partir da inibição de enzimas atuantes nessa doença como a acetilcolinesterase. **OBJETIVO** Conhecer os metabólitos secundários da folha e caule da taioba e analisar sua ação na inibição da acetilcolinesterase, levando em conta a presença de flavonoides que apodem ter atuação no sistema nervoso central e tratar o Alzheimer partindo da inibição de enzimas como por exemplo a acetilcolinesterase. **METODOLOGIA** Para a preparação dos extratos foram diluídos 35,46g (folha) e 32,02g (caule) do material seco em 4,5 L de Etanol (96°GL) como solvente extrator. Após 96h de extração a frio, foram realizadas filtrações simples e o extrato mantido em banho-maria (50±2°C) para evaporação total do solvente. A atividade inibitória da acetilcolinesterase foi aferida em placas de 96 poços de fungo chato utilizando leitor Elisa BIOTEK, modelo ELX 800, software Gen5 V2.04.11. A análise por HPLC foi realizada em cromatografia líquida Shimadzu [Kyoto, Japão 113 equipada com desgaseificador on-line (DGU-14A), bomba LC-10AD VP e um amostrador automático (modelo ALS, 114 DS11116519)]. **RESULTADOS** O extrato bruto da amostra de taioba utilizada obteve um rendimento de 8,66% para a utilização da folha e 2,31% para o caule utilizado. Os resultados mostraram que tanto folha como o caule apresentam quercetina, rutina, apigenina, isoquercetrina e ácido-p, cumárico. Além disso, os dois extratos mostraram poder de inibição potente acetilcolinesterase, tendo o caule resultado mais relevante (77,04%) do que a folha (74,08%). Pode-se perceber que o rendimento foi considerado mais elevado utilizando a folha, chegando a quase 4 vezes mais do que o rendimento do caule utilizado, entretanto, nota-se que o caule teve um resultado

um pouco melhor na inibição de forma potente da acetilcolinesterase, cerca de 3% maior do que a inibição propiciada pela folha. **CONCLUSÃO** Deve-se dar ênfase ao estudo da taioba, afim de descobrir mais a fundo suas melhoras para o paciente com Alzheimer, como também para outros tipos de doenças, tendo em vista que o caule e a folha apresentaram poder potente de inibição da acetilcolinesterase. Desta forma, nossos resultados são promissores para estudos com Alzheimer.

Palavras-chave: Alzheimer; Araceae; Flavonoides; Metabólitos Secundários; Xanthosoma

INDICADORES DE DESNUTRIÇÃO EM NEFROPATAS EM TRATAMENTO HEMODIALÍTICO EM UM CENTRO DE REFERÊNCIA EM BELÉM-PA.

FRANCISCA ARAÚJO DE OLIVEIRA¹; ROSILEIDE DE SOUZA TORRES FERREIRA²;
SUELLEM DAMIANI DOS SANTOS CORDEIRO³; ELOIZA DE SENA ALMEIDA³;
ADRYELLE DA SILVA GAMA³; SABRINA PINTO PENANTE³.

1. SECRETARIA ESTADUAL DE SAÚDE DO PARÁ, - BRASIL; 2. FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA, - BRASIL; 3. FACULDADE MAURÍCIO DE NASSAU, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A doença renal crônica é uma síndrome caracterizada pela perda lenta e progressiva e irreversível das funções renais. A doença tem se tornado um dos principais problemas de saúde pública no mundo, a maioria dos casos é decorrente de pacientes acometidos por hipertensão arterial sistêmica e diabetes mellitus que são fatores de risco para essa patologia. No ano de 2018 no Brasil estimou-se que 100.397 indivíduos estavam submetidos a diálise, valor considerado elevado. Para manter ou recuperar o estado nutricional de pacientes hemodialíticos a avaliação nutricional é importante, pois através dela será possível identificar o grau do risco de desnutrição. **OBJETIVO** Avaliar a desnutrição em nefropatas em tratamento hemodialítico em um centro de referência em Belém-PA. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo observacional, transversal e analítico, realizado com 87 pacientes em hemodiálise no Centro de Hemodiálise Monteiro Leite. A coleta de dados foi realizada a partir do protocolo de pesquisa do projeto aprovado pela instituição sob o número de parecer 2.970.945. As variáveis foram: idade, sexo, patologia associada (hipertensão, diabetes, cardiopatia), consumo alimentar e critérios de desnutrição da International Society of Renal Nutrition and Metabolism. Para a avaliação dietética foi realizado a avaliação do consumo alimentar através do recordatório 24 horas em 3 dias intercalados, no qual o paciente relatou em medida caseira os alimentos e bebidas ingerido no dia anterior. O valor energético total foi calculado a partir da fórmula de bolso: até 60 anos: 35 - 40 kcal / > 60 anos: 30 - 35 kcal / Repleção de peso: 35 40 kcal. Em seguida foi calculada a proteína total, onde foi tirada a média dos três recordatórios realizados. Os dados foram tabulados no programa Microsoft 2010 e analisados no software Bioestat versão 5,0. **RESULTADOS** Dos 87 pacientes avaliados, a maioria 60,92% eram do sexo masculino, sendo que a maioria dos avaliados eram adultos (59,77%). Constatou-se que 22,99% apresentavam comorbidade associada a doença renal, e a hipertensão arterial foi a de maior prevalência com 60%. Houve inadequação de ingesta alimentar calórica e protéica, estando abaixo quando comparados aos valores

preconizados. Em relação ao estado nutricional, segundo os critérios de desnutrição da International Society of Renal Nutrition and Metabolism, constatou-se que os três parâmetros estavam dentro da normalidade. **CONCLUSÃO** Constatou-se que os pacientes não apresentaram desnutrição pelos critérios avaliados, entretanto a ingesta alimentar calórica e proteica estava abaixo do preconizado, podendo levar ao processo de desnutrição.

Palavras-chave: doença renal crônica; avaliação nutricional; desnutrição;

PERFIL BIOQUÍMICO E ANTROPOMETRICO DE PACIENTES NEFROPATAS EM TRATAMENTO HEMODIALÍTICO EM UM CENTRO DE REFERÊNCIA EM BELÉM-PA

FRANCISCA ARAÚJO DE OLIVEIRA¹; SABRINA PINTO PENANTE²; ELOIZA DE SENA ALMEIDA²; ADRYELLE DA SILVA GAMA²; PRISCILA DE MATOS PINHO²; ROSILEIDE DE SOUZA TORRES FERREIRA³.

1. SECRETARIA ESTADUAL DE SAÚDE DO PARÁ, - BRASIL; 2. FACULDADE MAURÍCIO DE NASSAU, - BRASIL; 3. FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A doença renal crônica provoca alterações metabólicas e nutricionais decorrentes da patologia e dos processos sofridos durante as sessões de diálise, sendo frequente alterações bioquímicas nos pacientes, por isso é extremamente importante a avaliação bioquímica, uma vez que essas variações podem ser vistas nos níveis séricos de creatinina, uréia e nas concentrações de hemoglobina, fósforo, potássio, cálcio e albumina. Para manter ou recuperar o estado nutricional de pacientes hemodialíticos, a avaliação antropométrica é importante, pois através dela o profissional conseguirá diagnosticar o risco de desnutrição. **OBJETIVO** Avaliar o perfil bioquímico e antropométrico de pacientes nefropatas em tratamento hemodialítico em um centro de referência em Belém-PA. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo observacional, transversal e analítico, realizado com 87 pacientes em hemodiálise no Centro de Hemodiálise Monteiro Leite. A coleta de dados foi realizada a partir do protocolo de pesquisa do projeto aprovado pela instituição sob o número de parecer 2.970.945. As variáveis analisadas foram: idade, sexo, patologia associada (hipertensão e/ou diabetes e/ou cardiopatia), exame bioquímico e antropometria. Para a avaliação bioquímica os dados foram coletados do prontuário dos pacientes. Para a avaliação antropométrica foram aferidas as seguintes medidas circunferência do braço, circunferência muscular do braço, prega cutânea tricipital, circunferência da panturrilha e o cálculo de índice de massa corporal. Os dados foram tabulados no programa Microsoft 2010 e analisados no software Bioestat versão 5,0. **RESULTADOS** Dos 87 pacientes nefropatas avaliados, a maioria 60,92% eram do sexo masculino, sendo que a maioria dos avaliados eram adultos (59,77%). Constatou-se que (22,99%) apresentavam comorbidade associada à doença renal crônica, onde hipertensão obteve maior prevalência (60%). Dos exames bioquímicos, constatou-se que a uréia pré, creatinina e glicemia estavam elevadas, e os demais parâmetros apresentaram-se adequados. Quanto aos parâmetros antropométricos, somente a prega cutânea

tricipital apresentou acima do preconizado, os demais parâmetros estavam adequados. **CONCLUSÃO** Em relação aos parâmetros bioquímicos, constatarem-se alterações na uréia - pré e creatinina que são marcadores da função renal, variação que acontece pela diminuição da taxa de filtração glomerular e por outros fatores. Além desses, a glicemia também obteve alteração, cenário que pode confirmar que a diabetes é um dos fatores que predis põem a doença renal crônica. Em relação à antropometria, foi identificada alteração apenas no parâmetro de prega cutânea tricipital, refletindo excesso de tecido adiposo. Entretanto, a maioria dos pacientes se encontrava dentro dos parâmetros de normalidade, circunstância que pode ser relacionada ao acompanhamento realizado pela equipe multiprofissional.

Palavras-chave: doença renal crônica; avaliação nutricional; estado nutricional;

EVOLUÇÃO NUTRICIONAL DE UM PACIENTE DIAGNOSTICADO COM SÍNDROME DA IMUNODEFICIÊNCIA ADQUIRIDA, NEUROTOXOPLASMOSE E NEUROSSÍFILIS: RELATO DE CASO

RAYZZA MARCELLY JESUS DA SILVA; BÁRBARA RAQUEL SANTOS SIQUEIRA;
ARIEL CHRISTINE DOS ANJOS SOLANO; GIOVANA ALVES CARVALHO; WALYSON
SANTOS DE SOUZA; ALDAIR DA SILVA GUTERRES.
HOSPITAL UNIVERSITÁRIO JOÃO DE BARROS BARRETO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A infecção pelo vírus da imunodeficiência humana pode levar à Síndrome da Imunodeficiência Adquirida ao surgirem doenças oportunistas ou contagem de linfócitos T Helper menor que 200 células/mm³, conforme Sousa e colaboradores. O vírus pode ser caracterizado como um agente neurotóxico ou neurotrópico ao ultrapassar a barreira hematoencefálica de forma a infectar as células do sistema nervoso, segundo Crepalde e colaboradores. A importância do cuidado nutricional refere-se à necessidade de repor as reservas energéticas, pois o déficit frequente pode levar à imunossupressão e, por conseguinte, às doenças oportunistas. **OBJETIVO** Relatar a evolução nutricional de paciente com Síndrome da Imunodeficiência Adquirida, Neurotoxoplasmose e Neurosífilis. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de caso de caráter descritivo realizado no Hospital Universitário João de Barros Barreto em Belém-Pará acerca de um paciente em assistência nutricional de setembro a dezembro de 2019. Obteve-se dados sobre história clínica, antecedentes médicos, diagnóstico, resultados de exames bioquímicos, funções fisiológicas e prescrições diárias. As informações subsidiaram o planejamento dietético. A avaliação nutricional foi realizada por meio de protocolo antropométrico e exames bioquímicos. Os resultados foram classificados segundo parâmetros da Organização Mundial da Saúde (1997) e de Blackburn e Thornton (1979). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do hospital sob número 3.226.633. **RESULTADOS** Paciente de 25 anos, sexo masculino, reside em Belém-Pará. Admitido no hospital com febre, tosse e dificuldade de deambulação, além de histórico de lesões cutâneas, perda de peso, indisposição e redução do apetite. Após exames, diagnosticou-se Síndrome da Imunodeficiência Adquirida e síndrome neurotóxica (neurotoxoplasmose e neurosífilis). Os exames bioquímicos mostraram anemia e nível alterado de proteína C reativa. O exame físico demonstrou pele hipocorada. Na

primeira avaliação antropométrica constou: peso 66,13 kg; estatura 1,71m; adequação da circunferência do braço 87,7%, com diagnóstico de eutrofia conforme o Índice de Massa Corporal e desnutrição leve conforme circunferência avaliada, sendo confirmada depleção nutricional por meio de alterações bioquímicas. A dieta prescrita inicialmente foi fórmula artesanal por sonda nasointestinal, porém, segundo o cálculo das necessidades nutricionais, esta não supria as necessidades do paciente, além deste apresentar constipação persistente. Para melhora do quadro, o indivíduo passou a receber dieta enteral industrializada hipercalórica e hiperproteica, suprimindo 111% e 132% das necessidades calórica e proteica, respectivamente. O paciente evoluiu positivamente, não apresentou náuseas, vômitos ou diarreia; apenas constipação, optando-se, assim, por suspender a dieta industrializada por uma artesanal de característica obstipante. Após duas semanas, iniciou-se o desmame da dieta enteral com a introdução de alimentação pastosa por via oral em dois horários, além de suplementação nutricional. Por fim, devido à boa evolução, introduziu-se dieta branda e o paciente continuou sob acompanhamento nutricional até o momento da alta hospitalar. **CONCLUSÃO** O acompanhamento do nutricionista foi essencial para reverter o quadro nutricional, haja vista que desse modo foi possível recuperar as reservas corporais e ofertar as necessidades energéticas e proteicas necessárias, que aliado aos demais cuidados da equipe de saúde, foi fundamental para a melhora do prognóstico clínico do paciente.

Palavras-chave: Neurosífilis; Neurotoxoplasmose; Síndrome da Imunodeficiência Adquirida; Terapia Nutricional Enteral;

ESCOLARIDADE E GRAU DE PARENTESCO DE CUIDADORES DOS PACIENTES EM USO DA NUTRIÇÃO ENTERAL NO DOMICÍLIO

EMILAINÉ FERREIRA DOS SANTOS¹; PATRICIA MOREIRA CORDEIRO¹; ISABELLA BAHIA DUTRA REZENDE¹; BRUNA KRASSOSKI REIS¹; PAULA HOBI WEISS CUNHA DE CASTILHO²; MARIA ELIANA MADALAZZO SCHIEFERDECKER¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, PARANÁ - PR - BRASIL; 2. PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO PARANÁ, PARANÁ - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO A presença do cuidador é fundamental para a continuidade do cuidado em saúde instituído em ambiente hospitalar. Já no domicílio, assume a responsabilidade pela administração de medicamentos, atividades de vida cotidiana do usuário, e quando instituído a terapia nutricional enteral, se torna responsável pelo seu manejo, preparação e administração. Desta forma, é importante que o cuidador possua algum grau de entendimento das informações repassadas pela equipe, para que as ações sejam realizadas de forma eficiente, evitando assim intercorrências no tratamento. O cuidador pode ter vínculo ou não com o usuário, porém, quando existe um vínculo familiar instituído, fortalece a autonomia da família no processo de cuidado. **OBJETIVO** O objetivo deste estudo foi verificar a escolaridade e o grau de parentesco dos cuidadores no ambiente domiciliar do indivíduo que faz uso da Terapia Nutricional Enteral Domiciliar. **METODOLOGIA** Se trata de um estudo transversal com abordagem quantitativa, que incluiu usuários beneficiados pelo Programa de Atenção

Nutricional as Pessoas com Necessidades Alimentares Especiais no município de Curitiba Paraná, na região sul brasileira, visitados no ano de 2017. O projeto foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa da Universidade Federal do Paraná pelo parecer nº 1.376.197/2015. A amostra total foi constituída por 149 usuários em terapia nutricional enteral domiciliar. Todos os usuários avaliados possuíam cuidador no ambiente domiciliar, para continuidade do processo de cuidado pactuado com a equipe de saúde. **RESULTADOS** Os resultados encontrados foram que 90,61% (n=135) destes usuários possuíam cuidadores com algum grau de parentesco ou de amizade, e 9,39% (n=14) eram contratados pela família. Em relação a escolaridade desses cuidadores, 6,05% (n=9) se declararam não alfabetizados, 17,44% (n=26) com ensino fundamental incompleto, 7,38% (n=11) com ensino fundamental completo, 4,70% (n=7) com ensino médio incompleto, 24,16% (n=36) com ensino médio completo, 2,68% (n=4) com ensino superior incompleto, 6,05% (n=9) com ensino superior completo, e 31,54% (n=47) não souberam informar seu nível de escolaridade. **CONCLUSÃO** Em relação a escolaridade, é possível observar que em sua maioria os cuidadores eram alfabetizados. Destaca-se o envolvimento da família no processo de cuidado, visto que a maioria dos cuidadores possuíam algum grau de parentesco com o usuário e o fato da maioria dos cuidadores serem alfabetizados ajuda no entendimento das ações repassadas pela equipe para continuidade do tratamento.

Palavras-chave: Nutrição Enteral; Cuidador; Atenção Domiciliar;

PERFIL ALIMENTAR DE PACIENTES HIPERTENSOS E NÃO HIPERTENSOS ATENDIDOS EM UM HOSPITAL ESCOLA

JÉSSICA LARISSA SANTA BRIGIDA CARDOSO¹; MARCIA DE FATIMA ALVES GAMA²;
DAYANNE CAROLINE PINHEIRO GARCES²; NINA NAYARA FERREIRA MARTINS²;
JORVANA STANISLAV BRASIL MOREIRA².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL; 2. FUNDAÇÃO
HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Devido as mudanças no estilo de vida e busca por rapidez nas atividades no dia a dia, observa-se a priorização de alimentos que oferecem praticidade e, quase sempre, baixo valor nutritivo, levando a modificações no perfil alimentar. Com isso, componentes como açúcar e gordura saturada encontrados em alimentos industrializados estão cada vez mais frequentes, enquanto o consumo frutas e hortaliças encontra-se insuficiente. Os hábitos alimentares somados ao estilo de vida inadequado podem levar ao surgimento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis, com destaque para doenças cardiovasculares, responsáveis por aproximadamente 75% de mortes no Brasil. **OBJETIVO** Comparar o perfil alimentar de adultos hipertensos e não hipertensos internados em um hospital de referência de acordo com as categorias do Guia Alimentar para a População Brasileira. **METODOLOGIA** Estudo transversal e analítico com pacientes hipertensos e não hipertensos atendidos no Hospital das Clínicas Gaspar Viana no período de agosto a setembro de 2019. A amostra compreende parte do projeto de pesquisa intitulado Avaliação, educação e intervenção nutricional em

pacientes cardiopatas internados em um hospital referência em Belém-PA aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da instituição sob o nº de parecer 3.564.286, no qual os participantes assinaram o Termo de consentimento Livre e esclarecido. Foram coletados dados do Questionário de Frequência Alimentar, no qual os itens foram divididos de acordo com categorias adaptadas às classificações do Guia Alimentar para População Brasileira (in natura e minimamente processados, processados e ultraprocessados) e receberam escores de acordo com a frequência de consumo dos alimentos. Dentro de cada categoria, somou-se os escores e, posteriormente, foi realizada a média dos mesmos. Organizou-se o banco de dados no programa Excel 2010 e análise estatística por meio do programa SPSS versão 22 (IBM, EUA), aplicando-se a correlação de Spearman (alfa à 5%) para relacionar com a presença ou não da doença com cada grupo anteriormente citado. RESULTADOS Foram avaliados um total de 22 adultos na faixa dos 19 a 59 anos, dos quais 59,09% eram hipertensos e 40,91% não hipertensos. A partir da análise, verificou-se diferença estatisticamente significativa entre a presença de hipertensão arterial sistêmica e o consumo de alimentos in natura e minimamente processados ($r = -0,438$; $p = 0,042$). CONCLUSÃO Após análise percebeu-se que houve relação inversa no que diz respeito a doença em questão e consumo do grupo de alimentos in natura e minimamente processados, ou seja, os indivíduos hipertensos apresentaram maior consumo desses alimentos quando se comparado aos indivíduos não hipertensos, podendo ser justificado pelo fato de que por possuir a doença, os indivíduos tentem a buscar atendimento nos sistemas de saúde além de modificações na alimentação, visando hábitos mais saudáveis. Não houve relação significativa com os grupos de alimentos processados e ultraprocessados.

Palavras-chave: Doenças Crônicas não-transmissíveis; Guia alimentar; Hábito alimentar;

AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE PACIENTES ONCOLÓGICOS EM TRATAMENTO QUIMIOTERÁPICO

NAYANE DOS SANTOS VIANA.

HOSPITAL UNIVERSITÁRIO JOÃO DE BARROS BARRETO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O câncer é caracterizado pelo crescimento descontrolado de células malignas com posterior invasão de tecidos e órgãos normais, este apresenta importante incidência nas últimas décadas, incrementando de forma significativa as taxas de morbimortalidade ocasionadas por Doenças Crônicas não Transmissíveis. A sua origem é multifatorial sendo influenciada por fatores ambientais, comportamentais, tais como exposição a substâncias cancerígena, tabagismo, etilismo e sedentarismo, além disto, este é impulsionado por fatores econômicos, alimentares e genéticos. A quimioterapia é principal forma de tratamento para o câncer e consiste na administração de um coquetel de medicamentos que visam destruir a célula maligna por diferentes meios de ação e apesar de necessários o tratamento apresenta ação sistêmica, deste modo, afeta também as células benignas cursando com diversos efeitos colaterais, a exemplo náuseas, vômitos, diarreia, perda de paladar e distúrbio de motilidade resultando em drásticas modificações alimentares. **OBJETIVO** Avaliar o consumo alimentar de pacientes oncológicos em tratamento quimioterápico. **METODOLOGIA**

Estudo descritivo de corte transversal realizado durante o segundo semestre de 2019 com 125 pacientes adultos e idosos, de ambos sexos realizando tratamento quimioterápico no Hospital Universitário João de Barros Barreto localizado em Belém/PA. Foi empregado o método quantitativo de avaliação do consumo alimentar através da aplicação do Recordatório Alimentar de 24 horas, com coleta de três dias alternados em uma semana, sendo considerado a média entre os recordatórios alimentares. Para análise do consumo alimentar, considerou-se as calorias e ingestões absolutas dos carboidratos, proteínas e lipídios. As informações coletadas foram avaliadas pelo Software de Nutrição Dietbox e para classificação foram utilizados como referências as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira. Foram incluídos no estudo indivíduos com idade ≥ 20 anos, que apresentavam aptidão mental para responder o questionário e concordaram participar da pesquisa mediante a assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido. A coleta de dados foi realizada somente após devida aprovação pelo comitê de ética e pesquisa da instituição sob o parecer número 950.479. **RESULTADOS** Observou-se que 66,4% (n=83) era do sexo masculino e 33,6% (n=42) do sexo feminino. A média de idade obtida foi de 57 anos ($\pm 18,8$). A análise do consumo alimentar demonstrou que com relação as calorias 71,2% (n=89) dos pacientes apresentavam consumo abaixo do adequado, 16,8% (n=21) consumo adequado e 12% (n=15) acima do adequado. A respeito do consumo protéico verificou-se que 58,4% (n=73) apresentavam consumo abaixo do adequado, 26,4% (n=33) acima do adequado e 15,2% (n=19) adequado. A análise da ingestão de carboidratos identificou que 76% (n=95) estavam consumindo abaixo das suas necessidades, 17,6% (n=22) demonstravam consumo adequado e 6,4% (n=8) consumo acima do adequado. A ingestão de lipídios, por sua vez, demonstrou percentuais respectivos de 60,8% (n=76), 24,8% (n=31) 14,4 % (n=18) para consumo abaixo do recomendado, adequado e acima do adequado. **CONCLUSÃO** Os resultados sugerem a necessidade da monitorização do consumo alimentar destes indivíduos, principalmente pela elevada frequência de inadequação no consumo de calorias a qual pode propiciar a ocorrência de baixo peso e desnutrição resultando no aumentando de morbimortalidade nesta população.

Palavras-chave: Oncologia; Consumo Alimentar; Desnutrição;

DIAGNOSTICO EM NUTRIÇÃO EM PACIENTES INTERNADOS EM HOSPITAL PÚBLICO DO SUL DO BRASIL

FLAVIA AULER; ROBERTA DE AVIZ MAINKA.
PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO PARANÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A desnutrição hospitalar é um expressivo problema de saúde pública no Brasil (entre 30 e 50%), que causa complicações clínicas graves nos pacientes internados. Neste cenário, a Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN) desenvolveu um instrumento afim de padronizar o diagnóstico em nutrição, considerando o âmbito social e nutricional, composto por 35 questões a ser aplicado em pacientes ambulatoriais e em internamento. **OBJETIVO** O objetivo deste estudo foi verificar a viabilidade da aplicação do instrumento em pacientes internados em um hospital público de Curitiba (Estado do Paraná, Brasil), além de determinar a prevalência de desnutrição hospitalar.

METODOLOGIA Este estudo se caracteriza por ser transversal, observacional e com abordagem quantitativa em uma amostra de 60 pacientes internados com menos de 24 horas, adultos e idosos, e em condição crítica (trauma, cardíacos e pós cirúrgicos). Foram excluídos os pacientes da unidade de terapia intensiva, idosos acima de 90 anos e incapazes de responder as indagações ou fazer as medidas antropométricas. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob nº 2549719/2018 e realizado em setembro de 2018 por uma estagiária com experiência em atendimento a pacientes internados. Foi elaborado um instrumento reduzido baseado no proposto pela ASBRAN com 22 diagnósticos de nutrição. A ingestão foi calculada através do recordatório alimentar no software Dietbox®, com auxílio das Recomendações Nutricionais (DRIs) de acordo com cada patologia estabelecida pelo diagnóstico médico. A análise antropométrica foi realizada através do Índice de massa corporal (IMC), conforme recomendação da Organização Mundial de Saúde. E a capacidade funcional foi estabelecido conforme a frequência de cada subclasse. A análise de dados foi realizada no software Excel for Windows através de análise descritiva de frequência. **RESULTADOS** Os resultados mostram que houve prevalência de 15% de desnutrição hospitalar, sendo que 35% relataram perda de peso voluntária nas últimas duas semanas. Em relação a ingestão alimentar 66,6% dos pacientes obtiveram o diagnóstico de ingestão deficiente de energia e 60% dos pacientes apresentaram dificuldade de deglutição, seguido de alterações gastrointestinais (56,6%). **CONCLUSÃO** Diante destes resultados, podemos afirmar que o instrumento proposto pela ASBRAN é um método de triagem de diagnóstico em nutrição com boa aplicabilidade no âmbito hospitalar, uma vez que os profissionais da saúde estejam treinados e aptos na sua aplicação. Além disso, é importante verificar a significativa e concomitante presença de excesso de peso, desnutrição e a insuficiência na ingestão de nutrientes que podem prejudicar o tratamento hospitalar.

Palavras-chave: paciente; diagnostico em nutrição; hospitalar; Paraná;

PRESENÇA DE PROGRAMA OU PROTOCOLO DE FORNECIMENTO E DISPENSAÇÃO DE FÓRMULAS NUTRICIONAIS NO SUS EM ÂMBITO MUNICIPAL

DANIELLA DOMINGUES DZIEDICZ¹; ELIS SIZANOSKI TEIXEIRA¹; ISABELLA BAHIA DUTRA REZENDE¹; PAULA HOBI WEISS CUNHA DE CASTILHO²; EMILAINE FERREIRA DOS SANTOS¹; MARIA ELIANA MADALAZZO SCHIEFERDECKER¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, PARANÁ - PR - BRASIL; 2. PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO PARANÁ, PARANÁ - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Terapia Nutricional Enteral Domiciliar é indicada para pacientes com impossibilidade de se alimentar pela via oral e ocorre por meio da administração de nutrientes via sonda no trato gastrointestinal, em domicílio. A desospitalização e reintegração do indivíduo no núcleo familiar promove a humanização do cuidado, assim como a redução de riscos hospitalares. Contudo, a dispensação de fórmulas comerciais e insumos para nutrição enteral domiciliar pode elevar os custos do tratamento. Considerando esse contexto, são apontados desafios sobre a prescrição nutricional, visto que muitas vezes é inviável a manutenção do uso desses produtos a longo prazo

pelas famílias, cuidadores e pelo Sistema Único de Saúde. **OBJETIVO** O objetivo do estudo foi verificar a presença de programa ou protocolo de fornecimento/dispensação de fórmulas nutricionais e outros insumos prescritos na Terapia Nutricional Enteral Domiciliar. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de caráter quantitativo, transversal e exploratório. Foi utilizado como instrumento de coleta um questionário estruturado, auto aplicado, anônimo e on-line direcionado à nutricionistas atuantes no Sistema Único de Saúde em todo o país, em âmbito municipal. O projeto foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa da Universidade Federal do Paraná pelo parecer nº CAAE07443519.0.0000.0102. Para tanto, foram contatados 159 municípios, sendo que 21 nutricionistas responsáveis responderam ao questionário na íntegra, caracterizando a amostra por conveniência. **RESULTADOS** Em relação à presença de programa ou protocolo para o fornecimento/dispensação de fórmulas nutricionais e outros insumos (como frascos, equipamentos e seringas) em Terapia Nutricional Enteral Domiciliar, 66,7% (n=14) dos nutricionistas responderam que possui em seu serviço. A dispensação de dietas enterais aos pacientes atendidos em domicílio é feita em 47,6% (n=10) dos casos exclusivamente pelo município, 28,6% (n=6) exclusivamente pelo estado e 23,8% (n=5) por mais de uma instância (município e estado, por exemplo). **CONCLUSÃO** Conclui-se que a dispensação ocorre, na maioria dos casos, via município. Além disso, a maioria dos serviços possui programa ou protocolo para o fornecimento/dispensação de fórmulas nutricionais e outros insumos, refletindo então a viabilidade da assistência nutricional prestada e otimizando os custos da terapia nutricional enteral em domicílio. Sugere-se a criação de protocolos padronizados e unificados em âmbito nacional, para promoção da equidade e regularização do acesso às fórmulas, insumos e serviços.

Palavras-chave: Nutrição Enteral; Atenção Domiciliar; Nutricionistas; Sistema único de saúde;

ASPECTOS NUTRICIONAIS E FARMACOLÓGICOS DE ARAÇÁ-DO-CAMPO (PSIDIUM GUINEENSE SW): UMA REVISÃO DA LITERATURA

FRANCIELLE COLOVINI.

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Brasil é um país megadiverso, com uma biota que representa aproximadamente 13% da riqueza mundial. O grupo das plantas é um dos mais estudados do país, contudo, não se conhece o potencial de muitas plantas nativas. O araçá-do-campo (*Psidium guineense* SW.) é uma espécie nativa da América do Sul. No Brasil, ela é distribuída geograficamente de maneira ampla, porém sua exploração acontece somente por extrativismo em populações naturais ou pequenos cultivos domésticos, não existindo atualmente pomares comerciais. Seus frutos são comumente consumidos in natura e usados para fabricação de sorvetes e geleias, e se destacam pelo sabor exótico, pelo alto teor de vitamina C e pela boa aceitação dos consumidores. As folhas de *P. guineense* são utilizadas na medicina popular para tratamento de inflamações e controle de diarreia. **OBJETIVO** O objetivo desta pesquisa foi avaliar os potenciais nutricionais e farmacológicos do araçá-do-campo, através de revisão da literatura científica. **METODOLOGIA** Foi realizada revisão de literatura com

busca de artigos científicos originais, publicados nos idiomas inglês e português, nas bases de dados National Library of Medicine e Google Acadêmico. **RESULTADOS** Os frutos de araçá-do-campo são pouco calóricos, com valor energético de aproximadamente 44 kcal/100g. São boas fontes de minerais quando comparados com frutos mais consumidos pela população brasileira, como maçã, pêssego, pera, morango e abacaxi. Um estudo realizado com frutos coletados no Pará, confirmou a atividade antioxidante e a presença de 18 compostos fenólicos, dentre eles taninos hidrolisáveis, proantocianidinas, flavononóis e ácido gálico. A atividade antimicrobiana dos frutos de *P. guineense* foi demonstrada em uma pesquisa com material coletado na cidade de Raquira, Colômbia. A atividade foi atribuída aos metabólitos secundários taninos, flavonoides, terpenos e aldeídos. Os frutos de *P. guineense* cultivados em La Palma, Colômbia, são ricos em óleos essenciais, sendo identificados um total de 163 óleos voláteis. As atividades antioxidantes, antriproliferativas, antimicobacterianas e anti-inflamatórias do óleo essencial de folhas *P. guineense* foram confirmadas em uma pesquisa que utilizou material coletado em Minas Gerais. Um estudo realizado com extrato aquoso de folhas de *P. guineense* coletadas em Pernambuco, demonstrou a presença dos compostos taninos, flavonoides, proantocianidinas e leucoantocianidina. O extrato apresentou potencial antibacteriano, com forte atividade contra cepas de *Staphylococcus aureus*. A atividade antibacteriana também foi confirmada em um trabalho realizado com extratos hidroalcoólicos de folhas de *P. guineense* coletadas em Paraíba. A atividade foi medida pela inibição do crescimento das bactérias *Streptococcus mutans*, *Streptococcus oralis*, *Streptococcus parasanguis*, *Streptococcus salivarius*, *Streptococcus sp* e *Lactobacillus casei*. **CONCLUSÃO** Com base nos resultados obtidos nesta revisão de literatura, a espécie araçá-do-campo apresenta propriedades nutricionais e farmacológicas interessantes para a saúde do ser humano. A exploração dos potenciais desta planta nativa pode contribuir para elaboração de novos produtos de interesse agroindustrial e farmacêutico, colaborando para um desenvolvimento econômico e cultural importante no país.

Palavras-chave: Metabólitos secundários; Plantas nativas; *Psidium guineense*;

ESTADO NUTRICIONAL E O COMPORTAMENTO ALIMENTAR EM ADULTOS

JÉSSICA LARISSA SANTA BRIGIDA CARDOSO; DARLENE DO SOCORRO SILVA DAS NEVES; LILIANE MARIA MESSIAS MACHADO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO As doenças crônicas não transmissíveis são grupo de morbidades que causam redução da qualidade de vida dos indivíduos acometidos, além de serem responsáveis por quase 80% de mortes por ano no Brasil. A ocorrência dessa condição multifatorial está fortemente associada ao sedentarismo e excesso de peso, tornando-se cada vez mais perceptível a importância em serem estudados aspectos do comportamento alimentar e sua associação com o estado nutricional. Portanto, a realização de estudos que busquem verificar relação de indicadores do estado nutricional com características de comportamento alimentar podem auxiliar no entendimento da etiologia do excesso de peso, além de servirem como estratégias para prevenção e combate desta preocupante condição.

OBJETIVO Verificar correlação entre Índice de Massa Corporal e as categorias do Questionário Holandês de Comportamento Alimentar. **METODOLOGIA** Estudo transversal com amostragem não probabilística por conveniência (n=462) de discentes adultos, de ambos os sexos, dos cursos de graduação da área da saúde da Universidade Federal do Pará. O questionário da pesquisa era on-line, elaborado na plataforma Google Forms e foi enviado aos discentes por e-mail. Este continha, dentre outros aspectos: o questionário holandês de comportamento alimentar constituído por 33 itens e subdividido em 3 categorias: restrição alimentar, ingestão emocional e ingestão externa (sendo o tipo de ingestão determinado pela maior pontuação em uma das categorias); perguntas sobre peso e altura autorreferidos para obtenção do índice de massa corporal (peso em quilogramas dividido pela altura em metros elevado ao quadrado); dados sociais. O banco de dados foi organizado no programa Excel (Microsoft Office 13, Windows 10) e analisado no programa SPSS versão 22 (IBM, EUA). Foi feita estatística descritiva das variáveis sexo e idade e realizado o teste de correlação de Spearman entre as variáveis índice de massa corporal e as três subescalas de comportamento alimentar (alfa à 5%). Todos os discentes que participaram da pesquisa leram e concordaram com o termo de consentimento livre e esclarecido. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos do Instituto de Ciências da Saúde, da Universidade Federal do Pará. **RESULTADOS** Do total de 462 participantes da pesquisa, 25,1% eram indivíduos do sexo masculino e 74,9% eram do feminino. A maioria da população (69%) apresentou idades entre 21 e 30 anos. Houve correlação significativa e direta entre o índice de massa corporal e as subescalas restrição alimentar ($r=0,50$; $p<0,05$). **CONCLUSÃO** A população de discentes avaliada era, em sua maioria, formada por adultos jovens e do sexo feminino. Pode-se verificar que quanto maior o índice de massa corporal, mais elevados eram os escores das subescalas de restrição alimentar e ingestão emocional. Não houve relação entre índice de massa corporal e ingestão externa na população avaliada.

Palavras-chave: Comportamento alimentar; Doenças crônicas não transmissíveis; Índice de Massa Corporal;

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL A PARTIR DO ESCORE-Z DE CRIANÇAS FIBROCÍSTICAS REALIZANDO ACOMPANHAMENTO AMBULATORIAL

EMMELY BELIZE DE SOUZA PEREIRA¹; PRISCILA DO SOCORRO AVIS LOUREIRO¹; SUZAN DOS SANTOS FERREIRA¹; RENATA LUCIA DA ROCHA PEREIRA¹; FATIMA MARIA SANTOS FONSECA¹; EMILY DE CASSIA CRUZ DOS SANTOS².

1. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL; 2. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO JOÃO DE BARROS BARRETO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A fibrose cística é uma doença autossômico-recessiva caracterizada pela disfunção das glândulas exócrinas nas quais ocorre acúmulo de secreção espessa e purulenta que compromete o funcionamento de diversos órgão e sistemas com destaque ao trato digestivo. Pacientes portadores desta patologia apresentam um quadro de hipermetabolismo crônico, em virtude do processo inflamatório sistêmico, associada a redução da ingesta alimentar, que ocorre devido as alterações

gastrointestinais, como, diarreia crônica, vômitos e refluxo gastresofágico comum nestes pacientes. Além disto, portadores de fibrose cística apresentam alterações na circulação entero-hepática de sais biliares que resultam na má absorção de nutrientes contribuindo para alterações no estado nutricional destes. A ocorrência de distúrbios nutricionais em crianças portadoras de fibrose cística associasse a diversas complicações que elevam a probabilidade de morbidade e mortalidade desta população assim é imprescindível, avaliar o estado nutricional destes. **OBJETIVO** Avaliar o estado nutricional a partir do Escore-z de crianças fibrocísticas realizando acompanhamento ambulatorial em Belém-Pará. **METODOLOGIA** Estudo descritivo de corte transversal realizado durante novembro de 2019 com 80 fibrocísticos de ambos os sexos realizando acompanhamento ambulatorial no Hospital Universitário João de Barros Barreto localizado na cidade de Belém/Pará. Foram incluídos no estudo crianças com idade superior a 5 anos, que possuíam diagnóstico positivo para fibrose cística, as quais apresentavam capacidade física para aferições de medidas antropométricas e tiveram o termo de assentimento para participação na pesquisa assinado pelos responsáveis legais. A avaliação antropométrica foi realizada utilizando os dados de peso, estatura e idade sendo considerado a adequação do peso/idade, para crianças com idade entre 5-10 anos e adequação do índice de massa corporal/idade, para crianças com idade superior a 10 anos. Para diagnóstico nutricional foi utilizado os parâmetros propostos pelas curvas da tabela de escore Z. A coleta de dados realizou-se somente após a aprovação do projeto pelo comitê de ética e pesquisa sob o número de parecer 2.262.508. **RESULTADOS** Foram avaliadas 80 crianças das quais 73,75% (n=59) eram do sexo masculino e 26,25% (n=21) do sexo feminino, a respeito da idade identificou-se que 65% (n=52) tinham de 5 a 10 anos e 35%(n=28) acima de 10 anos. Com relação a avaliação antropométrica, entre as crianças com idade de 5 a 10 anos verificou-se que 38,75% (n=31) apresentavam baixo peso para a idade, 11,25% (n=9) muito baixo peso, 10% (n=8) peso adequado e 5% (n=4) peso elevado para idade. Entre as crianças com idade superior a 10 anos por sua vez observou-se que 22,5% (n=18) apresentou magreza, 7,5% (n=6) eutrofia e 5% (n=4) risco de sobrepeso. **CONCLUSÃO** Conforme o exposto verificasse que houve prevalência de inadequação antropométrica entre os indivíduos avaliados evidenciando a necessidade da realização de educação alimentar e nutricional pra adequação dos parâmetros antropométricos a fim de reduzir a ocorrência de baixo peso, uma vez que esta, este apresenta relação com a ocorrência de morbimortalidade nesta população.

Palavras-chave: Antropometria; Fibrose Cística; Avaliação Nutricional;

AVALIAÇÃO DOS NÍVEIS SÉRICOS DE FÓSFORO E POTÁSSIO EM PACIENTES RENAI CRÔNICOS SUBMETIDOS À HEMODIÁLISE

EMMELY BELIZE DE SOUZA PEREIRA¹; PRISCILA DO SOCORRO AVIS LOUREIRO²;
LUIZ GONZAGA SANTOS FREITAS JUNIOR²; FATIMA MARIA SANTOS FONSECA²;
SUZAN DOS SANTOS FERREIRA¹; NEILANE FERREIRA DE SOUSA¹.

1. FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLINICAS GASPAR VIANA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A doença renal crônica apresenta elevada ascendência nos últimos anos sendo considerada um importante problema de saúde pública estando associada à elevada taxa de morbimortalidade. Caracteriza-se pela perda progressiva e irreversível da função renal ocasionando, consequentemente, o desequilíbrio hidroeletrolítico e ácido-básico do sangue com acúmulo de subprodutos da degradação metabólica seguido de diversas alterações bioquímicas. Dentre os indicadores bioquímicos utilizados para o acompanhamento da doença renal destacasse a avaliação dos níveis séricos de fósforo e potássio, pois alterações nos níveis séricos destes estão associados a elevada ocorrência de complicações durante o tratamento e aceleração da progressão da doença. Assim torna-se imprescindível avaliar a adequação desses minerais em pacientes renais a fim de realizar uma correta intervenção nutricional, proporcionando melhora na qualidade de vida destes pacientes. **OBJETIVO** Avaliar os níveis séricos de fósforo e potássio em pacientes renais crônicos submetidos à hemodiálise. **METODOLOGIA** Estudo descritivo de corte transversal realizado em janeiro de 2020 com 68 pacientes de ambos os sexos, adultos e idosos, portadores de doença renal crônica realizando tratamento hemodialítico na Fundação Hospital de Clínicas Gaspar Vianna localizada na cidade de Belém estado do Pará. Os valores séricos de fósforo e potássio foram obtidos dos prontuários dos pacientes e posteriormente foram comparados aos valores de normalidade. Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do referido hospital sob o parecer de número 2.970.945. **RESULTADOS** Com relação ao gênero observou-se que 57,35% (n-39) eram homens e 42,65% (n-29) mulheres. Referente a faixa etária verificou-se que 69,12% (n-47) eram adultos, com idade entre 27 e 52 anos, e 30,88% (n-21) idosos com idades entre 62-78 anos. A análise dos níveis séricos de potássio evidenciou normocalemia em 16,18% (n-11) da amostra e níveis alterados deste mineral em 83,82% (n-57) dos indivíduos avaliados, dos quais, 72,05% (n-49) apresentava hipercalemia e 11,77% (n-8) hipocalemia. A respeito dos níveis séricos de fósforo constatou-se que 76,47% (n-52) e 13,24% (n-9) encontravam-se com hiperfosfatemia e hipofosfatemia, respectivamente, e 16,18% (n-11) apresentavam níveis adequados deste mineral. **CONCLUSÃO** Constata-se prevalência de inadequação nos parâmetros bioquímicos de ambos os minerais avaliados evidenciando necessidade de intervenção dietoterápica para o controle dos níveis séricos destes, uma vez que o desequilíbrio sanguíneos de fósforo e potássio esta relacionado principalmente a alterações cardiovasculares, como calcificação cardiovascular e arritmias cardíacas, as quais podem resultar em óbito precoce.

Palavras-chave: Hemodiálise; Bioquímica; Doença Renal;

ASSOCIAÇÃO ENTRE OSTEOPOROSE E INFLAMAÇÃO EM PACIENTES RENAIS CRÔNICOS NÃO DIALÍTICOS, SÃO LUÍS-MA.

GABRIELA RODRIGUES NEPOMUCENO; FLAVIANA MARTINS LEITE; RAIMUNDA SHEYLA CARNEIRO DIAS; ELANE VIANA HORTEGAL FURTADO; MARIA THAIRLE DOS SANTOS DE OLIVEIRA; DYEGO JOSE DE ARAUJO BRITO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, SÃO LUIS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A osteoporose é um quadro clínico caracterizado por uma condição esquelética marcada pela diminuição da densidade do osso, tornando-o mais frágil. Na doença renal crônica, com a redução na taxa de filtração glomerular ocorre um descompasso no metabolismo mineral e na composição óssea provocando inúmeras alterações sistêmicas, entre elas a inflamação, que podem influenciar o risco de fratura entre estes pacientes, sendo mais que o dobro quando comparado à população sadia (LIPS et al, 2017). **OBJETIVO** Verificar a associação entre osteoporose e inflamação em pacientes renais crônicos não dialíticos de um Hospital universitário da cidade São Luís-Maranhão. **METODOLOGIA** Estudo transversal (CEP 2.727.940/2018 HUUFMA) realizado com 177 pacientes atendidos no Centro de Prevenção de Doenças Renais, com coleta de dados sociodemográficos, de estado nutricional (índice de massa corporal), composição corporal (massa magra total e percentual de gordura) e funcionalidade (força de preensão manual) e bioquímicos (cálcio, vitamina D, paratormônio, clearance de creatinina, perfil lipídico e proteína C-reativa para avaliar a inflamação). O diagnóstico da osteoporose foi realizado por meio da densitometria óssea (T-score $\leq 2,5$). Para medir a associação entre as variáveis avaliadas e a osteoporose, foi realizado o teste t-student, considerando p **RESULTADOS** A média de idade dos pacientes foi de 60.4 (± 11.5 anos), sendo 50.3% do sexo feminino. A prevalência de osteoporose foi de 36.9% e de inflamação foi 32.6%. Quando comparados àqueles sem osteoporose, observou-se que os pacientes com osteoporose eram mais inflamados (1.0 ± 3.3 mg/dl vs 0.3 ± 0.5 mg/dl; $p = 0.040$), mais velhos (62.9 ± 11.9 anos vs 58.7 ± 11.1 anos; $p = 0.020$), tinham menor índice de massa corporal (26.0 ± 4.2 kg/m² vs 28.2 ± 5.4 kg/m²; $p = 0.006$) menor massa magra (39.3 ± 9.6 kg vs 44.2 ± 8.3 kg; $p = 0.005$), redução da força de preensão manual (23.6 ± 9.3 kg vs 28.9 ± 8.2 kg; $p = 0.001$), menores valores de clearance de creatinina (46.0 ± 22.2 mL/min/1,73m² vs 59.0 ± 27.2 mL/min/1,73m²; $p = 0.001$) e maiores valores de lipoproteína de alta densidade (50.7 ± 18.2 mg/dl vs 44.2 ± 15.6 mg/dl; $p = 0.014$). **CONCLUSÃO** A osteoporose é uma condição patológica que afeta um segmento significativo dos pacientes com doença crônica renal. Observou-se que esses pacientes eram mais inflamados, tinham maior comprometimento do estado nutricional, composição corporal e funcionalidade, além de função renal mais comprometida. Dessa forma, é de substancial importância o diagnóstico precoce de osteoporose em pacientes com doença renal crônica, assim como a implementação de medidas terapêuticas nutricionais, a fim de melhorar a qualidade de vida do paciente e quadros adversos resultando na progressão da osteoporose e da doença renal crônica.

Palavras-chave: Composição Corporal; .Doente Renal; .Doença Óssea; .Proteína C-reativa;

PERFIL NUTRICIONAL E SOCIODEMOGRÁFICO DE PACIENTES ONCOLÓGICOS IDOSOS INTERNADOS EM UM HOSPITAL DE REFERÊNCIA EM BELÉM – PA

GESSICA FORTES TAVARES¹; KATARINA MARCELINO DE OLIVEIRA¹; JESSICA FIGUEIRA LIMA FERNANDES¹; MILENA DE FATIMA MONTEIRO LOPES¹; JUCILEIDE PERES DOS SANTOS DA ROCHA²; ALDAIR DA SILVA GUTERRES².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL; 2. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO JOÃO DE BARROS BARRETO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O câncer é uma doença representada pela formação de tumores malignos, ocasionados por um crescimento desordenado de células. É uma doença multifatorial e agressiva, podendo invadir outros tecidos e órgãos. Entre os fatores desencadeadores da doença estão os hábitos alimentares, envelhecimento e, indiretamente, questões sociodemográficas. As diversas repercussões negativas que estão relacionadas à doença, ao tratamento e à idade elevada, causam impacto significativo no estado nutricional. Assim, garantir nutrição adequada a esses indivíduos é crucial para qualidade de vida e tratamento deles. **OBJETIVO** Analisar o perfil nutricional e sociodemográfico de pacientes idosos oncológicos internados em um hospital de referência em Belém do Pará. **METODOLOGIA** Estudo transversal, realizado com pacientes oncológicos idosos atendidos no Hospital Universitário João de Barros Barreto, sob o parecer número 950.479, sendo consolidada mediante leitura e assinatura do Termo de Consentimento Livre Esclarecido. As variáveis sociodemográficas avaliadas foram idade, sexo, escolaridade e profissão. Para a avaliação do estado nutricional foram utilizados o índice de massa corporal de acordo com os parâmetros de Lipschitz (1994), circunferência do braço de acordo com os parâmetros de Frisancho (1990), e circunferência da panturrilha. **RESULTADOS** Foram avaliados 38 pacientes, com idade média de 71,7 anos, dos quais 52,6% (n=20) são do sexo feminino. Quanto ao estado civil, 42,10% (n=16) são casados, 36,84% (n=14) viúvos e 21,05% (n=8) solteiros. Sobre a escolaridade, 60,52% (n=23) com ensino fundamental incompleto, 10,52% (n=4) com fundamental completo, 7,89% (n=3) com ensino médio incompleto, 5,26% (n=2) com ensino médio completo e 5,26% (n=2) sem escolaridade. Quanto a profissão, 52,63% (n=20) são aposentados, 36,84% (n=14) trabalham em casa, 7,89% (n=3) trabalham fora e 2,63% (n=1) estava desempregado. Sobre o estado nutricional, pelo índice de massa corporal, 44,73% (n=17) estavam eutróficos, 44,73% (n=17) com magreza e 10,52% (n=4) com sobrepeso. Pela circunferência do braço, 63,15% (n=24) estavam com eutrofia, 31,57% (n=12) com depleção e 5,26% (n=2) com excesso de gordura. Pela circunferência da panturrilha, 55,26% (n=21) estavam com depleção. **CONCLUSÃO** A população idosa avaliada foi composta predominantemente por mulheres, indivíduos casados e viúvos, com baixa escolaridade e aposentados. Quanto ao perfil nutricional, nos diferentes métodos de avaliação realizados, foi perceptível número relevante de pacientes com depleção. Os resultados obtidos permitem associar condutas mais adequadas a esses idosos, que atendam suas necessidades nutricionais, evitando intercorrências negativas ao tratamento e auxiliando a recuperação.

Palavras-chave: Antropometria; Câncer; Nutrição;

FATORES ASSOCIADOS À SÍNDROME METABÓLICA EM PACIENTES DIAGNOSTICADOS COM HEPATITE C ATENDIDOS EM UM CENTRO DE REFERÊNCIA DA AMAZÔNIA

MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL; TAYNA CARVALHO PEREIRA; JUAREZ
ANTONIO SIMOES QUARESMA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A hepatite C é tida como um importante problema de saúde pública que muitas vezes pode ocorrer de forma silenciosa, levando a complicações no prognóstico do paciente e redução na qualidade de vida. Essa infecção vem sendo frequentemente associada ao desenvolvimento de fatores associados a síndrome metabólica (hipertensão, obesidade central, distúrbios no metabolismo glicídico e lipídico) que acabam contribuindo para uma evolução mais rápida da doença e redução da eficácia do tratamento com antivirais. **OBJETIVO** Verificar a presença de fatores associados à síndrome metabólica em pacientes com hepatite C. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, descritivo e analítico, realizado na Fundação Santa Casa de Misericórdia de Belém do Pará, nos meses de agosto a dezembro de 2017. A amostra foi composta por adultos, de ambos os sexos, diagnosticados com hepatite C, que aceitaram participar do estudo ao assinarem o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Para avaliação dos fatores associados à síndrome metabólica, foram considerados os parâmetros: circunferência da cintura aumentada, triglicerídeos aumentados, lipoproteína de alta densidade reduzido, glicemia de jejum aumentada e presença de hipertensão arterial sistêmica. Para aferição da circunferência da cintura, foi utilizada uma fita métrica inelástica e localizado o ponto médio entre a crista ilíaca e a última costela, e este foi contornado com a fita, evitando compressão ou folga da pele. Quanto aos parâmetros bioquímicos (triglicerídeos, lipoproteína de alta densidade e glicemia) e diagnóstico de hipertensão arterial sistêmica (classificado em presente ou ausente), os dados foram coletados no prontuário do paciente. O estudo foi realizado após aprovação do Comitê de Ética e Pesquisa da Fundação Santa Casa de Misericórdia do Pará (nº do parecer: 2.084.522). **RESULTADOS** Foram avaliados 50 pacientes com média de idade de 58,86 ($\pm 12,36$) anos, destes 54,0% (n=27), eram do sexo masculino. Quando analisado a presença de fatores associados à síndrome metabólica, a média de circunferência da cintura foi de 89,20 ($\pm 16,06$) cm e 36% (n=18) dos pacientes apresentaram valores aumentados; quanto aos triglicerídeos, observou-se média de 109,16 ($\pm 47,25$) mg/dL e 18% (n=9) da amostra estava com níveis elevados; em relação níveis de lipoproteína de alta densidade, apresentaram média igual a 49,20 ($\pm 16,28$) mg/dL e 36% (n=18) dos pacientes estavam com os níveis reduzidos; 36% (n=18) eram hipertensos e em relação a glicose de jejum, observou-se média de 119,38 ($\pm 64,47$) mg/dL e 28% (n=14) apresentavam valores aumentados. **CONCLUSÃO** Em conclusão, fatores associados à síndrome metabólica são observados com certa frequência em pacientes portadores do vírus da hepatite C mostrando a necessidade do aprimoramento de estratégias de intervenção para melhoria no tratamento e qualidade de vida desses indivíduos.

Palavras-chave: Alterações metabólicas; Hepatites virais; Síndrome;

SALA DE ESPERA: ENFOQUE EM PACIENTES COM DIABETES MELLITUS TIPO 2

CAROLINA APARECIDA DE SOUSA; FELIPE ALVES DE ALMEIDA; MARIA ANETE SANTANA VALENTE; RAQUEL TEIXEIRA VIGIANI; DANIELLE NEGRI FERREIRA NEVES; DANIELA CORREA FERREIRA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA CAMPUS GOVERNADOR VALADARES,
JUIZ DE FORA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Diabetes Mellitus tipo 2 é uma doença caracterizada pela hiperglicemia persistente, que possui etiologia complexa e multifatorial, a alimentação inadequada e sedentarismo destacam-se como os principais fatores de risco para o seu desenvolvimento (Sociedade Brasileira de Diabetes, 2019-2020). A Sala de Espera é um espaço onde várias pessoas se agrupam para aguardar atendimento de consultas, sendo um local propício para a prática educativa de promoção da saúde, inclusive as relacionadas às informações sobre Diabetes Mellitus tipo 2 e o autocuidado. **OBJETIVO** Desenvolver ações sistemáticas de caráter nutricionais e educativas, visando à promoção da saúde e prevenção de agravos dos usuários com Diabetes Mellitus tipo 2. **METODOLOGIA** Foram realizadas atividades de educação nutricional na sala de espera da Clínica Escola da Universidade Federal de Juiz de Fora e em duas Unidades de Atenção Primária à Saúde (UAP) de Governador Valadares - MG, durante o ano de 2019. Durante as atividades educativas, foram abordados temas de educação nutricional, momentos de conversas e dinâmicas interativas com os pacientes diabéticos, executadas pela equipe, constituída por professores, técnicos em educação e alunos de graduação do curso de Nutrição da UFJF - Campus Governador Valadares. Para a atividade, foi realizado planejamento prévio e elaboradas estratégias e materiais educativos, de acordo com a necessidade de cada tema. Após as ações na sala de espera, foram realizadas avaliações crítico-reflexivas do trabalho desenvolvido em reuniões com a equipe. **RESULTADOS** As atividades realizadas atingiram em torno de oitenta usuários, o que proporcionou uma aproximação entre a academia, o serviço e a comunidade. Estes espaços permitiram aos usuários oportunidade de expressão, informação e avaliação crítico-reflexiva sobre os temas abordados, bem como utilização do tempo ocioso pela espera do atendimento. Na primeira intervenção foi abordado o tema carboidratos, por ser um macronutriente que está diretamente relacionado ao controle do Diabetes. Foi apresentado o conceito, as funções e qual a melhor escolha, de acordo com o índice glicêmico, tendo sido esclarecidas as dúvidas dos participantes no final. Outra intervenção realizada foi sobre o tema fibras, em que foi desenvolvida uma dinâmica de verdadeiro ou falso, os usuários que recebiam as placas e a cada frase referida pela equipe, levantaram as mesmas, de acordo com o conhecimento sobre o assunto. Após, as frases eram explicadas e as dúvidas esclarecidas. Os pacientes se mostraram muito participativos, e interessados por informações sobre a enfermidade, compreenderam as abordagens e engrandeceram o trabalho, através de trocas de conhecimentos de experiências vivenciadas em relação ao tema exposto, além de esclarecerem dúvidas relacionadas à doença e alimentação. **CONCLUSÃO** O processo educativo sobre escolhas alimentares é fundamental para que os portadores de Diabetes Mellitus tipo 2 promovam mudanças necessárias em seu comportamento e participem ativamente no controle da doença. As ações de educação nutricional realizadas mostraram serem instrumentos eficientes para a adesão ao tratamento e controle do Diabetes. E possibilitou aos discentes vivenciarem situações que encontrarão na prática profissional. Agradecimentos: Pro-reitoria de extensão (PROEX) da UFJF-GV.

Palavras-chave: Diabetes mellitus tipo 2; Educação nutricional; Sala de espera;

QUALIDADE DE VIDA EM MULHERES NO PÓS-OPERATÓRIO TARDIO DE CIRURGIA BARIÁTRICA

LARISSA CRISTINA LINS BERBER; KENIA MARA BAIOCCHI DE CARVALHO; ELIANE SAID DUTRA; MARIANA SILVA MELENDEZ ARAUJO.
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO A obesidade é uma doença multifatorial preditora de outros distúrbios metabólicos e seu tratamento inclui intervenções baseadas no uso de medicamentos, mudanças no estilo de vida e cirurgias. A cirurgia bariátrica é uma das intervenções que, comparativamente aos outros tratamentos, apresenta resultados mais duradouros e maior efeito na redução das comorbidades. A qualidade de vida, cuja origem envolve diversos fatores, tende a ser pior em pacientes com obesidade. Porém, refere-se melhora significativa após a realização de cirurgia bariátrica devido a importante perda ponderal de peso e a melhora das doenças associadas. Entretanto, ao longo de anos subsequentes, tende a um novo declínio. **OBJETIVO** Descrever a prevalência dos domínios da qualidade de vida no pós-operatório tardio de mulheres que realizaram a cirurgia bariátrica. **METODOLOGIA** Estudo descritivo e transversal, com mulheres com idade igual ou superior a 18 anos, submetidas a cirurgia bariátrica pelo método do Bypass em Y de Roux há 5 anos ou mais. A amostra foi de conveniência, sendo convidadas a participar as operadas na rede pública ou privada no Distrito Federal, a partir de cadastros institucionais e/ou por via de mídias sociais. As participantes tiveram seu peso e altura aferidos e responderam aos questionários sociodemográficos e de qualidade de vida. O questionário de avaliação da qualidade de vida utilizado foi o EQ-5D-3L que abrange limitações pessoais em cinco domínios: mobilidade, cuidados pessoais, atividades habituais, dor e desconforto e ansiedade e depressão. Esses domínios são caracterizados na sua presença e severidade, sendo classificados como: ausente, moderado ou severo. O estudo foi aprovado pelos Comitês de Ética em Pesquisa da Faculdade de Saúde da Universidade de Brasília (parecer N° 2.870.735) e da Fundação de Ensino e Pesquisa em Ciências da Saúde (parecer N° 3.755.442) e todas as participantes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. **RESULTADOS** Os dados foram coletados entre os meses de Julho de 2019 e Fevereiro de 2020. Participaram 93 mulheres, cujas médias e desvios padrão de idade, tempo de cirurgia e índice de massa corporal foram: 51.23 ± 8.42 anos, 10.05 ± 2.40 anos e 33.27 ± 6.54 kg/m², respectivamente. Em relação aos domínios, para mobilidade: ausente em 74.2%, moderado em 24.7% e severo em 1,1% dos casos; cuidados pessoais: ausente em 91.4%, moderado em 6.5% e severo em 2.1% dos casos; atividades habituais: ausente em 79.6% e moderado em 20.4% dos casos; dor e desconforto: ausente em 24.7% , moderado em 60.2% e severo em 15.1% dos casos; ansiedade e depressão: ausente em 26.9%, moderada em 58% e severa em 15,1% dos casos. **CONCLUSÃO** Foi possível avaliar os domínios de qualidade de vida na amostra estudada. Verificou-se nesse estudo maior prevalência nos domínios relacionados tanto a dor e ao desconforto quanto a ansiedade e depressão. Estes domínios podem estar relacionados com a presença de sobrepeso e/ou recidiva da obesidade, o que corrobora com a média de índice de massa corporal estimada. Os aspectos psicológicos são de âmbito biopsicossocial podendo ser um fator de predisposição ou de desencadeamento de ganho de peso. Em mulheres no pós-operatório tardio de cirurgia bariátrica, a qualidade de vida pode estar comprometida particularmente por manifestações dolorosas e comprometimento da saúde mental, exigindo a presença de uma equipe multidisciplinar de assistência para o monitoramento mais efetivo desses aspectos.

Palavras-chave: Cirurgia Bariátrica; Dor; Ansiedade; Depressão; .Cirurgia Bariátrica; Dor; Ansiedade; Depressão; .Cirurgia Bariátrica; Dor; Ansiedade; Depressão;

ASSOCIAÇÃO ENTRE APOIO FAMILIAR E PERCEPÇÃO DA QUALIDADE DE VIDA DE MULHERES APÓS 24 MESES DE CIRURGIA BARIÁTRICA.

FLAVIA ALINE LAGES FERNANDES; ALINE FERNANDA OLIVEIRA RAMOS; AMANDA CRISTINA TOMPSON DINIZ; DANIELA LOPES GOMES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A cirurgia bariátrica é uma importante intervenção para tratar a obesidade grave por promover significativa perda de peso e auxiliar na melhora das comorbidades associadas, o que possibilita melhor qualidade de vida para os pacientes. Entretanto, estudos sugerem que fatores sociais vinculados ao pós-operatório, como o apoio social, com destaque para o apoio familiar, podem interferir no sucesso terapêutico; sendo importante avaliar se há relação entre esses achados. **OBJETIVO** Verificar a associação entre percepção e satisfação com o apoio familiar pós-cirúrgico e qualidade de vida de mulheres após 24 meses de cirurgia bariátrica. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo e analítico, de amostra por conveniência, aprovado por Comitê de Ética em Pesquisa (parecer nº 2.170.863) e desenvolvido em um projeto de extensão vinculado a uma universidade pública. Participaram do estudo 45 mulheres com mais de 24 meses de cirurgia, que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Para avaliar a qualidade de vida, foi utilizado a versão brasileira do questionário Short Form Health Survey 36, composto por 36 itens que avaliam os domínios: capacidade funcional, limitação por aspectos físicos, dor, estado geral de saúde, vitalidade, aspectos sociais, aspectos emocionais e saúde mental; com os escores variando de 0 a 100. Foi utilizado um formulário que classificava a percepção de apoio familiar pós-cirúrgico em não me apoiam ou dificultam, não dificultam nem apoiam, me apoiam parcialmente e me apoiam totalmente; e a satisfação com o apoio familiar em muito satisfeito, nem satisfeito nem insatisfeito, parcialmente satisfeito e totalmente satisfeito. Utilizou-se o Teste de correlação de Spearman para testar as associações por meio do software Statistical Package for Social Science, v.21. **RESULTADOS** Das pacientes avaliadas, 77,8% (n=35) declararam possuir apoio familiar total, 8,9% (n=4) apoio parcial, 11,1% (n=5) relataram que os familiares não dificultam nem apoiam e 2,2% (n=1) referiu que não apoiam ou dificultam. Quanto à satisfação com o apoio familiar recebido, 71,1% (n=32) declararam estar totalmente satisfeitas, 15,6% (n=7) parcialmente satisfeitas, 8,9% (n=4) nem satisfeitas nem insatisfeitas e 4,4% (n=2) muito insatisfeitas. A percepção de apoio familiar teve correlação positiva com os domínios capacidade funcional ($80 \pm 16,7$; $r^2=0,346$; $p=0,010$), vitalidade ($58,9 \pm 19,8$; $r^2=0,339$; $p=0,011$), aspectos sociais ($71,9 \pm 23,7$; $r^2=0,345$; $p=0,010$) e saúde mental ($70,1 \pm 15,7$; $r^2=0,282$; $p=0,030$). A satisfação com o apoio familiar apresentou correlação positiva com os domínios capacidade funcional ($r^2=0,395$; $p=0,004$) e vitalidade ($r^2=0,367$; $p=0,007$). **CONCLUSÃO** Demonstrou-se que o apoio familiar pós-cirúrgico está associado a melhores percepções de qualidade de vida, percebido tanto nas alegações de apoio como na satisfação com o grau de acolhimento recebido. Os achados sugerem que os fatores sociais, como o apoio familiar, possuem grande importância na qualidade de vida no pós-operatório tardio de pacientes submetidos à cirurgia bariátrica.

Palavras-chave: Cirurgia bariátrica; Apoio social; Qualidade de vida; Obesidade;

CONTRIBUTO PARA COMPREENSÃO DA TRISTEZA POR NÃO ALIMENTAR PARA PACIENTES EM CUIDADOS PALIATIVOS ONCOLÓGICOS

AMANDA LARISSA GARÇA DE SOUZA¹; DANIELA LOPES GOMES²; IZABELA DE AQUINO DOS SANTOS¹; THAÍS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS³; JUCICLEIDE RODRIGUES FARIAS³; WANDERSON DA SILVA VULCAO JUNIOR⁴.

1. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL; 3. HOSPITAL OPHIR LOYOLA, - BRASIL; 4. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Cuidados Paliativos compreendem a assistência multiprofissional de saúde com vistas a melhorar a qualidade de vida de pacientes e seus familiares que enfrentam doença avançada ameaçadora da vida, atua prevenindo e aliviando o sofrimento por meio da vigilância quanto aos aspectos físicos, sociais, psicológicos e espirituais. Para o paciente oncológico a própria progressão da doença e a toxicidade do tratamento impedem-no de manter sua ingesta alimentar habitual. No entanto, toda pessoa tem direito de escolher sobre o que, quando, onde e com quem comer, sendo o ato de alimentar-se um objeto de decisão cotidiana do indivíduo. Contudo, essa deliberação por pacientes em cuidados paliativos oncológicos com sonda aberta recebendo dieta de conforto está enfraquecida, pois só é permitido a ingesta de alimentos líquidos finos sem resíduos, já que qualquer outra consistência levará à obstrução da mesma. **OBJETIVO** Identificar e compreender o impacto causado pela mudança alimentar proveniente do processo de agravamento da doença. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, exploratório-descritivo com abordagem qualitativa. A pesquisa, aprovada sob CAEE 10099419.4.0000.5550, foi realizada na Clínica de Cuidados Paliativos Oncológicos de um Centro de Alta Complexidade em Oncologia do Estado do Pará. Participaram da pesquisa 4 pacientes que estavam com sonda nasogástrica aberta para decompressão gástrica, os quais declararam de forma livre e espontânea o aceite para participar da pesquisa através do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os discursos a respeito do impacto das mudanças alimentares foram gravados e transcritos na íntegra, e analisados pela técnica do Discurso do Sujeito Coletivo, a qual permite descrever pensamentos, crenças, valores em escala coletiva, quando agrupados em discursos de sentido único. **RESULTADOS** A comida assume uma conotação médica de conservação da saúde, por meio da valorização dos componentes nutricionais da dieta. Afinal, existem evidências científicas que sustentam o papel relevante da alimentação na prevenção e controle da morbimortalidade resultantes de doenças crônicas, como o câncer. A abstinência alimentar gera um sofrimento adicional para o paciente em cuidados paliativos, tendo em vista que a progressão da doença resulta em perda de peso, causando efeito significativo nas condições físicas, clínicas e psicossociais e impactando diretamente na qualidade de vida. A ideia central tristeza por não poder comer revela que o ato de se alimentar está estritamente conectado com as emoções, neste estudo relacionado diretamente à tristeza, mas também ao medo e angústia, pois o enfermo se alimenta para sentir-se forte e ganhar resistência. Outra importante função do alimento é

ser condutor de afeto e revela costumes, além de servir para aliviar e compensar sentimentos como desesperança, sofrimento e aflição. Nesse sentido, reitera-se que, ao procurar evitar situações incômodas, existe uma tendência de a pessoa procurar um lugar seguro e familiar, às vezes não basta apenas escapar da dor, é necessário ainda encontrar o prazer (zona de conforto). Dentre os meios de compensação para aliviar a dor tem-se o ato de comer. **CONCLUSÃO** O estudo mostrou que os pacientes apresentavam vontade de continuar se alimentando por via oral, mesmo utilizando sonda para decompressão gástrica, e por conta disso, também apresentavam tristeza e grande insatisfação com relação à restrição do prazer, conforto e segurança proporcionados pela alimentação.

Palavras-chave: Cuidados Paliativos; Nutrição; Tristeza;

DOR ONCOLÓGICA E O IMPACTO NA NUTRIÇÃO DO PACIENTE EM CUIDADOS PALIATIVOS: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

AMANDA LARISSA GARÇA DE SOUZA¹; DANIELA LOPES GOMES²; IZABELA DE AQUINO DOS SANTOS¹; THAÍS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS³; JUCICLEIDE RODRIGUES FARIAS³; WANDERSON DA SILVA VULCAO JUNIOR⁴.

1. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL; 3. HOSPITAL OPHIR LOYOLA, - BRASIL; 4. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A dor oncológica afetou cerca de 17 milhões de pessoas ao redor do mundo nos últimos 30 anos. Cerca de 90% dos pacientes oncológicos cursam com dor em algum momento da doença. A prevalência de dor varia de 30 a 40% nos pacientes que estão ativos no tratamento, e 70 a 90% em pacientes com câncer avançado em cuidados paliativos. A dor é uma experiência sensitiva e emocional desagradável, e sua intensidade depende das experiências pessoais de cada indivíduo. Há uma relação direta entre dor e desnutrição, visto que o paciente desnutrido apresenta menor limiar de dor, sentindo mais dor, acarretando em menor ingesta alimentar, acentuando a piora do estado do estado nutricional. **OBJETIVO** Relatar a experiência sobre o acompanhamento nutricional a um paciente oncológico em cuidados paliativos com dor não controlada. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo, tipo relato de experiência, elaborado a partir de acompanhamento nutricional a um paciente durante o período de 34 dias na clínica de cuidados paliativos de um hospital de referência em oncologia em Belém-Pará. Paciente do sexo feminino, 35 anos, proveniente de Cametá-Pará, casada, doméstica, com diagnóstico de câncer de colo uterino e metástase óssea (coluna). Possuía histórico de câncer na família paterna, a tia paterna teve câncer de mama e a prima leucemia. No momento da internação paciente referiu que há 1 ano evoluía com lombalgia e perda de funcionalidade dos membros inferiores. Referiu considerável perda de peso (peso usual 64 quilos) e rotina alimentar comprometida, devido as crises de dor. Foi realizada a Triagem de Risco Nutricional do paciente, pela Nutritional Risk Screening e pela Avaliação Subjetiva Global Produzida pelo Próprio Paciente, sendo categorizada com o Nível de Assistência Nutricional Terciário. **RESULTADOS** Pela antropometria verificou-se peso atual de 35 quilos, altura de 1,7 metros, índice

de massa corporal de 11,9 kg/m² e circunferência do braço de 15 centímetros. Apresentou perda de peso nos últimos 6 meses, com peso referido 64 quilos, sendo considerada uma perda de peso grave. O exame bioquímico mostrou presença de anemia, linfocitopenia, plaquetose e hiponatremia. A análise geral permitiu diagnosticá-la com desnutrição grau III, apresentando perda severa de massa muscular e tecido adiposo. A avaliação da capacidade funcional foi de 30%, indicando expectativa de vida menor de 6 meses. No momento da visita era necessário aplicar a escala visual analógica para verificar a intensidade da dor, haja vista que a dor não controlada limitava sua disponibilidade ao atendimento da equipe. A prescrição dietética teve o objetivo de proporcionar conforto, por isso, a prescrição das necessidades calórico-proteica não vislumbravam ganho de peso, e sim qualidade de vida, ela tolerava alimentos de consistência branda, em porção reduzida. O Recordatório 24 horas mostrou que ela ingeria 90% do plano alimentar. A prescrição se ajustou aos horários das medicações para controle da dor, pois ela tinha melhor aceitação da dieta quando estava com dor 3 e pior aceitação em dor 8. Além disso, apresentava períodos de sonolência e confusão mental, em decorrência dos efeitos adversos das medicações. **CONCLUSÃO** O manejo nutricional deve considerar a frequência, localização e percepção subjetiva da intensidade da dor referida pelo paciente, além de considerar a medicação prescrita e prováveis efeitos adversos, para adequar a prescrição dietoterápica, garantindo uma melhora da qualidade de vida do paciente.

Palavras-chave: Cuidados Paliativos; Dietoterapia; Dor do Câncer;

EXPECTATIVAS E EXPERIÊNCIAS COM O TRATAMENTO DA OBESIDADE COM ESTRATÉGIAS NÃO CONVENCIONAIS

GABRIELA DE SOUZA NALLE¹; ROSA WANDA DIEZ GARCIA¹; LIGIA AMPARO DA SILVA SANTOS².

1. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, BAHIA - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO É reconhecida a dificuldade para perda e manutenção do peso perdido. O diferencial das estratégias não convencionais é a abordagem holística que trata do sujeito, em suas dimensões biopsicossocial e não centralizam a doença como objeto do tratamento. **OBJETIVO** Analisar a expectativa de mulheres sobre o processo de tratamento da obesidade e incorporação de experiências com o tratamento com estratégias não convencionais. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo qualitativo, exploratório, com entrevistas semiestruturadas em profundidade, realizadas em consultas ao longo do tratamento, gravadas e transcritas e foram analisadas duas categorias: expectativas e experiências pregressas sobre o tratamento da obesidade e incorporação de experiências com o tratamento com estratégias não convencionais. Os dados foram analisados com apoio do software ATLAS.ti® versão 7, pela técnica de Análise de Conteúdo Temática. Aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa: Protocolo 88147418400005440. **RESULTADOS** Foram realizadas 22 entrevistas com 22 mulheres, com diagnóstico de obesidade (grau I: 36,30%, grau II: 22,72% e grau III: 40,90 %), idade entre 18 a 43 anos (média: 32 anos), renda média de 2 salários mínimos e 50% com o ensino

médio completo, atendidas em Ambulatório de Nutrição de um Hospital Universitário. A necessidade de controle alimentar foi a categoria central nos relatos, tanto na expectativa com o tratamento como ao referirem experiências anteriores, entre as que perderam, mantiveram ou ganharam peso. Expectativa se refere a um tratamento com uma dieta, cardápio com definições de quantidades que as ajudasse a controlar-se. Essa visão é naturalizada como sendo a forma de tratamento. Tal necessidade remete a reflexões sobre o ambiente com o excesso de estímulos envolvidos no consumo alimentar. A experiência com o tratamento com estratégias não convencionais foi referida como diferente por não receberem recomendações de como se alimentar mas, por abordar a relação com a comida. Contudo, necessidade de se controlarem se mantém, na perspectiva de estar sob a responsabilidade delas. Essa consciência da necessidade de controle tem aspectos perversos se considerarmos a carga de pressão sobre o sujeito. Perceber que se alimentavam no modo automático e que suas decisões diárias eram influenciadas pelo: meio externo, falta de tempo ou preguiça para se alimentar corretamente, preferência pelo mais fácil. Sair do piloto automático foi uma das dificuldades relatadas por envolver aprender a ter controle, se policiár, pensar, prestar atenção e tomar decisões sobre suas escolhas alimentares, perceber a quantidade ingerida e reduzi-la. Entenderam a necessidade de incorporar uma postura ativa, reconhecendo os próprios mecanismos de consumo alimentar compensatórios, como forma de enfrentar problemas e ansiedade, movimento importante para evitar o descontrole alimentar. Relataram que lembrar e pensar que estão em tratamento, refletindo sobre suas práticas e hábitos alimentares antes naturalizados, passa a ser um requisito para incorporar novas estratégias na rotina e exige um investimento contínuo de atenção, que pode funcionar como fator de fortalecimento para sujeito. **CONCLUSÃO** Estratégias não convencionais apreendidas ao longo do tratamento, foram adaptadas e passaram a ser um recurso que as colocam no comando de suas escolhas alimentares, além de possibilitarem o desenvolvimento de novas formas de se relacionarem com a comida, sem ter o foco apenas no peso, permitindo uma melhor relação com o tratamento.

Palavras-chave: Comportamento alimentar; Estratégias não convencionais; Obesidade; Tratamento nutricional;

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E ESTILO DE VIDA DE PACIENTES VEGETARIANOS ADULTOS DA CIDADE DE SÃO PAULO

LUCIANA BARIA PERDIZ¹; LETICIA KITZINGER¹; VIVIANE LAZARI SIMOMURA²; CAROLINA VIEIRA DE MELLO BARROS PIMENTEL¹.

1. UNIVERSIDADE PAULISTA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE COMUNITÁRIA DA REGIÃO DE CHAPECÓ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Estudos epidemiológicos vêm evidenciando importantes benefícios do vegetarianismo e outras dietas baseadas em alimentos vegetais na redução de doenças crônicas não transmissíveis como diabetes, obesidade, hipertensão e câncer, incluindo na influência da mortalidade total. O aumento de doenças crônicas tem sido atribuído em parte à mudança praticamente global

para uma dieta em que predominam alimentos de fonte animal e processados. **OBJETIVO** Caracterizar o estado nutricional da população do estudo, descrever sobre o estilo de vida e consumo alimentar e relacionar o estado nutricional com o estilo de vida e consumo alimentar dos indivíduos adultos que adotaram uma dieta vegetariana no município de São Paulo. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal. Foram descritas as variáveis sócio-demográficas, antropométricas, de estilo de vida e consumo alimentar dos pacientes vegetarianos. As variáveis do estilo de vida e consumo alimentar foram relacionadas com o estado nutricional. A comparação das variáveis categóricas foi realizada através do teste de qui-quadrado (χ^2) considerando um nível de significância estatística menor que 5% (**RESULTADOS** Vinte e três adultos participaram pesquisa, a maior prevalência de pessoas foi do sexo feminino 78,3%. 47,8% dos participantes foram classificados com sobrepeso. Nenhum referiu apresentar DCNT. Sedentarismo foi referido por 56,5% dos participantes, 56,5% referiram consumir bebidas alcoólicas, 17,4% referiram fumar e 43,5% referiram trocar uma refeição principal por um lanche. 86,9% nunca receberam orientação nutricional após a adesão à dieta vegetariana. 47,8% consumiam regularmente bebidas adoçadas, 43,5% biscoito recheado ou doces e 26,1% salgadinho de pacote ou biscoito salgado. Quando relacionado o estado nutricional com estilo de vida e consumo alimentar, foi observado uma forte relação entre o consumo de bebidas adoçadas (**CONCLUSÃO** Quase metade dos participantes da pesquisa apresentou sobrepeso. Observou-se um grande consumo de alimentos processados e ultraprocessados. Mais da metade dos participantes eram sedentários, consumiam bebidas alcoólicas, dormiam menos de 8 horas por dia. Foi observada uma forte relação entre o consumo de bebidas adoçadas, bolachas recheadas e doces em geral, com o sobrepeso. Observou-se também que pessoas com sobrepeso tendem a substituir refeições principais por lanches, com maior frequência.

Palavras-chave: Dieta vegetariana; estado nutricional; estilo de vida; doenças crônicas não transmissíveis;

ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA EM ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NAS INSTITUIÇÕES DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS DE SANTA CATARINA

GISLEYNE EUNICE VIEIRA; PIETRA DIEHL KLEIN; LAURA ARANTES FRISCHENBRUDER; PRISCILLA PERES EMIDIO; RAFAELA BERTUOL; ANA CLÁUDIA MAZZONETTO.

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA DÉCIMA REGIÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Educação Alimentar e Nutricional é definida como a realização de práticas contínuas e permanentes que visam o desenvolvimento de comportamentos alimentares e a predisposição de hábitos saudáveis. A realização desta prática em instituições públicas e privadas é atividade privativa do nutricionista conforme disposto na Lei Federal nº 8.234/1991 e atribuição profissional descrita nas Resoluções do Conselho Federal de Nutricionistas nº 380/2005 (revogada) e 600/2018 (em vigor). Os Conselhos Regionais de Nutricionistas são responsáveis por orientar,

disciplinar e fiscalizar a atuação profissional por meio de visitas técnicas realizadas com aplicação de roteiro específico, a fim de verificar o cumprimento das atribuições e o exercício profissional. **OBJETIVO** Verificar o cumprimento da atribuição do nutricionista de promover ações de educação alimentar e nutricional para o idoso, cuidadores, familiares ou responsáveis em instituições de longa permanência para idosos, fiscalizadas pelo Conselho Regional de Nutricionistas da Décima Região no período de 2011 a 2019. **METODOLOGIA** Pesquisa documental realizada utilizando relatórios técnicos de fiscalizações entre os anos de 2011 a 2019. Foram extraídos os seguintes dados: carga horária técnica semanal desempenhada pelos profissionais; número de idosos e grau de dependência; prevalência da realização de atividades de educação alimentar e nutricional. Os dados foram tabulados em planilhas do programa Excel®. **RESULTADOS** Entre 2011 a 2019 foram realizadas 146 visitas técnicas em 86 instituições de longa permanência para idosos em Santa Catarina, com variação de uma a cinco por instituição. Cada instituição atendia, em média, 26 idosos e 62% deles apresentavam médio ou alto grau de dependência. A mediana da carga horária técnica semanal desempenhada pelos nutricionistas foi de 10 horas. Em 57 (39%) das 146 visitas técnicas as nutricionistas relataram realizar atividades de educação alimentar e nutricional, ainda que eventualmente. A prevalência da realização dessas atividades aumentou conforme a recorrência de visitas técnicas nas instituições, sendo 31% na primeira, 45% na segunda e 60% na terceira ou mais visitas técnicas. As principais atividades relatadas foram: orientação nutricional individual; oficinas culinárias; atividades lúdicas como pintura, jogos e atividade sensorial. **CONCLUSÃO** A orientação recorrente realizada pelas fiscais pode ser um fator de estímulo à realização de atividades de educação alimentar e nutricional em instituições de longa permanência para idosos, ainda que eventuais. Por outro lado, a carga horária técnica semanal insuficiente desempenhada pelo nutricionista, o alto número de residentes e alto grau de dependência podem representar barreiras para o desempenho dessa atribuição. Novos estudos são necessários para compreender a atuação do profissional nesses locais e melhor orientá-lo, a fim de estimular essa atribuição profissional de forma contínua e articulada, englobando não somente o idoso, mas também cuidadores e familiares.

Palavras-chave: atividade educacional; atribuições profissionais; fiscalização;

AValiação Socioeconômico Demográfica e de Estilo de Vida de Pacientes Diagnosticados com Hepatites B e/ou C

MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL; TAYNA CARVALHO PEREIRA; ALINE VITORIA DOS PRAZERES LIMA; UDSOM FELIPE MORAES BORGES; VANDEMBERG RAMOS VIANA; JUAREZ ANTONIO SIMOES QUARESMA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Entre as doenças virais, as infecções agudas causadas pelos vírus B e C da hepatite, constituem importantes problemas de saúde pública, podendo evoluir para a forma crônica. Sabe-se que alguns fatores podem agravar o curso da doença hepática, como o estilo de vida e o estado nutricional. Dentre estes, a inatividade física, alcoolismo e o tabagismo têm sido identificados como

preditores independentes para o desenvolvimento de doenças e agravos não transmissíveis nestes pacientes. **OBJETIVO** Avaliar o perfil socioeconômico demográfico e de estilo de vida de pacientes diagnosticados com hepatite B e/ou C. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo e analítico, realizado na Fundação Santa Casa de Misericórdia de Belém do Pará, nos meses de setembro a novembro de 2017. A amostra foi composta por adultos, de ambos os sexos, diagnosticados com hepatite B e/ou C, que aceitaram participar do estudo ao assinarem o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Todos os pacientes responderam ao formulário de pesquisa previamente elaborado, contendo questões sobre dados socioeconômicos e demográficos. A avaliação do estilo de vida foi realizada por meio da investigação sobre a existência de consumo de bebida alcoólica, hábito tabágico e prática de atividade física. Considerou-se como consumidor de bebida alcoólica, o indivíduo que faz uso de pelo menos duas vezes ao mês ou o consumo de cinco ou mais doses em uma única ocasião; como ex-consumidor, que parou de beber há pelo menos um mês; e como não consumidor, o que não faz uso de bebidas contendo álcool etílico. Quanto ao hábito tabágico, foi classificado como fumante, o indivíduo que fuma pelo menos um cigarro por dia; ex-fumante, o que deixou de fumar há pelo menos um mês e não fumante o que não faz e nunca fez uso de qualquer tipo de fumo. Em relação a prática de atividade física, como praticante, foi considerado aquele que realiza atividade de forma regular por pelo menos três vezes por semana e não praticante, aquele que afirmar ter uma atividade física irregular ou que negou a prática deste hábito de vida. Para análise dos resultados, foi realizada estatística descritiva, utilizando o programa Bioestat e foi aplicado o teste Qui-quadrado, considerando nível alfa de 5%. O estudo foi realizado após aprovação do Comitê de Ética e Pesquisa da Fundação Santa Casa de Misericórdia de Belém do Pará (nº do parecer: 2.084.522). **RESULTADOS** Foram avaliados 56 pacientes, com média de idade de 59,09 ($\pm 12,04$) anos, destes 53,57% (n=30) eram do sexo masculino; 35,71% (n=20) apresentavam ensino médio completo; 83,93% (n=47) eram portadores do vírus da hepatite C; 55,36% (n=31) eram casados; 42,86% (n=24) apresentaram renda de 1 a 3 salários mínimos. No que diz respeito ao estilo de vida, 66,07% (n=37; p= 0,0231) eram praticantes de atividade física; 46,43% (n=26; p= 0,0168) não consumiam bebida alcoólica, 16,07% (n=9) relataram consumir e 37,50% (n=21) eram ex-etilistas; quanto ao fumo, 58,93% (n= 33; p< 0,0001) não eram fumantes, 1,79% (n=1) apresentava o hábito de fumar e 39,29% (n=22) eram ex-fumantes. **CONCLUSÃO** Por conseguinte, faz-se necessário que o profissional da saúde promova, junto ao paciente, um estilo de vida saudável associado ao tratamento clínico e nutricional, uma vez que, práticas como a inatividade física, consumo de bebida alcoólica e fumo, podem contribuir para a progressão da doença. Além disso, o estilo de vida adequado contribui para a prevenção das doenças e agravos não transmissíveis.

Palavras-chave: Hepatite viral humana; Qualidade de vida; Fatores socioeconômicos;

ASSOCIAÇÃO ENTRE O CONSUMO DE CAFÉ E REFRIGERANTES AO ESTILO DE VIDA E RISCO DE DOENÇAS ÓSSEAS

ELIAS FERREIRA PORTO; NARCISIO RIOS OLIVEIRA; CLAUDIA KUMPEL.
CENTRO UNIVERSITÁRIO ADVENTISTA DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO A densidade mineral óssea está entre os fatores de prevenção da osteopenia e osteoporose, isso porque elas são caracterizadas pela diminuição acentuada da densidade mineral óssea, ocorrendo principalmente pelo processo de reabsorção óssea excessiva em relação à formação de novos tecidos. Nesse contexto, o consumo da cafeína e do ácido fosfórico, comum em refrigerantes a base de cola, destacam-se por estarem associados a perda de cálcio, o que influencia diretamente o processo normal de desenvolvimento do tecido ósseo. **OBJETIVO** Avaliar o risco de desenvolvimento de osteopenia e osteoporose em adultos e idosos que fazem uso de café e refrigerante, a partir da avaliação da densidade mineral óssea e da associação entre o estilo de vida e ingestão dessas bebidas. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo quantitativo transversal, com pacientes adultos e idosos de uma policlínica universitária localizada na Zona Sul da cidade de São Paulo. Os participantes foram divididos em 3 grupos: indivíduos que não consumiam café e refrigerantes (CR, n = 18), indivíduos que consumiam café diariamente (CD, n = 35) e indivíduos que consumiam refrigerantes diariamente (RD, n = 18). Após aceite ao Termo de Consentimento Livre e Esclarecido os participantes foram submetidos à densitometria óssea e responderam questões relacionadas ao consumo de café e refrigerantes, além do Individual Lifestyle Profile Scale para a classificação do estilo de vida. Essa pesquisa conta com aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Adventista de São Paulo (UNASP) sob o parecer nº1.572.411. **RESULTADOS** Participaram do estudo, 71 indivíduos, com idade média de 61.4±9.6 anos. A densidade mineral óssea de ambos os grupos foi semelhante. Quanto ao o risco de osteoporose ou osteopenia, este é maior em indivíduos que apresentavam estilo de vida negativo em comparação aos que possuíam estilo de vida positivo OR 2.3 IC 95% (1.9 a 13.8) (p=0,021), assim como o risco para os indivíduos que consumiam café e refrigerante mais de três vezes por semana em relação aos pacientes que não utilizavam estes alimentos OR 3.1 IC 95% (2.4 a 9.60) (p=0,002), ao compararmos os indivíduos que possuíam um estilo de vida positivo e não consumiam café e refrigerantes, com aqueles que consumiam café e refrigerante diariamente, a diferença encontrada foi de OR 4.1 IC 95% (1.5 a 13.6) (p=0,0001). **CONCLUSÃO** Pacientes que consumiram café e refrigerantes não apresentaram alterações na densidade mineral óssea, mas apresentaram maior risco de osteopenia e osteoporose em comparação aqueles que não fazem uso e possuem um estilo de vida positivo, cabendo, portanto, novos estudos de avaliação e relação entre o consumo dessas bebidas ao estilo de vida e risco de desenvolvimento dessas doenças ósseas, dada a escassez de produções relacionadas ao tema.

Palavras-chave: Doenças Ósseas Metabólicas; Densidade Óssea; Osteoporose; Café; Refrigerantes

GRAVIDADE CLÍNICA E ESTADO NUTRICIONAL DE PESSOAS COM EPIDERMÓLISE BOLHOSA

BRENDA REBECA ALVES MACHADO; CAMILLE CRISTINE GOMES TOGO; ANA
PAULA CAIO ZIDORIO; ELIANE SAID DUTRA.
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A epidermólise bolhosa é uma doença genética rara, crônica e caracterizada pela formação de bolhas na pele e mucosas do corpo. É classificada em vários tipos e subtipos que, junto às áreas afetadas e repercussões locais ou sistêmicas, determinam tanto a gravidade clínica quanto as repercussões sobre o estado nutricional. O Birmingham Epidermolysis Bullosa Severity Score é um instrumento de avaliação da gravidade clínica da doença, de fácil aplicação e indicado para qualquer tipo/subtipo da doença, independentemente de sexo e faixa etária. Este instrumento inclui um item que avalia, subjetivamente, o comprometimento nutricional do indivíduo, além de outros aspectos que influenciam esta condição: comprometimento da boca/esôfago, presença de cicatrizes nas mãos e porcentual do corpo atingido por bolhas, condição que compromete as necessidades energéticas e protéicas. **OBJETIVO** Avaliar a gravidade clínica e o estado nutricional de pessoas com epidermólise bolhosa e propor um método de avaliação objetivo para o item comprometimento nutricional do instrumento Birmingham Epidermolysis Bullosa Severity Score. **METODOLOGIA** Estudo transversal e analítico de uma série de casos de indivíduos com epidermólise bolhosa do tipo distrófica, atendidos em um serviço de referência do Distrito Federal. O Birmingham Epidermolysis Bullosa Severity Score foi aplicado para avaliar a gravidade clínica, sendo que quanto maior a pontuação obtida, maior a gravidade clínica aferida. Para analisar o item comprometimento nutricional de forma mais objetiva foi estabelecida uma discriminação de pontuação a partir da estimativa do Índice de Massa Corporal, em função da faixa etária, com aferição direta do peso e da estatura. A pontuação proposta foi: valor 0 para a eutrofia; 1 para magreza leve; 2 para magreza moderada; 3 para magreza acentuada e; 5 para caquexia. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília (CAAE 94050118.4.0000.0030), e todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Os dados foram coletados no período de outubro de 2018 a outubro de 2019. Participaram do estudo 9 pessoas, com idade entre 1 a 35 anos. Com relação a gravidade clínica o escore variou entre 12,5 a 54,5 pontos. Sete apresentaram IMC abaixo de eutrofia. Não se verificou a existência de uma relação diretamente proporcional entre aumento da pontuação da gravidade com o agravamento do comprometimento nutricional, sendo que o maior escore representou maior gravidade. Dos nove participantes, sete apresentaram magreza nos graus moderada (n=3) ou severa (n=4). **CONCLUSÃO** O desenvolvimento do critério objetivo de pontuação para o item comprometimento nutricional permitiu uma avaliação que independe da experiência do avaliador. A avaliação da severidade clínica e do estado nutricional mostrou que grande parte dos participantes apresentaram comprometimento nutricional e que escores de gravidade clínica acima de 12 representaram estado nutricional de magreza moderada ou acentuada. Nesse contexto, a avaliação da gravidade clínica com instrumento específico para a doença, permite um maior conhecimento da condição de cada indivíduo, auxiliando assim, na conduta nutricional mais adequada e individualizada, de forma pontual ou dinâmica.

Palavras-chave: epidermólise bolhosa; índice de massa corporal; comprometimento nutricional; gravidade clínica;

AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES INTERNADOS EM UMA UNIDADE PEDIÁTRICA DE UM HOSPITAL PÚBLICO DO DISTRITO FEDERAL

NATÁLIA OLIVEIRA PEREIRA; JULIANA ROLIM VIEIRA MACIEL.
ESCOLA SUPERIOR DE CIÊNCIAS DA SAÚDE/SECRETARIA DE SAÚDE DO DISTRITO
FEDERAL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A avaliação nutricional é primordial para detectar situações de risco em crianças hospitalizadas. Quando realizada na admissão hospitalar por meio de antropometria e instrumento de triagem viabiliza a adoção de medidas para prevenir o aparecimento de complicações durante a internação. **OBJETIVO** Verificar a avaliação do estado nutricional de crianças hospitalizadas na Unidade Pediátrica de um hospital público do Distrito Federal. **METODOLOGIA** Trata-se de estudo transversal, retrospectivo, descritivo, com 303 crianças internadas, no período de março de 2015 a março de 2016. Os dados foram coletados após aprovação pelo Comitê de Ética e Pesquisa em Seres Humanos da Fundação de Ensino e Pesquisa em Ciências da Saúde da Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal e sua execução foi realizada após aprovação, número do CAAE:63557516.0.0000.5553. Foram coletados dados antropométricos (peso, altura e IMC), avaliação do risco nutricional pelo instrumento STRONGkids, diagnóstico e tempo de internação. A avaliação do estado nutricional foi realizada de acordo com escore Z dos índices peso/idade, peso/estatura, estatura/idade e IMC/I, preconizados pela Organização Mundial da Saúde. **RESULTADOS** Foram analisados 303 prontuários. Houve predominância do sexo masculino (56,4%) e faixa etária de 0 a 2 anos (52,48%). A mediana das variáveis idade, peso e estatura foram de, respectivamente, 23 meses, 11,4kg e 85cm. A doença respiratória foi a mais patologia com maior frequência (49,8%). Apresentaram tempo médio de internação de 6 dias. A avaliação do risco nutricional segundo STRONGkids apresentou mediana de 1 ponto. Ao associá-lo com o tempo de internação, a maioria (62,8%) dos pacientes estavam com baixo risco nutricional e apresentaram tempo de internação com duração de 3 dias. O estado nutricional mais prevalente de acordo com o IMC foi de eutrofia, com variação de 72% a 77,27% em todas as faixas etárias. O mesmo ocorreu para os outros índices, peso/estatura 65%, peso/idade 79,9% e estatura/idade 97,4%. A desnutrição variou entre 2,6 e 4% em todos os índices. E a obesidade e sobrepeso variaram, respectivamente, (1 a 3,3%) e (7 a 16,5%). **CONCLUSÃO** A maioria das crianças internadas eram classificadas conforme o diagnóstico nutricional em eutrófica, mas foram acompanhadas daquelas que apresentaram sobrepeso e obesidade, demonstrando a atual transição nutricional do país com aumento progressivo da obesidade entre as crianças. Porém, a desnutrição ainda é um fator agravante para a permanência hospitalar, mesmo apresentando baixa pontuação da triagem STRONGKIDS.

Palavras-chave: Triagem Nutricional; Crianças hospitalizadas; StrongKids;

O NUTRICIONISTA ATUANTE EM TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL DOMICILIAR SE REQUALIFICA?

ISABELLA BAHIA DUTRA REZENDE; ELIS SIZANOSKI TEIXEIRA; DANIELLA
DOMINGUES DZIEDICZ; EMILAINÉ FERREIRA DOS SANTOS; PATRICIA MOREIRA

CORDEIRO; MARIA ELIANA MADALOZZO SCHIEFERDECKER.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, CURITIBA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO Profissionais da saúde podem ser reconhecidos dentro de um contexto de ajuda e cuidado, caracterizando forte vínculo entre profissional e o sujeito, que vai além de trocas funcionais. Nesse sentido, a crescente evolução mundial dos cuidados em saúde não requer somente aspectos médicos de alta complexidade com ótimos resultados, mas também a elevação do nível de eficiência dos envolvidos no sistema de saúde. A atuação do nutricionista no cenário complexo da Terapia Nutricional Enteral Domiciliar exige adequada capacitação, para que os sujeitos sejam acompanhados por profissionais com habilidades, treinamentos, conhecimento sobre monitoramento nutricional, técnicas, intercorrências, além da compreensão de aspectos psicossociais que envolvem a terapia.

OBJETIVO O objetivo do estudo foi verificar as atualizações, especializações ou capacitações dos nutricionistas atuantes em Terapia Nutricional Enteral Domiciliar.

METODOLOGIA Trata-se de um estudo de caráter quantitativo, transversal e exploratório. Foi utilizado um questionário estruturado, auto aplicado, anônimo e on-line direcionado à nutricionistas atuantes no Sistema Único de Saúde em todo o país, em âmbito municipal. O projeto foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa da Universidade Federal do Paraná pelo parecer nº CAAE07443519.0.0000.0102. Para tanto, foram contatados 159 municípios, sendo que 21 nutricionistas responsáveis responderam ao questionário na íntegra, caracterizando a amostra por conveniência. O tempo de atuação em Terapia Nutricional Enteral Domiciliar foi agrupado em: menos de 1 ano, entre 1 e 2 anos, entre 2 e 5 anos e mais de 5 anos. Para presença de capacitações, foram considerados cursos (presenciais ou on-line) ou outros meios de educação continuada voltados à Terapia Nutricional Enteral Domiciliar e se possuía especialização voltada à Nutrição Clínica, foram considerados: pós-graduação, residência, mestrado e doutorado.

RESULTADOS Em relação ao tempo de atuação em Terapia Nutricional Enteral Domiciliar, 57,1% (n=12) responderam que atuam em um período maior que 5 anos e 9,5% (n=2) em período menor de 1 ano. Quanto a possuir alguma especialização em nutrição clínica, 52,4% (n=11) responderam que não possuem nenhuma especialização e 47,6% (n= 10) responderam que possuem pós-graduação. No que concerne a presença de capacitações anuais em Terapia Nutricional Enteral Domiciliar, 52,4% (n=11) responderam que não realizam nenhum tipo de capacitação na área.

CONCLUSÃO Conclui-se que a maioria dos nutricionistas que atua em Terapia Nutricional Enteral Domiciliar, está em período maior de 5 anos e não possui nenhuma especialização voltada à nutrição clínica. Além disso, a maioria não realiza capacitações anuais referentes a essa temática. Há necessidade dos profissionais realizarem especializações e capacitações periodicamente para enfrentamento de situações derivadas da terapia e agregar conhecimento e possibilidades para solucionar problemas que surgem a partir dessa temática, visto que a esse modelo de assistência está se tornando uma prática comum.

Palavras-chave: Nutrição Enteral; Atenção Domiciliar; Nutricionistas; Sistema único de saúde;

LEVANTAMENTO DO RISCO DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA POR GLÚTEN EM RESIDÊNCIAS DE CELÍACOS

GESSICA FORTES TAVARES; GIOVANA ALVES CARVALHO; SANDY GONÇALVES
DANTAS; LOHANA MARQUES LEAL DE SOUZA; CAROLINA VIEIRA BEZZERA
MOREIRA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A doença celíaca é uma desordem crônica autoimune, caracterizada pela intolerância permanente ao glúten. O único tratamento efetivo é a dieta livre de glúten, com a exclusão de Trigo, Centeio e Cevada. A dieta sem glúten demanda vigilância pelos riscos de contaminação cruzada, pois pequenas quantidades de glúten podem oferecer riscos aos celíacos. Nas residências ela ocorre quando as preparações são feitas em superfícies em que o glúten pode estar depositado. A contaminação cruzada demanda cuidados, e é essencial que seja evitada para manutenção da dieta e promoção da qualidade de vida dessa população. **OBJETIVO** Verificar os riscos de contaminação cruzada por glúten em residências de celíacos em que há moradia compartilhada. **METODOLOGIA** Estudo transversal de cunho descritivo, realizado no período de junho a dezembro de 2019. Como critério de inclusão, participaram do estudo somente os indivíduos que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, diagnosticados com a doença celíaca e que morassem em residência compartilhada. A coleta de dados foi realizada por meio da aplicação de um questionário, disponibilizado por um link na plataforma Google Forms, que abordava questões acerca da doença e da contaminação cruzada por glúten. Os dados foram tabulados no programa Microsoft Office Excel 2010 e analisados por percentual. O estudo faz parte do projeto Programa de Orientação Alimentar para Celíacos (PROACEL) aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Pará, sob parecer nº 899.717. **RESULTADOS** A partir da tabulação dos dados, foram coletadas respostas de 91 participantes. Quando questionados a respeito da contaminação cruzada, 97,8% dos indivíduos relataram ter conhecimento sobre essa questão. Em relação ao consumo de glúten por membros da residência, 78% dos celíacos responderam que seus familiares não seguem a dieta dentro de casa. Quanto a organização da cozinha, 47,8% dos pesquisados não possuem armário próprio para armazenamento de alimentos sem glúten; 52% não têm utensílios de cozinha exclusivos para preparações isentas da proteína; 29,5% sinalizaram não utilizar potes de condimentos de uso exclusivo do celíaco e, por fim, 59,1% dos participantes não fazem uso de esponja exclusiva para lavagem de louças sem glúten. **CONCLUSÃO** Foi perceptível a prevalência de residências em que ainda há o consumo de glúten, quando a conduta mais indicada seria que todos os residentes do ambiente aderissem à dieta livre de glúten. Grande parte dos participantes relataram ter conhecimento sobre a contaminação cruzada, entretanto, percebe-se, por meio dos hábitos pesquisados, que não há controle suficiente de possíveis focos de contaminação sob ambientes domésticos. A partir disso, depreende-se que resultado obtido pode ser em consequência das limitações no conhecimento sobre o assunto ou dificuldades na dinâmica da casa, revelando como a contaminação cruzada por glúten acontece e representa um risco para saúde dos celíacos.

Palavras-chave: Dieta Livre de Glúten; Doença Celíaca; Nutrição Clínica;

A ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA EM SERVIÇOS DE TERAPIA RENAL SUBSTITUTIVA (TRS) DOS ESTADOS DE SÃO PAULO E MATO GROSSO DO SUL

**ANALÍCIA BELLI DUARTE; RAQUEL MARCELLINO FERNANDES; VIVIAN MIZIARA
DE ASSIS CASSETARI; LUCIA HELENA LISTA BERTONHA; LUIZ PAULO DE
CARVALHO JÚNIOR; JESSICA SOUSA DIAS.**

**CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 3ª REGIÃO, SÃO PAULO - SP -
BRASIL.**

INTRODUÇÃO A atuação do nutricionista em serviços de terapia renal substitutiva está normatizada pela Resolução CFN nº 600/2018 área de nutrição clínica. A Resolução CFN nº 527/2013 determina que compete ao Conselho Regional de Nutricionistas orientar os profissionais para a melhoria contínua da qualidade dos serviços, contribuindo para a segurança alimentar e nutricional dos indivíduos e da coletividade. **OBJETIVO** Constatar a atuação do nutricionista em unidades de hemodiálise e realizar orientações que possam contribuir com a promoção e recuperação do estado nutricional dos pacientes. **METODOLOGIA** Estudo retrospectivo, realizado em hospitais dos Estados de São Paulo e Mato Grosso do Sul, com visitas previamente agendadas pelo conselho profissional, no mês de Junho/2019. Inicialmente foram elaboradas as diretrizes para as ações e a amostra foi selecionada com base nos dados do sistema Incorpware e Junta Comercial do Estado de São Paulo. A coleta de dados consistiu em aplicação do Roteiro de Visita Técnica Nutrição Clínica Serviço de Terapia Renal Substitutiva. Este instrumento contempla, entre outros, itens relacionados às atribuições obrigatórias do nutricionista de acordo com o Padrão Mínimo e Meta Padrão, definidos pelo Conselho Federal de Nutricionistas. Posteriormente, os dados foram organizados e avaliados. Durante a ação fiscal houve orientação sobre o Código de Ética do Nutricionista (Resolução CFN nº 599/2018) e entrega de folder específico sobre as atribuições do nutricionista neste segmento. Após a conclusão do período de visitas, foi realizado evento técnico para divulgação dos resultados encontrados e discussão de assuntos importantes para esta área de atuação do nutricionista. **RESULTADOS** Foram aplicados 82 Roteiros de Visita Técnica. Ao avaliar as atividades obrigatórias do nutricionista, especificamente os indicadores qualitativos, verificamos que 74% atingiram a Meta Padrão para o item Elabora o diagnóstico de nutrição.; 50% atingiram a Meta Padrão para o item Elabora a prescrição dietética.; 50% atingiram a Meta Padrão para o item Registra em prontuário a prescrição dietética e a evolução nutricional de acordo com o protocolo pré-estabelecido.; 68% atingiram a Meta Padrão para o item Promove ações de educação alimentar e nutricional para clientes/pacientes/usuários, cuidadores, familiares ou responsáveis. **CONCLUSÃO** Constatamos que a atuação do nutricionista em serviços de terapia renal substitutiva está em expansão e apesar dos resultados obtidos estarem satisfatórios, faz-se necessário que o nutricionista cumpra as atividades, na sua totalidade, contribuindo de forma efetiva para a recuperação do estado nutricional dos pacientes. O nutricionista deve realizar as atividades estabelecidas na Lei Federal nº 8234/1991, na Resolução CFN nº 600/2018 e outras legislações pertinentes à área de nutrição clínica.

Palavras-chave: Avaliação nutricional; Educação alimentar e nutricional; Estado nutricional; Nefropatia; Terapia nutricional

ASSOCIAÇÃO ENTRE A HEPATITE C E RESISTÊNCIA INSULÍNICA: REVISÃO DE LITERATURA

TAYNA CARVALHO PEREIRA; MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Estudos têm demonstrado que é comum o indivíduo diagnosticado com vírus da hepatite C apresentar alterações metabólicas. Dentre as alterações prevalentes, observa-se o desenvolvimento da resistência à insulina, que consequentemente, pode contribuir para acelerar a progressão para fibrose hepática e promover falhas no tratamento antiviral. **OBJETIVO** Realizar uma revisão de literatura para verificar a associação entre hepatite C e a resistência insulínica. **METODOLOGIA** Trata-se de uma revisão de literatura realizada nas bases de dados científicas Scientific Eletronic Library online e Google Acadêmico. Para seleção dos artigos, foram utilizadas as palavras chaves: Resistência insulínica e Hepatite C, nos idiomas inglês e português. Como critérios de inclusão, foram selecionados publicações sobre a associação da hepatite C e resistência insulínica, entre o período 2008 à 2019, que encontram-se disponíveis em texto completo. Foram excluídos relatos de casos clínicos, livros e trabalhos não publicados. O estudo foi realizado em duas etapas: a primeira com leitura do título e do resumo, os trabalhos que não apresentaram os critérios de inclusão foram descartados. Na segunda etapa, os materiais selecionados foram analisados na íntegra. **RESULTADOS** Foram selecionados 5 artigos que demonstram associação entre a hepatite C e a resistência insulínica. Observou-se que indivíduos infectados com o vírus da hepatite C apresentam maior propensão ao desenvolvimento de resistência insulínica, que por sua vez leva a uma evolução da fibrose hepática e desenvolvimento de hepatocarcinoma, além de contribuir para importantes alterações no metabolismo que caracterizam a síndrome. Tais alterações, ainda podem levar à falha no tratamento antiviral. Alguns estudos sugerem que as alterações no metabolismo glicídico podem ocorrer devido a regulação negativa do GLUT 2 (transportador de glicose), estresse oxidativo, modulação de insulina, glucagon, amilina, GLP-1, GIP, funcionamento anormal de células β pancreáticas, aumento na produção de TNF- α , TGF- β , IL-6 e IL-8 que ocorrem durante a infecção pelo vírus. As vias pelas quais essas modificações metabólicas acontecem ainda não foram bem explicadas, no entanto sabe-se que as mesmas colaboram para o desenvolvimento do quadro de resistência insulínica. **CONCLUSÃO** Foi possível observar que diversos estudos vêm demonstrando amplamente essa correlação e as evidências corroboram para a constatação de que a infecção pelo vírus da hepatite C, contribui para o desenvolvimento de resistência insulínica, gerando um impacto negativo quanto ao prognóstico da doença. Portanto, torna-se indispensável o diagnóstico precoce da hepatite C e de alterações metabólicas associadas, como forma de tratamento e prevenção da progressão da doença e complicações.

Palavras-chave: Alterações metabólicas; Hepatites; Resistência insulínica;

A ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA EM EQUIPE MULTIPROFISSIONAL DE TERAPIA NUTRICIONAL (EMTN) DOS ESTADOS DE SÃO PAULO E MATO GROSSO DO SUL

RENATA AP DA ROCHA; GLENDA KERI BELLINI; THAIS DE OLIVEIRA; JESSICA SOUSA DIAS; LUCIA HELENA LISTA BERTONHA; LUIZ PAULO DE CARVALHO JÚNIOR.

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 3ª REGIÃO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO A atuação do nutricionista na Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional (EMTN) está normatizada pela Resolução CFN nº 600/2018 área de nutrição clínica. A Resolução CFN nº 527/2013 determina que compete ao Conselho Regional de Nutricionistas orientar os profissionais para a melhoria contínua da qualidade dos serviços, contribuindo para a segurança alimentar e nutricional dos indivíduos e da coletividade. **OBJETIVO** Conhecer o trabalho realizado por nutricionistas, conscientizar os gestores e motivar os profissionais envolvidos sobre as atribuições do nutricionista e o impacto positivo desses profissionais na recuperação do estado nutricional dos pacientes. **METODOLOGIA** Estudo retrospectivo, realizado em hospitais dos Estados de São Paulo e Mato Grosso do Sul, com visitas previamente agendadas pelo conselho profissional, no mês de Setembro/2019. Inicialmente foram elaboradas as diretrizes para as ações e a amostra foi selecionada com base nos dados do sistema Incorpware e Junta Comercial do Estado de São Paulo. A coleta de dados consistiu em aplicação do Roteiro de Visita Técnica EMTN Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional. Este instrumento contempla, entre outros, itens relacionados às atribuições obrigatórias do nutricionista de acordo com o Padrão Mínimo e Meta Padrão, definidos pelo Conselho Federal de Nutricionistas. Posteriormente, os dados foram organizados e avaliados. Durante a ação fiscal houve orientação sobre o Código de Ética do Nutricionista (Resolução CFN nº 599/2018) e entrega de folder específico sobre as atribuições do nutricionista neste segmento. Após a conclusão do período de visitas, foi realizado evento técnico para divulgação dos resultados encontrados e discussão de assuntos importantes para esta área de atuação do nutricionista. **RESULTADOS** Foram aplicados 93 Roteiros de Visita Técnica. Ao avaliar as atividades obrigatórias do nutricionista, especificamente os indicadores qualitativos, verificamos que 73% atingiram a Meta Padrão para o item Coordena e garante a realização do diagnóstico nutricional com base nos dados clínicos, laboratoriais, antropométricos e dietéticos.; 72% atingiram a Meta Padrão para o item Coordena e garante a prescrição dietética, com base no diagnóstico nutricional.; 65% atingiram a Meta Padrão para o item Coordena e garante o registro em prontuário da prescrição dietética e da evolução nutricional.; 71% atingiram a Meta Padrão para o item Coordena e garante o planejamento e a elaboração dos protocolos técnicos dos serviços. **CONCLUSÃO** Constatamos que o número de nutricionistas atuando em Equipes Multiprofissionais de Terapia Nutricional tem ampliado nos últimos anos, porém os nutricionistas ainda não assumem na íntegra as atividades obrigatórias, o que pode comprometer o estado nutricional e consequentemente a recuperação dos pacientes, além de descumprimento às legislações pertinentes como a Lei federal nº 8234/1991 e a Resolução CFN nº 600/2018.

Palavras-chave: Avaliação nutricional; Estado nutricional; Nutricionistas; Terapia nutricional;

COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE MULHERES SUBMETIDAS À CIRURGIA BARIÁTRICA HÁ MAIS DE 24 MESES

TALITA NOGUEIRA BERINO; DANIELA LOPES GOMES; ALINE LEÃO REIS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A cirurgia bariátrica surgiu como uma alternativa para induzir perda de peso em obesos graves e diminuir a prevalência de doenças relacionadas à obesidade, reduzindo a morbimortalidade e proporcionando controle das comorbidades, sendo realizada principalmente em mulheres. Ou seja, que apesar dos benefícios, pode-se ter recidiva de peso em longo prazo e o comportamento alimentar pode ser um dos fatores que contribuem para esse achado. Porém, ainda não há um questionário específico para avaliar comportamento alimentar após a cirurgia bariátrica e o Three Factor Eating Questionnaire tem sido utilizado em alguns poucos estudos publicados. **OBJETIVO** Avaliar a relação entre comportamento alimentar e recidiva de peso em mulheres com mais de 24 meses de pós-operatório de cirurgia bariátrica. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo e analítico, realizado com mulheres, com idade entre 18 e 59 anos, que haviam realizado a cirurgia bariátrica (Bypass Gástrico em Y-de-Roux ou sleeve) há, no mínimo, 24 meses, e que aceitaram assinar o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A coleta ocorreu em um hospital universitário. Foi realizada a antropometria e as pacientes responderam a um questionário sociodemográfico. Para obtenção de dados sobre o comportamento alimentar foi aplicado o questionário Three Factor Eating Questionnaire, que avalia, por meio de 21 questões de escala tipo likert, 3 dimensões do comportamento alimentar: comer emocional, restrição cognitiva e descontrole alimentar. Para estabelecer a recidiva de peso foi considerado um reganho >15% do menor peso alcançado. A pesquisa foi aprovada no Comitê de Ética sob o parecer nº3.329.834. Os resultados descritivos foram expressos em medidas de tendência central e dispersão e para comparação entre grupos foi realizado o teste de Mann-Whitney e Kruskal-Wallis no Statistical Package for Social Science v.24.0. **RESULTADOS** Participaram do estudo 50 mulheres, Cerca de 60% (n=30) apresentou recidiva de peso >15%, com média de reganho de 23,3% ($\pm 18,4$). Comparando os grupos de mulheres com e sem reganho, naquelas sem recidiva de peso o escore de comer emocional foi significativamente maior ($p=0,048$) do que os escores de restrição cognitiva e descontrole alimentar, no grupo com recidiva não houve diferença significativa entre os três domínios. Quando se compararam os escores de comportamento alimentar entre os dois grupos, não foi encontrada diferença estatisticamente significativa: restrição alimentar ($p=0,093$), comer emocional ($p=0,984$), descontrole alimentar ($p=0,069$). Entretanto, há uma tendência não significativa de maior escore de descontrole alimentar nas mulheres que apresentaram recidiva de peso e maior escore de restrição alimentar no grupo sem reganho de peso. **CONCLUSÃO** O comer emocional foi o comportamento alimentar mais frequente nas mulheres que não apresentaram recidiva de peso. É possível que essas participantes adotem dietas mais restritivas e, por isso, o comer emocional seja mais frequente como consequência da restrição. Faz-se necessário acompanhamento multiprofissional no pós-operatório da cirurgia bariátrica em longo prazo a fim de identificar comportamentos que possam interferir no sucesso da cirurgia.

Palavras-chave: Comportamento alimentar; Obesidade; Gastroplastia;

RELATO DE EXPERIÊNCIA: OFICINA DE SUCHÁS DO III SIMPÓSIO MATO-GROSSENSE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO E XIII SEMANA DE NUTRIÇÃO, SUSTENTABILIDADE E SAÚDE

MARINALVA PRUDENTE CAMPOS SOUZA VERAS¹; NENSMORENA PREZA²; ANDREA PISSATTO PERES¹; ANNA VICTORIA SAWADA YAMAMOTO¹; DEBORA LEONARDA DOS SANTOS COSTA¹; TATIANA BERING¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO, - BRASIL; 2. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE CUIABÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As plantas medicinais são essenciais na saúde e para a promoção da saúde por meio delas é necessário que haja o resgate de valores culturais e ações intersetoriais, facilitando e fortalecendo o vínculo entre equipes de saúde e comunidade. A fitoterapia é uma das 29 Práticas Integrativas e Complementares, ofertada pelo Sistema Único de Saúde, e são tratamentos com recursos terapêuticos baseados em conhecimentos tradicionais para prevenir doenças. Cabe ressaltar que são um adicional no tratamento, não substituindo o tradicional. Atualmente, o chá é uma das bebidas mais consumidas mundialmente, sendo preparado por infusões de plantas, que produzem em seu metabolismo substâncias com princípios ativos. A combinação de chá com suco, denominados de suchás, vem sendo bem aceito pelos consumidores, devido aos benefícios nutricionais das frutas, das vantagens dos chás, de seu simples preparo e da aceitabilidade sensorial. O município de Cuiabá apresenta a maior média de temperatura ambiente anual, portanto, a ingestão de bebidas geladas apresenta maior aceitabilidade. **OBJETIVO** Relatar a experiência, pela perspectiva da comissão organizadora, de uma oficina de Suchás ocorrida no evento da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Mato Grosso. **METODOLOGIA** Esse trabalho trata-se de um estudo descritivo, qualitativo, um relato de experiência, o qual surgiu a partir de uma oficina de Suchás ofertada no evento III Simpósio Mato-Grossense de Alimentação e Nutrição e XIII Semana de Nutrição: Sustentabilidade e Saúde, organizada pelo curso de Nutrição da Universidade Federal de Mato Grosso. A oficina ocorreu no dia 18 de outubro de 2019, no período vespertino com duração aproximada de 4 horas, no Laboratório de Técnica e Dietética da Universidade em questão, contando com o apoio, das discentes do 6º semestre do curso, dos técnicos de laboratório, da professora responsável, e a nutricionista do Horto Florestal do município de Cuiabá que atua na Secretaria Municipal de Saúde. **RESULTADOS** Inicialmente, uma apostila foi compartilhada pela nutricionista do horto, com as receitas dos suchás, que são prescritos a pacientes que buscam as práticas citadas antes, com os participantes, explicou como seria o andamento da oficina, a eficácia nutricional dos suchás e das infusões das ervas. Os suchás preparados foram: calmante (camomila/maracujá), digestivo (boldo/abacaxi), sedativo (erva-cidreira/maracujá), refrescante (capim-cidreira/limão), carminativo (erva-doce/limão), diurético (cavalinha/laranja) e laxativo (hortelã/melancia). Após a preparação, foi montada uma mesa de degustação para todos os participantes. A cada degustação eram realizados debates sobre os aspectos sensoriais dos suchás, contraindicações (quando havia) e outros modos de preparo, utilizando ingredientes substitutos. Nesse momento, houve a intensa participação de todos, tirando suas dúvidas e opinando nos assuntos referentes aos suchás. Ao final,

foram entregues mudas das ervas, usadas nas preparações, que ficaram expostas à mesa durante a oficina. O feedback dos envolvidos na oficina foi positivo. CONCLUSÃO Através deste relato foi possível entender e disseminar o conhecimento acerca dos suchás, tema pouco conhecido. Todavia, desperta grandes curiosidades sobre sua eficácia e aceitabilidade sensorial, os quais obtiveram feedback positivo, visto ao decorrer do relato.

Palavras-chave: Plantas Medicinais; Chás; Suchás;

PERFIL NUTRICIONAL E COMPORTAMENTO ALIMENTAR DOS PORTADORES DO VÍRUS DA IMUNODEFICIÊNCIA HUMANA HOSPITALIZADOS.

BRUNO MATEUS VIANA LIMA; ROZINÉIA DE NAZARÉ ALBERTO MIRANDA;
CINTHIA REGINA SALES FURTADO VIEIRA; RANILDA GAMA DE SOUZA; ISIS
MONTEIRO FACANHA DA SILVA; RAIMUNDO BENTES DE ALMEIDA JUNIOR.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Síndrome da Imunodeficiência Adquirida se comporta na atualidade como uma doença degenerativa, crônica e de caráter progressivo, que é acompanhada durante sua evolução por perda de peso e desnutrição, de origem multifatorial na maioria dos casos, favorecendo infecções oportunistas. A avaliação nutricional é uma importante ferramenta para prevenção e manutenção do estado nutricional e sistema imunológico adequado tão importante para a saúde deste grupo de indivíduos. **OBJETIVO** Conhecer o perfil alimentar dos portadores do vírus da imunodeficiência humana hospitalizados para a manutenção da saúde deste grupo de indivíduos. **METODOLOGIA** Estudo transversal, quantitativo, descritivo realizado na Clínica de Doenças Infecciosas e Parasitárias no período de janeiro a julho de 2019 através da aplicação de um questionário estruturado contendo: avaliação antropométrica (mensuração de peso, altura, circunferência braquial e prega cutânea tricipital) e dietética (consumo alimentar diário) para o diagnóstico do estado nutricional e conhecimento dos hábitos alimentares. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário João de Barros Barreto, sob o parecer nº 2.462.471-2015. **RESULTADOS** Foram pesquisados cento e treze pacientes com predominância do sexo masculino (57%), faixa etária entre dezenove a trinta e quatro anos, escolaridade ensino médio completo (37%), quanto ao tempo de infecção pelo vírus, a maioria (37,6%) relatou menor ou igual a um ano de infecção. O diagnóstico nutricional foi realizado pelo Índice de Massa Corporal com (52%) eutróficos, seguido de (41,1%) desnutridos. Na Circunferência Braquial (71,7%) e Prega Cutânea Tricipital (80%) predominou desnutrição, respectivamente. Quanto a avaliação do consumo alimentar 30% referiram realizar quatro refeições ao dia, e apenas 14% realizar seis refeições ao dia conforme estabelecido pelas Diretrizes da Alimentação e Nutrição. A grande maioria dos pacientes relatou não realizar colação, lanche e ceia. **CONCLUSÃO** A pesquisa caracterizou pacientes com deficiência no estado nutricional e perfil alimentar inadequado. Foi desenvolvido o aconselhamento alimentar e nutricional por meio do plano de educação nutricional com os pacientes mostrando a importância da adesão a uma alimentação saudável, adequada e equilibrada em macronutrientes e micronutrientes. O número de

refeições diárias reflete diretamente em seu estado nutricional e a importância dos alimentos para o equilíbrio e manutenção do sistema imunológico, protegendo o corpo contra as doenças oportunistas.

Palavras-chave: Avaliação Nutricional; Consumo Alimentar; Imunodepressão;

O NUTRICIONISTA E AS PRINCIPAIS DESAFIOS NO ATENDIMENTO NUTRICIONAL A PACIENTES COM ANOREXIA NERVOSA

IRENE COUTINHO DE MACEDO; BARBARA NIERI DE SOUZA CAMPOS.
CENTRO UNIVERSITÁRIO SENAC, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO Transtornos alimentares (TA) são quadros psiquiátricos caracterizados por alterações no comportamento alimentar e distúrbios de peso e forma corporal, levando a danos clínicos, sociais e psicológicos. Um dos TA mais importante é a anorexia nervosa (AN) caracterizada por perda exacerbada e intencional de peso, distorção da imagem corporal e alterações hormonais pertinentes ao quadro de desnutrição. O tratamento da doença envolve equipe multidisciplinar na qual o nutricionista tem papel primordial, pois o mesmo efetua o atendimento que engloba, entre outros assuntos: desmistificar crenças; mostrar erros na alimentação que podem desencadear a doença; idealizar metas e soluções alternativas. Assim, é necessário conhecer os principais desafios enfrentados pelos nutricionistas no atendimento nutricional a pacientes com anorexia nervosa. **OBJETIVO** Identificar os principais desafios e dificuldades dos nutricionistas no atendimento nutricional a pacientes com anorexia nervosa. **METODOLOGIA** Foi realizada uma pesquisa exploratória de campo com nutricionistas que atendem pacientes com anorexia nervosa. Os nutricionistas foram identificados por localizadores em internet e redes sociais e, posteriormente, contatados via e-mail e convidados para participar da pesquisa. Os que aceitaram participar de forma voluntária, mediante ciência e aceite do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, responderam a um questionário com 13 perguntas abertas e fechadas, disponibilizado na plataforma online Google® Formulários. As temáticas principais abordadas no questionário foram: formação acadêmica e tempo de atuação na área; competências requeridas para atuação na área; protocolos e ferramentas utilizados na prática clínica; a função do nutricionista na equipe multidisciplinar e as dificuldades encontradas em sua prática clínica. **RESULTADOS** Participaram da pesquisa 66 nutricionistas, que atuam na área, em sua maioria (72,8%) entre 6 meses e 4 anos sendo que 10,6% não realizou qualquer curso de especialização ou aprimoramento para o atendimento em transtornos alimentares. No primeiro contato com o paciente, a maioria (66,67%) preconiza uma conversa acolhedora, com estabelecimento de vínculo e confiança com o paciente. Dos entrevistados, 81,8% admitiu ter dificuldades no atendimento a pacientes com AN. Destes, a maior dificuldade relatada (40,7%) se refere ao fortalecimento vínculo profissional e paciente, seguidos da baixa adesão ao tratamento (27,8% dos casos) e a negativa interferência familiar (11,1%). Dificuldades referentes a acesso a recursos de trabalho ou a atuação em equipe multidisciplinar foram referidas por apenas 3,7% dos nutricionistas. Como função do nutricionista em equipe multidisciplinar, todos declararam que trabalham com a melhora da relação com a comida, desmistificando crenças, visando a

recuperação do estado nutricional. **CONCLUSÃO** Os nutricionistas que atuam em atendimento nutricional a pacientes com Anorexia Nervosa não apresentam, em sua totalidade, formação específica após a graduação. Considerando a complexidade desta área, vislumbra-se que o profissional possa ser melhor preparado. As maiores dificuldades relatadas são referentes à formação de vínculo com o paciente, condição fundamental para obtenção de bons resultados neste cenário. Vista a complexidade do tratamento, a necessidade de atualizações, conhecimentos específicos e especializações nessa área, há demanda para que sejam realizados novos estudos direcionados a esse público, em específico.

Palavras-chave: anorexia nervosa; .imagem corporal; .transtorno alimentar;

NUTRIÇÃO ENTERAL NO PACIENTE CRÍTICO, AS DIFICULDADES PARA ALCANCE DE APORTE ENERGÉTICO E PROTEICO: REVISÃO DE LITERATURA

RAQUEL FERREIRA DE SOUZA SIQUEIRA¹; ODISAEL VIEIRA DE SIQUEIRA²; RITA DE CASSIA AQUINO¹.

1. UNIVERSIDADE SÃO JUDAS TADEU, - BRASIL; 2. ETE JOAO GOMES DE ARAUJO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Nos últimos anos, o interesse pelo estado nutricional de pacientes hospitalizados tem crescido mundialmente, uma vez que já é de conhecimento geral os efeitos da desnutrição sobre a morbi-mortalidade desse grupo (FUJINO, 2007; NOZAKI, 2009). A utilização da Terapia Nutricional Enteral (TNE) tem demonstrado inúmeras vantagens para o paciente hospitalizado, como melhora na resposta imunológica, diminuição de complicações clínicas, assim como reduções de custos e do tempo de internação. Ainda com a frequente utilização da TNE, a adequada prescrição de nutrientes por via enteral é um grande desafio para os profissionais, pois existem dificuldades em determinar as necessidades nutricionais adequadas a cada indivíduo (VASCONCELOS, 2002). **OBJETIVO** Este trabalho tem como objetivo discorrer sobre as principais dificuldades que limitam a administração da Terapia Nutricional Enteral a pacientes em relação ao alcance do aporte energético e proteico. **METODOLOGIA** O estudo consiste em uma revisão bibliográfica com análise e discussão. Primeiramente realizou-se pesquisa, por meio da busca de material sobre o tema abordado, em revistas, periódicos, manuais, teses, livros e base de dados eletrônicos (Lilacs, Medline e Scielo). Utilizou-se as palavras-chave (nutrição enteral; dificuldades; unidade de terapia intensiva). De início, o período correspondente para a busca restringiu-se aos últimos dez anos, dando-se preferência aos idiomas português e inglês. **RESULTADOS** Os fatores que impedem que o aporte energético e proteico sejam alcançados pelo paciente crítico são diversos, porém estudos demonstram que todos esses fatores podem ser minimizados. A interrupção e re-introdução da infusão da dieta bem planejados podem reduzir significativamente o tempo de jejum para os exames e procedimentos realizados. As pausas para procedimentos de enfermagem e fisioterapia também podem ser diminuídas se forem realizadas de formas sistematizada e articulada. A implementação de protocolos são importantes para o rastreamento e manejo de possíveis fatores que influenciem nesse processo.

O treinamento contínuo da equipe de enfermagem pode diminuir as complicações relacionadas à obstrução e perda da sonda enteral, assim como uma rápida troca da sonda nesses casos. **CONCLUSÃO** Observa-se que a presença de uma Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional (EMTN), na instituição garante o seguimento do protocolo para infusão da dieta e o constante treinamento e sistematização do atendimento contribuem para melhorar a administração da TNE em pacientes críticos. Enfim, tratamento do paciente grave deve incluir a terapia nutricional específica, uma vez que são pacientes com alto risco de complicações. E após a classificação dos riscos, deve-se optar pela melhor via de terapia nutricional. A terapia nutricional, no paciente criticamente enfermo, pode resultar numa melhor evolução da doença de base com maior sobrevida e menor custo hospitalar.

Palavras-chave: dificuldades; paciente crítico; nutrição enteral; aporte energético; aporte proteico

ANÁLISE DA ADEQUAÇÃO DE MICRONUTRIENTES EM PACIENTES HOSPITALIZADOS

GEOVANA DO NASCIMENTO FARIAS¹; PRISCILA CLAUDINO DE ALMEIDA²;
ALCILENE RAFAELLE DE LIMA COSTA²; DEBORA CANDIDO FERREIRA²; TAYANE
XAVIER DA SILVA²; JULIANE APARECIDA MARTIR DA SILVA².

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO DO DISTRITO FEDERAL - UDF, BRASÍLIA - DF - BRASIL;

2. CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO A internação hospitalar abrange um conjunto de cuidados nutricionais que deve levar em consideração cada patologia e o seu grau de complexidade, ofertando alimentação em quantidade suficiente para sanar déficits de micro e macronutrientes, especialmente naqueles que apresentam algum grau de risco nutricional, e corrigindo possíveis agravos que comprometam o prognóstico do paciente. **OBJETIVO** Analisar o nível de adequação de micronutrientes das dietas hospitalares em relação às Recomendações de Ingestão Diária. **METODOLOGIA** O estudo de caráter prospectivo observacional, foi realizado em um hospital público do Distrito Federal. A coleta de dados foi feita através de dados secundários, do prontuário eletrônico de todos os pacientes adultos que já estavam internados e que foram admitidos no período de 20 dias consecutivos. Foram coletados dados de avaliação nutricional e prescrição dietética disponíveis no prontuário eletrônico bem como o tipo, volume, fracionamento e composição nutricional das fórmulas industrializadas administradas a cada paciente em terapia nutricional enteral. Foi calculada a média de 3 dias de ingestão dos pacientes, inclusive os que se alimentavam por via oral. A análise seguiu os critérios da metodologia descrita pela Dietary Reference Intakes. **RESULTADOS** A amostra foi constituída por 30 pacientes, sendo 66,6% do sexo masculino. A idade média geral foi 56,9 anos ($\pm 16,53$). Estes pacientes apresentaram tempo médio de permanência hospitalar de 238 dias (± 453). Destes pacientes, 54% estavam sob terapia nutricional enteral. O perfil nutricional desta população era predominantemente de desnutridos (73%). A média da meta calórica era de 1909 calorias (± 447), a média da ingestão calórica foi de 1944 calorias (± 515). Quanto a proteína, a meta estabelecida para os pacientes teve a

média de 84,75 gramas ao dia (± 22) e oferta proteica de 93 gramas ao dia (± 28). Dos 30 pacientes, 9 (30%) não atingiram a meta calórica plena e 8 (26,6%) não atingiram a meta proteica plena. A probabilidade de adequação segundo a Dietary Reference Intakes dos pacientes hospitalizados foi liderada pela proteína, ferro, riboflavina, piridoxina e potássio, com 70%, 56,6%, 43,33%, 36,6 e 36,6% respectivamente. A adequação do consumo em relação a proteína foi maior em pacientes com dieta via oral (42,85%). Dos pacientes que atingiram pelo menos 95% de probabilidade de adequação do consumo de ferro, 58,82% se alimentavam por via oral, associado ou não a suplementos. Nenhum paciente atingiu pelo menos 95% de probabilidade de consumo alimentar adequada em relação ao cálcio e cobalamina, mesmo quando suplementados. Os pacientes que não atingiram oferta calórico proteica adequada foram aqueles que por algum motivo não atingiram a meta nutricional proposta. **CONCLUSÃO** É essencial registrar o monitoramento da aceitabilidade das refeições no prontuário, bem como adotar medidas para a individualidade do paciente, voltado para melhorar o estado nutricional de cada paciente, com ênfase a prevenir a desnutrição e deficiência de nutrientes.

Palavras-chave: Consumo alimentar; Estado nutricional; Nutrientes;

ANÁLISE DO PERFIL FOSFATÊMICO EM PACIENTES HEMODIALÍTICOS DE UM HOSPITAL DE REFERÊNCIA EM NEFROLOGIA NO ESTADO DO PARÁ

ADRIANE FONSECA DE SOUZA¹; MILENA DE FATIMA MONTEIRO LOPES¹; DALVA BASTOS E SILVA COUTINHO²; ALDAIR DA SILVA GUTERRES¹; JUCILEIDE PERES DOS SANTOS DA ROCHA¹; PEDRO PAULO MORAES DA CÂMARA¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL; 2. FUNDAÇÃO ESTADUAL HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A variação do nível de fosfatemia ocorre desde o início da doença renal crônica, necessitando do auxílio clínico e nutricional para sua monitorização regular. A redução da excreção renal leva frequentemente à hiperfosfatemia. Assim, uma dieta pobre em fósforo, associada ao uso de quelantes, é necessária para manter o controle do fósforo. Além disso, a hiperfosfatemia pode promover coceira excessiva, problemas ósseos, doenças cardiovasculares, acidentes vasculares cerebrais e o endurecimento das artérias. Ainda, ela constitui um fator preocupante no tratamento dos pacientes renais crônicos, pois está associada com o aumento da morbidade e mortalidade. **OBJETIVO** Analisar os níveis de fósforo sérico de pacientes renais crônicos hemodialíticos de um hospital de referência em nefrologia no estado do Pará. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo e por conveniência, realizado no mês de dezembro de 2019, no Setor de Terapia Renal Substitutiva da Fundação Estadual Hospital de Clínicas Gaspar Vianna, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob o parecer 2.970.945, com a amostra de 60 pacientes, adultos e idosos, de ambos os sexos, com idades entre 20 e 79 anos, frequência da diálise de três vezes por semana e média de quatro horas por sessão. Onde, foi realizada a coleta dos exames de fósforo sérico a partir dos prontuários e classificados os resultados de acordo com a sua normalidade para paciente renal que se encontra entre 3,5 a 5,5 miliequivalentes. Na análise estatística, os dados foram expostos e tabulados

no programa Microsoft Excel® 2016 e distribuídos em frequência no programa BioEstat® versão 5.0. **RESULTADOS** O estudo mostrou que 61,66% (n=37) dos pacientes eram do sexo masculino e 38,33% (n=23) do feminino, com idades entre 20 e 79 anos (média de 54,21±13,93 anos), sendo 60% (n=36) adultos. Em relação à hipofosfatemia foram diagnosticados 10% (n=6) pacientes, 40% (n=24) com normocalemia e 50% (n=30) com hiperfosfatemia. **CONCLUSÃO** As evidências encontradas neste estudo mostraram que uma quantidade significativa dos pacientes apresentou resultado positivo no controle do fósforo. No entanto, a metade da amostra obteve a elevação do fósforo sanguíneo e uma pequena quantidade déficit do mineral no organismo, requerendo atenção no cuidado nutricional, podendo-se ressaltar a indispensabilidade do monitoramento frequente dos níveis bioquímicos, da atuação multiprofissional no cuidados ao paciente, além da educação alimentar e nutricional para o controle do fósforo através de rodas de conversas, palestras e jogos educativos.

Palavras-chave: Avaliação Nutricional; Fósforo; Insuficiência Renal Crônica.;

RELAÇÃO DA PRESENÇA DE COMORBIDADES E O GANHO DE PESO EM RECÉM NASCIDOS PREMATUROS EM UM HOSPITAL NEONATAL DE REFERENCIA EM BELÉM-PA

ISABELA CAROLINE LIMA DE LIMA; AMANDA CHAVES MARCUARTÚ; DAYANNE CAROLINE PINHEIRO GARCES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ., BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O nascimento de recém-nascidos de baixo peso, em consequência de partos prematuros contribui para a elevada taxa de mortalidade neonatal. Além de apresentarem maior risco de mortalidade, há dificuldade de adaptação neonatal, e susceptibilidade a intercorrências clínicas, que aumentam o gasto energético e as necessidades nutricionais. Quanto menor a idade gestacional e o peso do nascimento, e mais grave for a situação clínica, há maior perda de peso, associados ao maior risco de comprometimento do crescimento do prematuro. Nessas crianças a deficiência pômbero-estatural observada nos primeiros meses de vida pode persistir por toda a infância, adolescência e idade adulta. Para isso é indispensável proporcionar aos recém-nascidos pré-termo condições necessárias de suporte a sua condição clínica. **OBJETIVO** Avaliar a associação entre a presença de comorbidades e o ganho de peso de recém-nascidos prematuros internados em hospital neonatal. **METODOLOGIA** Estudo quantitativo do tipo transversal descritivo retrospectivo que estudou recém-nascidos com menos de 37 semanas e peso menor que 1.500g que receberam alta no período de Janeiro a Junho de 2015. O projeto foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa com o número do protocolo 40698915.3.0000.5171. Para avaliar a relação das comorbidades com o ganho de peso, aplicou-se o Teste Qui-quadrado, a fim de identificar possíveis diferentes associações estatísticas, com o nível de significância estatística de 5%. **RESULTADOS** Os recém-nascidos foram divididos em dois grupos: recém-nascidos de extremo baixo peso (**CONCLUSÃO** Constatou-se que os recém-nascidos pré-termo avaliados não obtiveram o ganho de peso preconizado e que a sua condição clinica possui relação direta com o seu ganho de peso.

Dentre as condições mais expressivas estão às infecções relacionadas à assistência à saúde, seguida da Síndrome do Desconforto Respiratório. Tais comorbidades dificultam tanto o ganho de peso, quanto o crescimento desses pacientes, aumentando assim o seu tempo de hospitalização, e expondo a outras infecções.

Palavras-chave: Crescimento; Comorbidades; Prematuros.Comorbidades.Prematuros

RELATO DE EXPERIÊNCIA: OFICINA SOBRE O USO DE PLANTAS MEDICINAIS E FITOTERÁPICOS NA PRÁTICA CLÍNICA DO NUTRICIONISTA

MARINALVA PRUDENTE CAMPOS SOUZA VERAS¹; ANDREA PISATTO PERES¹;
MIRIAM SCARIOTT²; CAROLINE CARDOSO FERREIRA FARIA¹; TATIANA BERING¹;
JULIANA LARA ALMEIDA¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO, - BRASIL; 2. SECRETARIA
MUNICIPAL DE SAÚDE DE CUIABÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As ações das Práticas Integrativas e Complementares, implementadas pelo Ministério da Saúde, estimulam a difusão da medicina complementar, com destaque à fitoterapia, prática que envolve o uso de plantas medicinais e fitoterápicos com o intuito de promover saúde e benefícios dos compostos bioativos, presentes em plantas e alimentos. A prática é regulamentada pelo Conselho Federal de Nutrição, logo o nutricionista pode complementar sua prescrição dietética com a utilização da fitoterapia. **OBJETIVO** Promover conhecimento de forma teórica e prática sobre plantas medicinais e fitoterápicos para discentes do curso de Nutrição. **METODOLOGIA** A oficina foi organizada por docentes e discentes do curso de Nutrição da Universidade Federal de Mato Grosso em parceria com farmacêutica da Secretaria Municipal de Saúde de Cuiabá, Mato Grosso, atuante na área de fitoterapia. A teoria abordou o conceito da fitoterapia de acordo com a Política Nacional de Práticas Integrativas e Complementares de Saúde e da Política Nacional de Plantas Medicinais e Fitoterápicos, diferenciando os conceitos de fitoterapia, planta medicinal e fitoterápicos. Foi abordado o uso de plantas frescas, a obtenção de drogas vegetais e medicamentos, a escolha das plantas para evitar possíveis contaminações, a alegação terapêutica e aplicações apropriadas. Na prática, a identificação botânica de plantas medicinais, apresentação de drogas vegetais e finalizando com o preparo de infusão e tintura vegetal da *Maytenus ilicifolia*, espécie vegetal conhecida popularmente como Espinheira-Santa. Para auxiliar a compreensão acerca do assunto, os participantes receberam uma apostila digital elaborada pelas organizadoras, com as nomenclaturas botânica e popular, as legislações vigentes e os fitoterápicos permitidos e proibidos na atuação clínica do nutricionista. **RESULTADOS** Na oficina foram expostas dezenove plantas medicinais e fitoterápicos que podem auxiliar como complemento à prescrição dietética. As docentes ministrantes destacaram a importância do conhecimento da nomenclatura, indicação e contraindicação do uso dos fitoterápicos e plantas medicinais. Foram abordadas as legislações que auxiliam a prescrição na prática clínica. A apostila digital sanou dúvidas sobre o conteúdo abordado. A oficina proporcionou aos discentes um contato inicial com a área, tema pouco abordado na grade curricular. Importante destacar que para

atuar na área de fitoterapia o nutricionista deverá obter o título de especialista pela Associação Brasileira de Nutrição. O feedback dos participantes foi positivo e a oficina teve ótima adesão dos discentes. **CONCLUSÃO** A fitoterapia é uma área em expansão, o tema é pouco explorado na graduação em Nutrição, evidenciando a necessidade de aprofundar-se no assunto. As oficinas, cursos e palestras com esta temática complementam a formação acadêmica dos discentes e desperta o interesse em relação à nova área de atuação.

Palavras-chave: práticas integrativas e complementares; fitoterapia; plantas medicinais;

CONCEITO DE CONSUMO ADEQUADO E SAUDÁVEL DE ALIMENTOS PARA VEGETARIANOS

NATHALYE NAKIRI FIDELIS DE MOURA¹; LUIZA ANTONIAZZI GOMES DE GOUVEIA¹; LUCIANA SARAIVA²; MARIA CRISTINA DE ALMEIDA GASPAR¹; PRISCILA KORITAR¹; RODRIGO ELIAS DE OLIVEIRA².

1. UNIVERSIDADE PAULISTA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O conceito de consumo adequado e saudável pode ser influenciado por diversos fatores como crenças, sentimentos, comportamento e relacionamento com os alimentos que podem intervir no consumo alimentar e na saúde dos indivíduos, podendo também influenciar nas preferências alimentares levando à adoção de dietas alternativas, entre elas a dieta vegetariana. **OBJETIVO** Avaliar o conceito de consumo adequado e saudável entre ovolactovegetarianos e avaliar possíveis associações entre consumo considerado adequado e saudável e o estado nutricional, o sexo e a idade. **METODOLOGIA** Estudo do tipo transversal, descritivo e exploratório. A amostra foi constituída no total por um grupo de 30 indivíduos adultos com idade ≥ 20 anos, que concordaram em participar, compareceram à coleta de dados e assinaram o termo de compromisso livre e esclarecido (TCLE). Os participantes da pesquisa multidisciplinar sobre saúde periodontal de indivíduos vegetarianos no Projeto Salivar da Faculdade de Odontologia da USP responderam a seção 1 da Escala de Atitudes Alimentares sobre o consumo considerado adequado e saudável para 11 alimentos e/ou grupos de alimentos (açúcar, batata frita, óleos, leite integral, queijos, pães, arroz, feijões, macarrão, frutas, legumes e verduras), sendo que quanto menor a pontuação, mais inclusivo é o conceito de consumo saudável e adequado. As associações entre consumo considerado adequado e saudável e o estado nutricional, o sexo e a idade foram investigadas por meio do teste qui-quadrado. A coleta de dados do presente estudo possui autorização do Comitê de Ética em pesquisa da Universidade Paulista sob o número do parecer: 3.233.445 e da Faculdade de Odontologia da USP sob o número CAAE 44197115.1.1001.0075. Todos os participantes responderam o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Os participantes tinham em média 30,06 anos, a maior parte dos indivíduos era eutrófica (46,6%) e do sexo feminino (76,6%). A pontuação média do conceito de consumo adequado e saudável foi de 22,9. Na comparação da pontuação de acordo com sexo, a pontuação de participantes do sexo masculino e feminino foi, respectivamente, 18,57 e 18,87 ($p=0,667$). Quanto à idade dos participantes, notou-se que os participantes com idade maior

que 30 anos apresentaram uma média de pontuação de 20,4, enquanto os participantes com idade menor ou igual a 30 anos apresentaram uma média de 17,38 ($p=0,408$). Os participantes com excesso de peso atingiram uma média de pontuação maior (20,0) quando comparado aos participantes que apresentaram baixo peso ou eutrofia (18,0), ($p=0,030$). Em relação ao conceito de consumo por grupos de alimentos notou-se maior diferença para os grupos alimentares de leite integral, açúcares, batata frita e macarrão, onde 80% ou mais dos participantes declararam não considerar adequado e saudável o consumo habitual destes grupos alimentares. **CONCLUSÃO** Houve diferença estatística entre o conceito de consumo adequado e saudável de acordo com o estado nutricional, sendo que aqueles com excesso de peso apresentaram uma média de pontuação mais elevada, ou seja, um conceito mais restritivo. Não foram observadas diferenças estatisticamente significantes entre o conceito de consumo adequado e saudável de acordo com idade e sexo. Considerando que o vegetarianismo tem se tornado cada vez mais frequente, torna-se relevante que estes indivíduos possam ter acompanhamento nutricional para discutir o conceito de consumo alimentar adequado e saudável, favorecendo a adoção de uma alimentação saudável.

Palavras-chave: Comportamento alimentar; Vegetarianismo; Consumo alimentar;

CORRELAÇÃO ENTRE ÍNDICES ATEROGÊNICOS COM A GLICEMIA: POSSÍVEL RELAÇÃO COM A RESISTÊNCIA INSULÍNICA?

ANA CAROLINA SOUZA FERNANDES AZEVEDO¹; JULIANE ALVES DA SILVA¹;
MARIANA BARROS DE SOUZA¹; GABRIELLE FELIX DOS SANTOS DE PAULA¹;
SHEILA CRISTINA POTENTE DUTRA LUQUETTI¹; MARIO FLAVIO CARDOSO DE LIMA².

1. DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO/UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA, JUIZ DE FORA - MG - BRASIL; 2. EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES/HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA, JUIZ DE FORA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO A prevalência de dislipidemia e diabetes tipo II na população adulta e idosa vem aumentando em diversas partes do Brasil. Uma alimentação inadequada pode ser fator crucial para o aumento do número de casos dessas doenças, visto que a dieta da população brasileira excede as recomendações de açúcares e gorduras (como por exemplo gorduras trans). A partir do perfil lipídico pode-se calcular os índices aterogênicos Castelli I e Castelli II, indicadores de risco cardiovascular de fácil interpretação. O desequilíbrio dos parâmetros lipídicos pode se tornar fator de risco para doenças cardiovasculares e, além disso, o excesso na circulação sanguínea e a produção hepática de ácidos graxos provoca redução da sensibilidade à insulina no tecido muscular, o que pode resultar em maiores taxas de glicemia. **OBJETIVO** Avaliar a relação entre dislipidemia e índices aterogênicos com a glicemia em pacientes atendidos no ambulatório de nutrição do Hospital Universitário da Universidade Federal de Juiz de Fora. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal analítico. Os dados foram selecionados por meio dos prontuários do serviço. Foram selecionados os prontuários

dos pacientes atendidos entre os meses de agosto e dezembro de 2019 no ambulatório de Nutrição do HU/UFJF que continham integralmente os dados bioquímicos analisados (colesterol total-CT, lipoproteína de baixa densidade-LDLc, lipoproteína de alta densidade-HDLc e glicemia de jejum). O cálculo dos índices de Castelli I se deu pela razão CT/HDL e Castelli II pela razão de LDL/HDL. Para avaliação da relação entre as variáveis utilizou-se a correlação de Pearson utilizando um nível de significância de p RESULTADOS Foram avaliados 94 prontuários de indivíduos, adultos e idosos, de ambos os sexos. As médias(DP) dos valores de CT, LDL-C, HDL-C, TG, Índice de Catelli I e II foram de respectivamente 193,0mg/dL(47,2); 112,3mg/dL(41,3); 51,3mg/dL(13,6); 136,5mg/dL(105,8); 3,0(1,6); 1,5(1,0); enquanto que a média(DP) de glicose foi de 114,7mg/dL(52,2). Observou-se uma correlação positiva entre as variáveis Glicose/Castelli I ($r=0,224$; $p=0,030$) e Glicose/Castelli II ($r=0,258$; $p=0,012$). CONCLUSÃO Foi observada uma correlação positiva entre os índices aterogênicos com a glicemia. O monitoramento frequente dos índices de Castelli I e II pode servir como preditor de um quadro de resistência insulínica. Logo, a avaliação dos mesmos se torna importante na prática clínica.

Palavras-chave: Castelli I; Castelli II; Glicemia;

OS EFEITOS DO AÇAÍ (EUTERPE OLERACEA) E SUAS PROPRIEDADES ANTIOXIDANTES EM PATOLOGIAS QUE DESENVOLVEM MECANISMOS DO ESTRESSE OXIDATIVO.

NATALIA FERREIRA DE SOUZA; THAYANA DE NAZARE ARAUJO MOREIRA;
JOSIMEIRE PEDROSA GOMES; GLEICI DE NAZARÉ FONTES DE FIGUEIREDO GOMES;
BLENDIA CHAGAS DA SILVA RODRIGUES FERREIRA; STHEPHANE RIBEIRO DE
ALMEIDA.

FIBRA - CENTRO UNIVERSITÁRIO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Símbolo de bebida típica do estado do Pará, a Euterpe oleracea Mart, espécie vegetal, comumente difundida como açaizeiro ou açaí de forma espontânea na região amazônica, tem a produção de seus frutos em cachos globosos não podendo ser consumido in natura, necessitando assim de processamento para que seus benefícios sejam usufruídos. Rico em carboidratos, vitamina E, minerais, fibras, proteínas e ácidos graxos essenciais à exemplo os ômega 6 e 9, é considerado um alimento funcional, também sendo reconhecido como nutracêutico, devido seu rico conteúdo de pigmentos hidrossolúveis, responsáveis pela coloração do fruto e antocianinas. Os processos de oxidação ocorrem quando os sistemas biológicos apresentam capacidade insuficiente em neutralizar a produção excessiva de radicais livres, produzindo o estresse oxidativo, no qual podem contribuir para várias doenças, como doença cardiovascular, obesidade, catarata. Estudos mostram que os flavonoides são considerados os principais polifenóis do açaí, detendo atividades antioxidantes e anti-inflamatórias, com isso os processos de oxidação são inibidos ou diminuídos pelos componentes antioxidantes, podendo também atuar na redução do processo inflamatório e da nocicepção. **OBJETIVO** Apresentar uma revisão sobre os benefícios do açaí (Euterpe oleracea Mart) em várias

doenças que envolvem mecanismo do estresse oxidativo. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo qualitativo, realizado a partir do processo de busca, análise e descrição, utilizando-se da técnica de revisão de literatura narrativa, acerca do efeito do açaí em várias patologias com envolvimento do estresse oxidativo, onde a partir da análise de dados, PubMed, Science Direct, Scielo e LILACS, com predefinição de palavras chaves como: estresse oxidativo, açaí, antioxidante e antocianinas. Posteriormente os dados foram organizados e avaliados, fazendo uso de artigos, teses e dissertações dos anos de 2010 à 2018. **RESULTADOS** O projeto de seleção das publicações foi constituído por 573 artigos, teses e dissertações, sendo 160 no Science Direct e LILACS, 417 no PubMed e Scielo. Após a leitura dos títulos e resumos, foram excluídas 518 publicações, que fugiam das palavras chaves propostas. Durante o processo de utilização dos critérios de exclusão, foram retiradas 34 publicações, restando desta forma 21 publicações dentro do critério de inclusão proposto, com publicações de estudo in vivo e in vitro. **CONCLUSÃO** Verificou-se que o açaí é um fruto rico em nutrientes, sendo considerado um alimento funcional, nutracêutico e com elevado teor de antocianinas, qualificando-o como potente antioxidante, capaz de inibir e diminuir processos que são gerados por radicais livres, portanto regulando o metabolismo lipídico, recuperando os danos causados pelo estresse oxidativo, causado por doenças crônicas. Portanto, pode-se concluir que, as doenças crônicas degenerativas podem ser prevenidas ou suas complicações amenizadas com a utilização e a incorporação da suplementação de açaí, sempre se fazendo necessária a orientação do nutricionista.

Palavras-chave: Antocianinas; Palmeira; Nutracêutico; Flavonoides;

PERFIL DAS INSTITUIÇÕES DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS FISCALIZADAS PELO CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA DÉCIMA REGIÃO

GISLEYNE EUNICE VIEIRA; PIETRA DIEHL KLEIN; RAFAELA BERTUOL; LAURA ARANTES FRISCHENBRUDER; ANA CLÁUDIA MAZZONETTO; PRISCILLA PERES EMIDIO.

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA DÉCIMA REGIÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As Instituições de Longa Permanência para Idosos são responsáveis pela atenção ao idoso, com idade igual ou superior a 60 anos. De caráter residencial e destinada ao domicílio coletivo, podem ser governamentais ou não. A Resolução da Diretoria Colegiada nº 283/2005 dispõe que as instituições assegurem um ambiente acolhedor e que garanta o acesso e promoção a saúde. O Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística de 2020, estima que no estado de Santa Catarina 10,22% da população seja composta por idosos com idade igual ou superior a 65 anos. Nessas instituições, o nutricionista é o profissional que assume a responsabilidade técnica pela produção e distribuição de refeições, bem como pela assistência nutricional e dietoterápica dos idosos. **OBJETIVO** Analisar o perfil das instituições de longa permanência para idosos fiscalizadas pelo Conselho Regional de Nutricionistas da Décima Região no período de 2011 a 2019. **METODOLOGIA** O estudo foi realizado através do levantamento de dados dos relatórios de visita técnica do período de 2011 a 2019,

analisando a natureza jurídica das instituições, o número de idosos, o grau de dependência e a carga horária semanal do nutricionista. Os dados foram tabulados em planilhas do programa Excel®. **RESULTADOS** Encontram-se com cadastro ativo 198 instituições de longa permanência para idosos em Santa Catarina. Foram realizadas visitas técnicas em 86 (43%) instituições entre 2011 a 2019. Dessas, 71% apresentam natureza jurídica privada, 14% filantrópica, 10% associações e 1% outros. A média de atendimentos em cada instituição foi de 26 idosos e 40% apresentaram grau de dependência I (idoso independente mesmo com auxílio de equipamentos de autoajuda); 36% grau de dependência II (idoso dependente de auxílio para desenvolvimento de até três atividades, não apresentando alteração cognitiva ou comprometimento total); 24% apresentaram grau de dependência III (idoso com dependência para desenvolvimento das atividades e/ou comprometimento cognitivo total). A mediana da carga horária semanal realizada pelos profissionais é de 10 horas. De 2011 a março de 2018 estava vigente a Resolução CFN nº 380/2005 que estabelecia carga horária mínima semanal de 30 horas, conforme grau de dependência. Apenas 17% das instituições cumpriram a recomendação. A partir de abril de 2018, entrou em vigor a Resolução CFN nº 600/2018 que estabeleceu 40 horas semanais, conforme número de idosos (até 100), sendo 20h semanais para a área clínica e 20h semanais para a área de alimentação coletiva. Somente 5% das instituições fiscalizadas cumpriram a nova recomendação. **CONCLUSÃO** Observou-se a prevalência de instituições do setor privado. A distribuição dos idosos acolhidos com diferentes graus de dependência torna imprescindível que o nutricionista tenha conhecimento sobre avaliação do estado nutricional e patologias que acometem o idoso, bem como alimentação enteral e cuidados paliativos, adaptando o atendimento e a assistência necessária para esse público. O não cumprimento da carga horária mínima recomendada pelo Conselho Federal de Nutricionistas, na maioria das instituições, pode caracterizar fatores que comprometam o desempenho das atribuições profissionais.

Palavras-chave: idoso institucionalizado; fiscalização; atribuições profissionais;

ALIMENTAÇÃO CARDIOPROTETORA: EDUCAÇÃO EM SAÚDE PARA CARDIOPATAS INTERNADOS EM UM HOSPITAL REFERÊNCIA

DANILO FURTADO DA COSTA¹; DAYANNE CAROLINE PINHEIRO GARCES¹; TAINA COSTA MARTINS¹; ROSILEIDE DE SOUZA TORRES FERREIRA²; ALDAIR DA SILVA GUTERRES².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL; 2. FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As doenças cardiovasculares são um grave problema de saúde pública no Brasil, pois representam a principal causa de morte e são o maior fator de impacto no custo das internações nos hospitais brasileiros. Dessa forma, um dos pilares para o tratamento e controle das doenças cardiovasculares é a modificação no estilo de vida. Nesse sentido, a educação em saúde é um importante instrumento na prevenção e no auxílio à adesão ao tratamento dessas doenças, pois estimula o autocuidado, proporciona maior autonomia ao indivíduo, conduz a uma troca de

conhecimentos e experiências entre as partes envolvidas no processo de educação, principalmente quando se utiliza de ferramentas que retratam o cotidiano das pessoas. **OBJETIVO** Promover a educação nutricional sobre alimentação cardioprotetora e aproximar os conhecimentos da área da Nutrição dos pacientes cardiopatas da clínica cardiológica de um hospital referência em Belém-PA. **METODOLOGIA** Em decorrência do Dia Mundial do Coração, alunos da Universidade Federal do Pará, vinculados a um projeto de extensão na Fundação Hospital de Clínicas Gaspar Vianna, realizou uma atividade educativa baseada no manual da Alimentação Cardioprotetora no mês de setembro de 2019, a qual foi direcionada aos pacientes internados na clínica cardiológica do hospital. A atividade consistiu em duas etapas. Na primeira, houve a explicação sobre a lógica de uma refeição baseada na alimentação cardioprotetora. Na qual o prato é dividido nas cores verde, amarela e azul; onde na primeira estão os alimentos que devem ser consumidos em maior quantidade, na segunda os que devem ser consumidos com moderação e na terceira os que devem ser consumidos em menor quantidade. Além desses, há os alimentos do grupo vermelho, os quais não têm representação no prato e devem ser evitados. Após isso, foram distribuídos pratos plásticos com as cores verde, amarelo e azul, além de três imagens de alimentos ou grupo de alimentos distintos para os pacientes. Então, estes deveriam colocar no prato os alimentos conforme a classificação das cores e aquilo em que acreditavam ser o correto, deixando de fora os do grupo vermelho. Na segunda etapa, depois de todos terem concluído a dinâmica, a equipe do projeto explicou sobre os grupos de alimentos pertencentes a cada cor e como deveria ser distribuição no prato. Desse modo, foi dada a oportunidade para que os participantes fizessem as alterações necessárias naquilo que fizeram anteriormente. Por fim, a equipe se direcionou a cada paciente para verificar se a distribuição estava correta e para sanar quaisquer dúvidas. **RESULTADOS** Os pacientes participaram ativamente das dinâmicas propostas. De modo geral, houve boa compreensão e bom desempenho. Além disso, todos receberam uma explicação em particular tanto sobre os materiais os quais tinham em mãos como sobre o modo de elaborar as diversas refeições sob a ótica da alimentação cardioprotetora. Ademais, questionaram bastante, não apenas sobre o que o manual transmite, mas também sobre assuntos diversos a respeito da alimentação. Por fim, foi possível sanar as dúvidas e aproximar mais os pacientes dos conhecimentos provenientes da área da Nutrição. **CONCLUSÃO** A atividade desenvolvida permitiu que a compreensão sobre a alimentação cardioprotetora ocorresse de forma prática e simples, proporcionando um ambiente propício para perguntas e troca de conhecimento, aproximando, assim, os conhecimentos acadêmicos dos pacientes e esclarecendo sobre algumas crenças sobre alimentação que não têm embasamento científico.

Palavras-chave: Dieta; Doenças Cardiovasculares; Educação em Saúde; Nutrição; Saúde

ASSOCIAÇÃO DO GENÓTIPO E O FENÓTIPO CLÍNICO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS COM FIBROSE CÍSTICA ATENDIDAS EM UM CENTRO DE REFERÊNCIA EM BELÉM, PA.

ROSA MARIA CUNHA ALVES; CAROLINE DE MORAIS CARDOSO; VALERIA DE CARVALHO MARTINS; LUIZ CARLOS SANTANA DA SILVA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Fibrose cística causa defeitos na proteína que regula a condutância transmembrana da fibrose cística (CFTR), resultando em distúrbios que acarretam elevada concentração de íons cloro no suor (WU et al, 2018). A classificação das mutações de acordo com o mecanismo pelo qual elas comprometem a síntese da CFTR está relacionada com as expressões fenotípica (ROSA et al., 2018). **OBJETIVO** Associar o genótipo encontrado ao fenótipo clínico-nutricional de crianças com fibrose cística atendidas em um centro de referência em Belém. **METODOLOGIA** Foi realizado um estudo transversal descritivo e analítico, com crianças na faixa etária de 2 a 10 anos, que fazem acompanhamento no ambulatório de fibrose cística do Hospital Universitário João de Barros Barreto. Foi realizada avaliação nutricional por meio do peso corporal, estatura, prega cutânea tricipital (PCT) e circunferência braço (CB) (CUPPARI, 2014). As informações sobre as mutações, os dados lipídicos e clínicos foram coletadas dos prontuários. Foi realizada aplicação do termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE), sob o parecer de número 3.343.454. **RESULTADOS** Foram analisados 21 pacientes, com média de idade de 7,85 anos. A mutação mais frequente foi a classe II, representada por F508del (21/34 alelos), em 61,8% dos pacientes. Na análise Peso para idade e estatura para idade todos foram classificados como adequado, 60% são heterozigotos compostos e 40% são homozigotos, e dos com índice de massa corporal para idade eutróficos, 53,3% são heterozigotos compostos e 46,6% homozigotos. Para os parâmetros de percentual de circunferência do braço e circunferência muscular do braço, a maioria dos pacientes desnutridos pertence ao grupo de heterozigotos compostos (%). Enquanto que para os parâmetros %PCT e AMBc, a distribuição de desnutrição foi homogênea para ambos genótipos. Constata-se que a maioria dos pacientes analisados se encontram com CT (80%), LDL (80%) e TG (70,5%) desejáveis. Dos pacientes que apresentaram CT e LDL adequado, a distribuição de homozigotos (50%) e heterozigotos (50%) foi igual. Enquanto a distribuição de TG considerado normal apresentou maioria heterozigose composta (66,6%). No entanto, o HDL se encontra abaixo do normal em 57,89% dos pacientes analisados e, a distribuição do HDL entre os genótipos foi homogênea. No escore de Shwachman-Kulczycki, constata-se que 52,8% dos pacientes se encontram com o escore excelente (45,45% são heterozigotos compostos e 27,27% são homozigotos). **CONCLUSÃO** A relação genótipo e fenótipo clínico nutricional não se evidenciou significativa entre os parâmetros apresentados, no entanto houve uma tendência de significância na associação entre TG e genótipo, explicada por 100% dos pacientes com TG alto serem homozigotos. Portanto é preciso mais estudos sobre essa associação.

Palavras-chave: Avaliação nutricional; Fenótipo; Fibrose cística; Genótipo;

INSATISFAÇÃO CORPORAL EM MULHERES NO CLIMATÉRIO

TATIANNY DE SOUZA MUZEL; VICTÓRIA DE ARAÚJO LEITE; CLAUDIO RAMOS OLIVEIRA SCORCINE; SIMONE DOS ANJOS CAIVANO; NATALIA DOS REIS.
UNIVERSIDADE METROPOLITANA DE SANTOS, SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO O climatério representa a transição entre a fase reprodutiva e não reprodutiva da mulher enquanto a menopausa se remete ao episódio de sua última menstruação. A menopausa é classificada em pré-menopausa, a perimenopausa e pós-menopausa. A possibilidade de ganho de peso aumenta conforme a mulher se aproxima da menopausa e essa alteração corporal pode promover o distanciamento da idealização do corpo magro, presente de forma estrutural e cultural em nossa sociedade que designa padrões de beleza e magreza. Estabelecida como uma influência emocional e atitudinal da imagem corporal, a insatisfação corporal compreende sentimentos e crenças negativas em relação à forma ao peso corporal e é o comportamento mais investigado no que tange a auto percepção corporal. A compreensão dos distúrbios de imagem em mulheres no climatério é importante, pois influência de forma significativa a autoestima e autoconfiança da mulher, impactando nos cuidados com a sua saúde. **OBJETIVO** Avaliar a insatisfação corporal em dimensões perceptivas e atitudinais de mulheres no climatério participantes do ambulatório de Nutrição da UNIMES **METODOLOGIA** Estudo transversal desenvolvido com participantes do sexo feminino que estão no climatério. As mulheres foram atendidas no Ambulatório de Nutrição da Universidade Metropolitana de Santos localizada na cidade de Santos e foram submetidas à avaliação antropométrica de peso, altura, circunferências da cintura e quadril e preenchimento do Questionário de Atitudes Alimentares (EAT-26), do Body Shape Questionnaire (BSQ) e da Escala de Silhuetas de Stunkard. As participantes que não se enquadraram nas fases que caracterizam o climatério foram excluídas do estudo. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Metropolitana de Santos (UNIMES) sob o CAEE nº 14465519.6.0000.5509. Para a participação deste, os voluntários leram, concordaram e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** A maioria expressiva (97%) das mulheres estudadas apresentam distorção da percepção da imagem corporal, bem como 100% dessas mulheres apresentaram insatisfação corporal. A insatisfação de imagem demonstrada pelos resultados do BSQ apresentou correlação positiva muito forte com o EAT-26 ($r=0,91$; $p<0,001$). **CONCLUSÃO** As mulheres em estágio de climatério e menopausa encontraram-se com a percepção de imagem distorcida, insatisfeitas com sua imagem corporal e com comportamentos de risco para desenvolvimento de transtornos alimentares. O estudo evidencia a importância do cuidado em saúde das mulheres nesta fase da vida e a influência dos padrões corporais socialmente aceitos sobre a insatisfação de imagem corporal das mesmas, uma vez que demonstraram-se propensas a comportamentos transtornados que corroboram para a diminuição do bem-estar, saúde e qualidade de vida.

Palavras-chave: Autoimagem; Distúrbio de imagem; Climatério; Menopausa; Padrões corporais

RELAÇÃO ENTRE INGESTÃO E EXCREÇÃO DE POTÁSSIO EM PACIENTES SUBMETIDOS À DIÁLISE PERITONEAL

GABRIELE CLAUDINO¹; CHRISTIANE ISHIKAWA RAMOS¹; LILIAN CUPPARI²; RENATA RODRIGUES TEIXEIRA¹; NATALIA BARROS FERREIRA PEREIRA¹; LAILA SANTOS DE ANDRADE¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, - BRASIL; 2. FUNDAÇÃO OSWALDO RAMOS-HRIM, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Com a progressão da doença renal crônica há um desequilíbrio na homeostase do potássio que pode se manter após o início da terapia dialítica. Alterações na potassemia, tanto níveis baixos como elevados são preditores de risco de óbito em pacientes submetidos à diálise peritoneal. Vários fatores estão envolvidos no balanço do potássio nesses pacientes, sendo que a dieta é um deles. No entanto, o papel da ingestão de potássio na excreção desse eletrólito tem sido pouco investigada nessa população. **OBJETIVO** Avaliar a ingestão de potássio e sua relação com a potassemia e com a excreção de potássio em pacientes submetidos a diálise peritoneal. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de corte transversal com pacientes em diálise peritoneal. A ingestão de potássio foi estimada pelo registro alimentar de três dias e ajustada de acordo com a variabilidade intrapessoal. Os exames laboratoriais foram coletados com o paciente em jejum de 12 horas. Os pacientes foram orientados a coletar uma amostra da solução de diálise drenada (dialisato) em 24h e aqueles com diurese superior a 200 mL/dia coletaram urina de 24h. Pacientes com diurese inferior a 200mL/24h foram considerados anúricos. A concentração de potássio no soro, na urina e no dialisato foi determinada pelo método eletrodo íon seletivo. Os dados estão apresentados em média e desvio padrão ou mediana e intervalo interquartil. O estudo foi aprovado pelo CEP/UNIFESP: 0707/2019. **RESULTADOS** Foram estudados 43 pacientes, sendo, 53,5% homens; com idade média $52,4 \pm 14,0$ anos; 30,2% com diabetes; índice de massa corporal $25,9 \pm 4,1 \text{ kg/m}^2$ e tempo em diálise peritoneal $18[6,0-42,0]$ meses. A ingestão de potássio foi $42,7 \pm 7,9 \text{ mEq/dia}$, o potássio sérico foi de $4,9 \pm 0,6 \text{ mEq/L}$ e potássio no dialisato $26,1 \pm 5,8 \text{ mEq/24h}$. A ingestão de potássio não se correlacionou com potássio sérico ($r = -0,21$; $p = 0,18$) ou com o potássio no dialisato ($r = -0,05$; $p = 0,73$). Com o objetivo de investigar o papel do potássio da dieta de acordo com a presença ou ausência de diurese, os pacientes foram divididos em dois grupos, anúricos 18,6% e com diurese 81,4%. Nesse grupo o volume urinário foi de $1223,7 \pm 542,8 \text{ mL/24h}$, potássio urinário $22,2 \pm 11,1 \text{ mEq/24h}$. Comparado com os pacientes anúricos, os pacientes com diurese apresentaram ingestão de potássio maior ($44,2 \pm 14,3$ vs $36,0 \pm 5,2 \text{ mEq/dia}$; $p = 0,01$), potássio no dialisato menor ($24,8 \pm 5,3$ vs $31,6 \pm 4,2 \text{ mEq/dia}$; $p = 0,01$). **CONCLUSÃO** A ingestão de potássio não influenciou a concentração sérica desse eletrólito nos pacientes em diálise peritoneal. Naqueles com diurese residual o balanço do potássio parece ser mantido mais pela excreção urinária do que pela sua excreção no dialisato. Nos pacientes anúricos a excreção de potássio depende exclusivamente da remoção através do dialisato o que parece ser menos eficiente na manutenção da potassemia dentro de valores normais.

Palavras-chave: doença renal crônica; potássio; metabolismo;

FATORES QUE INFLUENCIAM O COMPORTAMENTO ALIMENTAR NA INFÂNCIA E O DESENVOLVIMENTO DA OBESIDADE INFANTIL.

KATARINE FERREIRA DA SILVA; DANIELLE LUZ GONCALVES; LUANA OLIVEIRA MORAIS; LORENA GONÇALVES CHAVES MEDEIROS; CAROLINA DE OLIVEIRA VOGADO; DEBORA SIQUEIRA DO NASCIMENTO.

CENTRO UNIVERSITÁRIO DO PLANALTO CENTRAL APARECIDO DOS SANTOS., - BRASIL.

INTRODUÇÃO As experiências alimentares que se iniciam na gestação são importantes para a formação do comportamento alimentar e determinantes da prevalência de obesidade na vida adulta (SCAGLIONI, et al., 2018). **OBJETIVO** Analisar os fatores que influenciam o comportamento alimentar infantil e o desenvolvimento da obesidade. **METODOLOGIA** A busca dos artigos incluiu pesquisas nas bases eletrônicas Scielo, Medline via PubMed e Lilacs, no período de 2009 a 2019. A população alvo compreendeu crianças saudáveis e acima do peso com idade de 01 a 05 anos completos. As buscas nas bases de dados foram feitas com as palavras-chave associadas aos operadores booleanos representados pelos termos conectores AND, OR e NOT. A identificação e a seleção dos artigos nas bases de dados foram feitas por dois pesquisadores de forma independente e sistemática. Após a pesquisa, foram encontrados 24 artigos nacionais e internacionais que se adequaram os critérios de inclusão e exclusão. **RESULTADOS** Os primeiros anos de vida de uma criança são um momento importante de aprendizado em diferentes níveis. A formação dos hábitos alimentares é iniciada nesta fase e tal aprendizado pode perdurar por toda a vida do indivíduo. O crescimento e desenvolvimento de uma criança serão reflexos de seu comportamento alimentar (MICHA, et al., 2018). No Brasil, o ambiente obesogênico é favorecido pela mídia, que é responsável por veicular propagandas de alimentos. Aproximadamente 60% dos alimentos mostrados nos comerciais são ricos em gordura e açúcar. Uma criança necessita em média de 20 exposições a um determinado comercial para assimilar a mensagem, sendo que a cada 1 hora, são exibidos 40 comerciais que estimulam o consumo de alimentos pobres em nutrientes (MOURA, 2010). Além disso, a falta de participação dos pais na alimentação dos filhos está relacionada ao pior padrão de escolhas alimentares, levando ao maior consumo de guloseimas, refrigerantes, frituras, além de colaborar para a maior inatividade física. Porém, pais que consomem grande quantidade de frutas e hortaliças, corroboram para o maior consumo destes alimentos pelos filhos (DANTAS; SILVA, 2019). A escola também contribui com conhecimentos e habilidades desenvolvidos por meio de políticas alimentares que auxiliam na formação de hábitos saudáveis. No entanto, apesar dessas políticas serem importantes para a construção de tais hábitos, geralmente não promovem redução significativa de adiposidade (MICHA, et al., 2018). Em contrapartida, intervenções e políticas que incentivam crianças e pais a comerem juntos em casa podem atuar como medidas de prevenção ao consumo de dietas pobres em nutrientes (SCAGLIONI, et al., 2018). O consumo de alimentos in natura e minimamente processados em detrimento de alimentos processados e ultraprocessados deve ser incentivado no lar por meio de exemplos dos pais, em busca da contenção do crescimento da obesidade infantil (MELO et al., 2014; MICHA et al., 2018). **CONCLUSÃO** A formação do comportamento alimentar infantil é influenciada por fatores externos e psicossociais, que irão impactar no crescimento e desenvolvimento das crianças, bem como em seu estado nutricional. O cerne do comportamento e escolhas alimentares infantis se dá no âmbito familiar, por meio da observação das escolhas alimentares parentais.

Palavras-chave: alimentação infantil; comportamento alimentar; hábitos alimentares;

CONCORDÂNCIA ENTRE O GASTO ENERGÉTICO DE REPOUSO MEDIDO E PREDITO DE PACIENTES EM PÓS-OPERATÓRIO TARDIO DE CIRURGIA BARIÁTRICA

FERNANDO LAMARCA PARDO¹; NATHALIA MARCOLINI PELUCIO PIZATO²; KENIA MARA BAIOCCHI DE CARVALHO²; ELIANE SAID DUTRA²; RICARDO MORENO LIMA².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A calorimetria indireta (CI) é um método preciso para avaliar o metabolismo energético, no entanto, seu uso na prática clínica ainda é limitado. Neste sentido, o gasto energético de repouso (GER) é rotineiramente estimado na assistência aos pacientes submetidos à cirurgia bariátrica, visando o norteamiento da prescrição dietética, gerenciamento da perda de peso e controle da composição corporal. Apesar do surgimento de novas ferramentas para esta estimativa, como a Rede Neural Artificial (RNA), são escassos os estudos que avaliaram a concordância dos métodos, especialmente no contexto de excesso de massa e gordura corporal ainda presente no pós-operatório (PO) tardio. **OBJETIVO** Avaliar a concordância entre o GER medido (GER_m) por CI e o predito (GER_p) por diferentes métodos em pacientes no PO tardio de cirurgia bariátrica. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal que incluiu indivíduos de ambos os sexos, submetidos a cirurgia de bypass gástrico em Y-de-Roux, há 2 a 7 anos. O GER_m foi obtido por CI (Vmax 29, Sensor Medic Corp, Yorba Linda, CA, EUA), após os participantes serem instruídos a não praticar exercício físico no dia anterior, manter pelo menos 8 horas de jejum e seguir a rotina habitual do sono. Os exames foram realizados pela manhã sob condições termo neutras por 30 minutos, onde foram utilizados a média dos últimos 20 minutos para a determinação do GER_m, através da fórmula de Weir. A estimativa do GER foi obtida por 19 equações mais utilizadas na prática clínica ou desenvolvidas para indivíduos com excesso de peso e por um modelo de RNA, que consiste em um sistema matemático que simula redes neurais biológicas. A concordância foi avaliada em 2 categorias de IMC < 30kg/m² (IMC1) e ≥ 30kg/m² (IMC2). As comparações entre o GER_m e o GER_p foram realizadas usando o teste-t pareado ou Wilcoxon, conforme apropriado. As predições que não diferiram da CI tiveram a concordância analisadas através do gráfico de Bland-Altman. A precisão foi avaliada pelo viés, definido como o erro médio entre o GER_p menos o GER_m (grupo) e a proporção de GER_p que estavam dentro do intervalo de 90 a 110% do GER_m (individual), onde o melhor desempenho para ambos os níveis foi considerado. As análises foram conduzidas no SPSS 24.0 e GraphPad Prism 8.0. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da FS da UnB (nº 2.052.734). **RESULTADOS** Foram incluídos 128 participantes (89,1% mulheres) e divididos entre as categorias de IMC1 (n=78) e IMC2 (n=50) (38,3±7,5 vs 39,9±7,8 anos de idade, p=0,24; 26,5±2,5 vs 34,3±3,8kg/m², p<0,001). **CONCLUSÃO** Poucos métodos preditivos foram adequados para estimar o GER em pacientes com IMC < 30kg/m² e não houve concordância quando aplicados em pacientes com IMC ≥ 30kg/m². Este achado demonstra a necessidade de desenvolvimento de métodos mais precisos voltados para a prática clínica.

Palavras-chave: Calorimetria; Cirurgia bariátrica; Composição corporal; Obesidade; Metabolismo energético

**MICROBIOTA INTESTINAL E MÚLTIPLOS FATORES DE RISCO
CARDIOVASCULAR EM MULHERES JOVENS: ANÁLISE TRANSVERSAL DO
NUTRITIONIST HEALTH STUDY – NUTRIHS**

BARBARA REBECA CORDEIRO DE MELO¹; PABYLE ALVES FLAUZINO¹; ANA PAULA DIONISIO²; LIA SILVEIRA ADRIANO¹; HELENA ALVES DE CARVALHO SAMPAIO¹; ANTONIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA³.

1. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA, FORTALEZA - CE - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE DE FORTALEZA, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO No intestino humano observa-se um número de bactérias dez vezes maior que o número de células que compõem uma pessoa adulta, esse conjunto de bactérias é denominado microbiota intestinal. A microbiota intestinal tem sido estudada como causa ou coadjuvante no desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, entre elas as doenças cardiovasculares. Na população brasileira e em outras, as doenças cardiovasculares lideram as causas de mortalidade, justificando a identificação e combate de seus fatores de risco. **OBJETIVO** Avaliar a relação entre a microbiota intestinal e risco cardiovascular em um estudo transversal com mulheres jovens. **METODOLOGIA** A amostra foi composta por quarenta mulheres jovens saudáveis, de uma subamostra transversal do estudo de coorte Nutritionist Health Study NutriHS. Por meio de questionários estruturados foram avaliados dados demográficos, socioeconômicos e estilo de vida (questionário de frequência alimentar, questionário internacional de atividade física e antecedentes mórbidos pessoais e familiares). Dados antropométricos como peso, altura e circunferência da cintura foram aferidos. Amostras biológicas de sangue (colesterol total, HDL-C, LDL-C, triglicérides, perfil inflamatório e glicêmico) e fezes foram coletadas. A extração do DNA das amostras fecais foi realizada e quantificada em 400ng de DNA, posteriormente houve, amplificação da região 16S, sequenciamento de nova geração e análise de dados de sequenciamento. Padrões de microbiota foram encontrados para associação com biomarcadores de risco cardiovascular. O presente estudo foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa com seres humanos sob o parecer nº 2. 925.826. **RESULTADOS** O filo Actinobacteria apresentou correlação inversa ao consumo de proteína total ($r = -0,37$; $p = 0,020$), proteína de origem animal ($r = -0,34$; $p = 0,033$) e o padrão de risco cardiovascular (com altas concentrações de insulina e glicose e baixas concentrações de HDL-C) ($r = -0,41$; $p = 0,009$). A ordem Bifidobacteriales teve correlação inversa com o consumo de gordura saturada ($r = -0,32$; $p = 0,045$) e padrão de risco cardiovascular. O padrão de risco cardiovascular (caracterizado por altas concentrações de LDL-C, triglicérides, insulina e baixas de GLP-1) teve correlação direta com Proteobacteria ($r = 0,37$; $p = 0,017$). **CONCLUSÃO** Perfis de microbiota, caracterizado pelo filo Actinobacteria, foram encontrados como fator de proteção para risco cardiovascular, entre eles, Actinobacteria e Bifidobacteriales. Observações como as encontradas no presente estudo fomentam a literatura a respeito da importante contribuição da microbiota intestinal para a proteção e prevenção de doenças cardiovasculares.

Palavras-chave: Microbiota fecal; Doenças Crônicas Não Transmissíveis; Ingestão Alimentar;

ASSOCIAÇÃO ENTRE PERFIL ANTROPOMÉTRICO E PRÁTICA DE ATIVIDADE FÍSICA EM PACIENTES COM MAIS DE 24 MESES DE CIRURGIA BARIÁTRICA

PEDRO MATOS DA ROCHA FILHO; LETICIA DOS SANTOS RODRIGUES; BÁRBARA RAQUEL SANTOS SIQUEIRA; DANIELA LOPES GOMES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Em casos de obesidade mórbida, tem-se utilizado o tratamento cirúrgico, especialmente o Bypass Gástrico, como terapêutica nos casos de insucesso do tratamento clínico convencional. A inatividade física após a cirurgia pode favorecer a recidiva de peso em longo prazo, o que torna o conhecimento do nível de atividade física e perfil antropométrico destes pacientes fundamental para garantir bons resultados pós-cirúrgicos e, assim, direcionar o melhor tratamento nutricional. **OBJETIVO** Avaliar o perfil antropométrico e sua associação com a prática de atividade física em pacientes após 24 meses de cirurgia bariátrica. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, realizado com 34 pacientes de ambos os sexos, de 18 a 59 anos, que realizaram cirurgia bariátrica há mais de 24 meses participantes de um Projeto de Extensão da Universidade Federal do Pará e concordaram em assinar o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará (parecer nº 2.170.863). Foi calculado o Índice de Massa Corporal para determinar o estado nutricional por meio da utilização das faixas de classificação da Organização Mundial de Saúde. A avaliação do percentual de perda de excesso de peso, foi obtida pela fórmula: $\text{Perda de peso no pós-operatório} \times 100 / \text{Peso inicial pré-cirúrgico} - \text{Peso ideal}$. O percentual de reganho de peso foi calculado o percentual de ganho de peso relativo ao menor peso alcançado no pós-operatório ($\text{Peso atual} - \text{menor peso}$) considerando-se reganho de peso significativo quando o percentual de reganho de peso for maior ou igual a 15%. Os dados da prática de atividade física foram obtidos por meio do questionário adotado pelo Ministério da Saúde no Inquérito de Vigilância de Fatores de Risco e proteção para doenças crônicas não transmissíveis por Inquérito Telefônico Vigitel. Para a análise estatística e tabulação dos dados foi utilizado o software Statistical Package for Social Science, v.21, utilizando-se o teste T para amostras independentes para avaliar a diferença entre os grupos, ativos e inativos fisicamente, quanto ao perfil antropométrico, considerando o nível de significância estatística de p . **RESULTADOS** Em ambos os grupos foi observado a presença de obesidade grau I ($30,9 \pm 5,3 \text{ kg/m}^2$ para praticantes e $30,7 \pm 6,6 \text{ kg/m}^2$ para não praticantes). Entretanto, observou-se que aqueles pacientes fisicamente ativos apresentavam menor recidiva de peso estatisticamente significativa em relação ao grupo fisicamente inativo ($p=0,022$), bem como, no percentual de reganho de peso ($p=0,037$). **CONCLUSÃO** Observou-se que o reganho de peso estava presente em grande parte dos pacientes avaliados e que a prática de atividade física parece influenciar a ocorrência de recidiva de peso após a cirurgia bariátrica. Mais estudos sobre fatores associados à recidiva de peso após a cirurgia bariátrica são necessários. No entanto, é importante que profissionais de saúde incentivem as mudanças no estilo de vida dos pacientes para favorecer a manutenção dos resultados positivos alcançados após a cirurgia.

Palavras-chave: Antropometria; Cirurgia Bariátrica; Exercício Físico.;

ÍNDICE DE MASSA CORPORAL REAL, PERCEBIDO E DESEJADO EM HOMENS OBESOS

ANA PAULA DA SILVA COSTA; SAULO VINÍCIUS VIANA SANTOS SILVA; ELIDA CRISTINA BEZERRA GADELHA; SAMANTHA NATASHA PESSOA DOS SANTOS; BRÊNELLY EMANUELLI ALEXANDRE DIAS; ROSILENE REIS DELLA NOCE.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO De modo geral, a obesidade marca diversas complicações, não apenas, a nível fisiológico, mas também, influencia, de forma direta, na parte psíquica do obeso. Nessa perspectiva, vários transtornos psicológicos de imagens são, frequentemente, associados ao excesso de peso, o qual favorece a progressão de sentimentos de insatisfação com o próprio corpo e, ainda, dificulta a adesão ao tratamento dessa patologia². Assim, muitas ferramentas são utilizadas para classificar possíveis discrepância entre a realidade, percepção e o desejo relativo a um tamanho e a uma forma corporal, como as escalas de figura de silhueta, as quais permitem, a partir do Índice de Massa Corporal, a identificação de distorções da imagem corporal^{1 2}. **OBJETIVO** Descrever as diferenças de distorção de imagem e insatisfação corporal entre os graus de obesidade em homens atendidos em um hospital universitário. **METODOLOGIA** Este estudo caracteriza-se como descritivo e transversal. Foi realizado com 31 participantes obesos do sexo masculino e maiores de 18 anos. Para o cálculo do Índice de Massa Corporal real (IMC Real) foram obtidas medidas antropométricas com posterior classificação dos graus de obesidade (I, II e III) de acordo com a Organização Mundial da Saúde (1997). Na aplicação da escala de figuras de silhueta que consiste em 15 cartões, correspondentes a valores médios de IMC que variam de 12,5 a 47,5 kg/m², foi perguntado sobre qual silhueta melhor representa a aparência física atual (IMC Percebido) e qual silhueta gostaria de ter (IMC Desejado). Com a diferença dos valores entre IMC Percebido e IMC Desejado, foi possível mensurar o nível de insatisfação com a imagem corporal e, para a aferir a distorção de imagem, foi necessário fazer a diferença entre o IMC Percebido e o IMC Real (KAKESHITA, 2006). Para descrever as diferenças de distorção de imagem e insatisfação corporal entre os graus de obesidade foi utilizado os valores de média e desvio padrão. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal do Pará sob o parecer de número 2.516.980/2018. **RESULTADOS** Os valores das médias de IMC Real, IMC Percebido e IMC Desejado foram, respectivamente, 38,5 kg/m², 40 kg/m² e 24,5 kg/m². Dos 31 pacientes avaliados, 16,1% (n=5) eram obesos grau 1, 61,3% (n=19) estavam classificados em obesidade grau 2 e 22,6% (n=7) em grau 3. Os obesos grau I apresentaram distorção média de 6,8 (± 5,9) e insatisfação média de 14 (± 3,7); obesos grau II apresentaram médias de 0,71 (± 7) para distorção e 14,7 (± 6,4) para insatisfação, por fim, obesos grau III apresentaram distorção média de -0,56 (± 3,4) e insatisfação média de 18,57 (± 5,5). **CONCLUSÃO** A diferença dos valores médios de distorção evidencia que os obesos grau I se enxergam de forma aumentada com mais intensidade que os outros dois grupos, inclusive bem mais que os obesos grau III, visto que, esses obtiveram média de distorção negativa que é quando o indivíduo se enxerga menor do que o tamanho real. No entanto, em relação à insatisfação corporal, obesos grau III são os que se destacam, pois demonstraram ser mais insatisfeitos que os integrantes dos outros dois grupos. A partir disso, percebe-

se que a necessidade de intervenções adequadas e humanizadas para que distúrbios com a imagem corporal possam ser evitados.

Palavras-chave: Distorção da imagem corporal; Escala de Silhuetas; Insatisfação corporal;

EVOLUÇÃO DO QUADRO NUTRICIONAL DE UMA PACIENTE PÓS-BARIÁTRICA: RELATO DE CASO

ELIDA CRISTINA BEZERRA GADELHA; ANA PAULA DA SILVA COSTA; ROSILENE REIS DELLA NOCE; JULIO MAIA BAIA; ANA PAULA DO NASCIMENTO PEREIRA; JAIRISSON AUGUSTO SANTA BRIGIDA VASCONCELOS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A obesidade é uma patologia com etiologia multifatorial e está frequentemente relacionada ao desenvolvimento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNTs), assim como, ao aumento da morbimortalidade. Em casos mais severos como o de pessoas com índice de massa corporal (IMC) entre 30 e 35 kg/m², com doenças associadas e sem sucesso nos resultados pelos métodos tradicionais, recorre-se ao tratamento cirúrgico (ABREU-RODRIGUES; FLEURY, 2015). Contudo, apesar dos resultados positivos alcançados com a realização da cirurgia bariátrica, diversos estudos demonstram a prevalência de um reganho de peso ponderal após 2 anos em alguns pacientes submetidos à cirurgia (KORTCHMAR et al, 2018). **OBJETIVO** Relatar a evolução no quadro nutricional de uma paciente após a realização de cirurgia bariátrica para redução de peso e controle de patologias associadas. **METODOLOGIA** Relato de caso de cunho descritivo e longitudinal. Foram usados dados referentes ao peso atual, índice de massa corporal (IMC) e recordatórios 24 horas, com evoluções de 4 consultas acompanhadas em intervalos médios de 9 meses, registradas em prontuário físico no Centro de Referência em Obesidade, no Hospital Bettina Ferro de Souza, na cidade de Belém-Pa. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa sob parecer de número 2.516.980/2018. **RESULTADOS** Paciente do sexo feminino, 31 anos, submetida a cirurgia bariátrica em 2016 e em acompanhamento nutricional a 3 anos. Na primeira avaliação, após 1 ano de cirurgia a paciente apresentava peso de 66,3 kg, IMC de 26,9 kg/m² sendo diagnosticada com sobrepeso de acordo com o parâmetro da OMS de 2006. Na segunda e terceira consultas, com intervalos de 8 e 9 meses, foi constatado manutenção das reduções de peso com perda equivalente a 3,3 kg e redução no IMC para 25,6 kg/m² e 25 kg/m² respectivamente. No registro da última consulta, o intervalo de retorno se deu com 1 ano e 4 meses em relação a consulta anterior, na qual a paciente retornou com ganho ponderal de peso de 8,2 Kg, peso atual de 69,9 Kg e IMC de 28,4Kg/m² com diagnóstico de sobrepeso. Dados do recordatório 24 horas, de todas as consultas, mostraram conduta alimentar balanceada com destaque ao consumo adequado de frutas, verduras e baixo consumo de alimentos industrializados, porém com dificuldade de manutenção dos intervalos das seis refeições diárias propostas, o que justificou o retorno da paciente ao acompanhamento juntamente com ausência da prática de atividade física regular. **CONCLUSÃO** O presente estudo mostrou que a realização da cirurgia bariátrica foi efetiva para a perda de peso quando aliada a mudança nos hábitos alimentares.

No entanto, o abandono do acompanhamento regular da conduta nutricional, que ocasionam desregulação da ingestão alimentar, assim como, de atividades que corroborem a manutenção e/ou perda de peso, pelo paciente, acarretam reganho de peso ponderal, quadro que pode ser revertido com o retorno ao acompanhamento regular do paciente.

Palavras-chave: Cirurgia bariátrica; Evolução; Índice de massa corporal; Reganho ponderal;

PREVALÊNCIA DE COMORBIDADES DE PACIENTES RENAI CRÔNICOS E COMPLICAÇÕES ASSOCIADAS AO TRATAMENTO HEMODIALÍTICO

SUZAN DOS SANTOS FERREIRA¹; ELEN CRISTINA BRAGA DE SOUZA²; LUIZ GONZAGA SANTOS FREITAS JUNIOR²; PAMELLA ALVES BARBOSA²; EMMELY BELIZE DE SOUZA PEREIRA¹; REGINA CELIA ROCHA MARTINS¹.

1. FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLINICAS GASPAR VIANA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Nos últimos anos o mundo atravessa um período de transição comportamental caracterizado pelo aumento do tabagismo, etilismo, sedentarismo e hábitos alimentares inadequados que propiciam a ocorrência de doenças crônicas degenerativas como obesidade, diabetes e hipertensão arterial, as quais, estão relacionada ao desenvolvimento de diversas doenças com destaque a doença renal crônica por apresentar elevada taxa de morbimortalidade sendo um importante problema de saúde pública em escala global. A doença renal é caracterizada pela perda progressiva e irreversível da função renal fazendo-se necessário uma terapia renal substitutiva, sendo a hemodiálise o método mais utilizado, o qual apesar de necessário pode resulta em diversas complicações que afetam negativamente a qualidade de vida dos pacientes. Assim faz-se necessário verificar a prevalência e principais tipo de comorbidades presentes nestes grupos de indivíduos a fim de identificar os principais grupos de riscos para o desenvolvimento da doença, possibilitando intervenção precoce e melhora de prognóstico. Ademais a verificação das principais complicações ocorridas durante o tratamento hemodialítico possibilitara a realização do correto manejo dietoterápico da doenças. **OBJETIVO** Identificar as comorbidades dos pacientes renais crônicos e as principais complicações manifestadas durante o tratamento hemodialítico **METODOLOGIA** Estudo descritivo e transversal realizado em janeiro de 2020 com 102 pacientes portadores de doença renal crônica realizando tratamento hemodialítico em um hospital de referência. Para coleta de dados foi realizada indagação direta ao paciente, a respeito da presença de comorbidades e complicações ocorridas durante as sessões de hemodiálise, sendo todos os dados obtidos registrados em um questionário próprio elaborado pela equipe de pesquisa. Foram incluídos no estudo indivíduos com idade superior a 18 anos, que se apresentavam conscientes para responder o questionário e que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A coleta de dados se iniciou somente após a aprovação do projeto pelo comitê de ética e pesquisa da instituição sob o parecer número 2.970.945. **RESULTADOS** No que se refere a idade constatou-se que 72% da mostra eram do sexo masculino e 28% do sexo feminino, a análise de faixa etária identificou que 61% eram adultos e 39% idosos sendo

a média de idade de 57 anos ($\pm 18,8$). Referente ao número de comorbidades 31% dos pacientes avaliados relataram apresentava somente uma, 45% duas e 24% acima de 3. A respeito das comorbidades mais frequentes averiguou-se prevalência de diabetes, seguida de hipertensão arterial e cardiopatias com percentuais respectivos de 96%, 91% e 51%. Com relação as complicações associadas ao tratamento hemodialítico 92% da amostra relatou apresentar um ou mais sintomas durante as sessões de hemodiálise, dos quais, 91% apresentavam hipotensão, 76% arritmias, 55% náuseas ou vômitos, 62% fraqueza 40% cefaléia e 22% câimbras. **CONCLUSÃO** O estudo demonstrou que foram frequentes a presença de comorbidades e complicações intradialíticas com destaque as intercorrências relacionadas ao sistema hemodinâmico. Deste modo, evidencia-se a necessidade da elaboração de protocolos que objetivem direcionar a equipe multiprofissional no manejo destas complicações promovendo um procedimento dialítico seguro e eficaz.

Palavras-chave: Hemodiálise; Doença Renal; Doenças Cônicas;

PREVALÊNCIA DE SÍNDROME METABÓLICA EM PACIENTES PORTADORES DO VÍRUS DA IMUNODEFICIÊNCIA HUMANA

ELEN CRISTINA BRAGA DE SOUZA¹; EMMELY BELIZE DE SOUZA PEREIRA²; CAMILA GOMES DA LUZ²; SUZAN DOS SANTOS FERREIRA²; ALICIA GLEIDES FONTES GONCALVES¹.

1. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO JOÃO DE BARROS BARRETO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Vírus da Imunodeficiência Humana, é um retrovírus que pertence à família Retroviridae, este apresenta tropismo pelas células do sistema imunológico humano, como os linfócitos T CD4⁺, macrófagos, monócitos, deste modo sua presença constitui-se em importante desencadeador da redução de imunidade tornando o organismo indefeso e propenso ao desenvolvimento de diversas infecções. A terapia anti-retroviral é realizada nesses pacientes com objetivo de conter a replicação viral, preservar e restaurar o sistema imunológico, apesar de necessária sua utilização esta associada a diversas alterações no metabolismo lipídico, além de ocasionar distúrbios na distribuição de gordura corporal, aumento da resistência periférica à insulina, alterações hemodinâmicas, os quais dependendo da sua gravidade podem resultar em um quadro de síndrome metabólica que, por sua vez, esta associada a ocorrência de acidentes cardiovascular, apresentando-se deste modo como importante fator a ser analisado durante o manejo da doença. **OBJETIVO** Avaliar a prevalência de síndrome metabólica em pacientes portadores do vírus da imunodeficiência humana. **METODOLOGIA** Estudo descritivo e transversal efetuado com 152 pacientes adultos e idosos portadores do vírus da imunodeficiência adquirida realizando tratamento anti-retroviral durante o ano de 2019. Foram considerados aptos a participar desta pesquisa pacientes com idade igual ou superior a 18 anos, não gestantes, que apresentavam exames bioquímicos recentes e aceitaram participar da pesquisa mediante assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido. Para avaliação da presença de síndrome metabólica considerou-se os parâmetros propostos pelo National Cholesterol

Education Program - Adult Treatment Panel III o qual considera para diagnóstico positivo a presença de três ou mais dos seguintes componentes: triglicerídeos iguais ou acima de 150 micrograma por decilitro; Lipoproteína de Alta Densidade colesterol inferior a 40 micrograma por decilitro para homens e 50 micrograma por decilitro para mulheres; glicemia em jejum maior ou igual a 110 micrograma por decilitro; pressão arterial sistólica maior ou igual a 130 milímetros de mercúrio; pressão arterial diastólica maior ou igual a 80 milímetros de mercúrio; circunferência da cintura superior a 102 centímetros para homens e 88 centímetros para mulheres. A coleta se realizou somente após a aprovação pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Hospital sob o parecer 186.128. RESULTADOS Com relação ao gênero 40,78% (n=62) eram mulheres e 59,22% (n=90) homens, a respeito da idade constatou-se que 61,18% (n=93) eram adultos, com idade entre 19-53 anos, e 38,82% (n=59) idosos, com idade entre 61-87 anos. A avaliação da prevalência de síndrome metabólica por sua vez demonstrou que esta estava presente em 67,10% (n=102) com prevalência de ocorrência em pacientes do sexo masculino (54,60%, n=83). Dentre as principais inadequações encontradas destacaram-se circunferência da cintura aumentada, Triglicerídeos elevados, Lipoproteína de Alta Densidade colesterol reduzidos com percentuais respectivos de 59,86% (n=91), 55,26% (n=84) e 53,28% (n=81). CONCLUSÃO Constata-se que foi elevado o percentual de indivíduos que apresentaram diagnóstico positivo para síndrome metabólica deste modo sugere-se que sejam realizadas pesquisas brasileiras que objetivem avaliar a magnitude da síndrome nessa população, uma vez que esta apresenta relação com a ocorrência de acidentes cardiovasculares podendo resultar em óbito precoce neste grupo.

Palavras-chave: Imunologia; Retrovírus; Síndrome metabólica;

PREVALÊNCIA DE ALTERAÇÕES GASTROINTESTINAIS EM PACIENTES PORTADORES DO TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA: UMA BREVE REVISÃO DE LITERATURA

ELEN CRISTINA BRAGA DE SOUZA; VANESSA LIMA CARVALHO; BRUNA YASMIN SILVA LIBERATO; CYNTHIA TAYANE DIAS DE ARAUJO; SUZAN DOS SANTOS FERREIRA; EMMELY BELIZE DE SOUZA PEREIRA.
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O transtorno do espectro autista é um conjunto de anormalidades neurológicas que pode se manifestar em diversos graus de gravidade. O estudo da patogenicidade desta demonstra que 90% dos casos diagnosticados são hereditários e 10% esta relacionado a ocorrência de infecções e uso de medicamentos durante a gestação. O fenótipo destes pacientes varia amplamente contudo observa-se frequentemente desordens gastrointestinais nestes. Atualmente é reconhecida dentro da comunidade científica a relação entre o eixo cérebro-intestino assim a ocorrências de patologias intestinais apresenta papel importante na sintomatologia do transtorno. Deste modo, torna-se imprescindível avaliar as principais manifestações gastrintestinais presentes nestes indivíduos a fim de elaborar recomendações nutricionais que visam minimizar a ocorrência de alterações gastrointestinais contribuindo deste modo para o bom prognóstico dos pacientes. **OBJETIVO**

Verificar a prevalência de alterações gastrointestinais em pacientes portadores do transtorno do espectro autista a partir de uma revisão de literatura. **METODOLOGIA** Estudo de revisão sistemática realizado a partir de busca virtual de artigos científicos disponíveis nas bases de dados Scientific Electronic Library Online e Literature Analysis And Retrieval System online. Utilizou-se como palavras chaves para as buscas os termos autismo, microbiota e neurologia. Foram incluídos no estudo artigos que condiziam com o tema proposto, escritos em português e realizado nos últimos 3 anos. Seguindo rígido procedimento metodológico foram escolhidos cinco artigos para compor esta revisão. **RESULTADOS** Diversos estudos demonstram que alterações no trato gastrointestinal apresentam maior ocorrência em pacientes portadores de autismo quando comparado ao grupo controle. Um estudo utilizando exames endoscópicos e biopsia da mucosa intestinal em um grupo de criança autistas verificou que um percentual significativo da amostra apresentava hiperplasia linfóide de íleo ou de colón, inflamação do colón, eritema irregular, aumento de granulócitos, aumento da permeabilidade intestinal, gastrite e duodenite sendo estas três últimas as mais comuns. Estudos recentes comprovam que a hiperpermeabilidade intestinal permite a passagem de macromoléculas, a exemplo o glúten e caseína, as quais acessam a corrente sanguínea causando diversas manifestações neurológicas, ademais pesquisas demonstram que o consumo de glúten pode agravar o quadro de hiperatividade e irritabilidade comum nestes pacientes. Além das anormalidades histológicas constatou-se que é prevalente a redução de enzimas digestivas, pancreáticas e de sais biliares em pacientes com autismo. Outrossim é evidente a presença de dor e distensão abdominal, flatulências, diarreia e refluxo gastroesofágico sendo estas manifestações sintomatológicas resultantes das anormalidades histológicas e funcionais anteriormente citadas. **CONCLUSÃO** Esta revisão permitiu evidenciar que tanto a porção superior e inferior do trato gastrointestinal são acometidas em semelhante grau de gravidade, sendo a hiperpermeabilidade e irritabilidade intestinal as mais frequentes. Dado o exposto estes pacientes podem se beneficiar de dietas isentas de caseína e glúten, as quais apresentam efeito benéfico sobre os sintomas gastrointestinais, comportamentais e cognitivos colaborando para o controle da doença.

Palavras-chave: Cérebro; Intestino; Intestino;

ESTADO NUTRICIONAL DE GESTANTES DIABÉTICAS ATENDIDAS EM HOSPITAL DE REFERÊNCIA EM RECIFE- PE

GRAZIELE FONSECA CYSNEIROS¹; FERNANDA KESSIA RODRIGUES DE SOUSA ESCOTEIRO²; MARIANA DE OLIVEIRA SANTOS FELIX²; MARIA DA CONCEIÇÃO CHAVES DE LEMOS²; ELIZABETH DO NASCIMENTO²; EDVANIA CESAR DE ARAUJO¹.

1. HOSPITAL BARÃO DE LUCENA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Um bom controle do estado nutricional das gestantes minimiza os riscos adversos sobre a saúde materno-fetal assim como evita o desenvolvimento da diabetes mellitus gestacional, visto que o sobrepeso e obesidade são fatores de risco importantes para o diabetes mellitus na gestação

e tipo 2 pós gestação. **OBJETIVO** Avaliar o estado nutricional de mulheres com diabetes gestacional e diabetes tipo 2 atendidas em hospital público de Recife- PE. **METODOLOGIA** Estudo observacional, do tipo serie de casos com as gestantes atendidas em nível ambulatorial e em internamento hospitalar entre o período de junho a outubro de 2019. Dados socioeconômicos, antropométricos, bioquímicos, clínicos e estilo de vida foram analisados. Para análise estatística foi utilizado o Statistical Package for Social Sciences SPSS versão 13.0 (SPSS Inc., Chicago, IL EUA). O teste de Kolmogorov-Smirnov foi aplicado para testar a normalidade das variáveis e descrição das proporções. A distribuição normal foi aproximada à distribuição binomial pelo intervalo de confiança de 95%. A correlação de Spearman foi utilizada pois algumas variáveis apresentaram distribuição não normal mesmo após transformação logarítmica. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos do Hospital Agamenon Magalhães sob o número CAAE 87865318.8.0000.5198. **RESULTADOS** Foram avaliadas 57 gestantes, com idade média de $32,47 \pm 6,36$ anos, as quais 93% estavam no terceiro trimestre de gestação e 71,9% eram multíparas. Quanto ao estilo de vida, 50,9% não praticavam atividade física, 93% referiram nunca terem fumado e 98,2% não consumiam bebida alcoólica. No que concerne ao tipo de diabetes, 82,5% das gestantes apresentavam Diabetes Mellitus Gestacional. A avaliação do perfil nutricional mostra que 78,9% das gestantes apresentavam excesso de massa corporal antes de iniciar a gestação e 80,7% encontravam-se com excesso de massa corpórea durante o período gestacional. Em concordância, 56,1% dessas gestantes estavam em excesso de massa corporal pela avaliação da circunferência do braço e 84,2% possuíam inadequação quanto a circunferência do pescoço. Houve correlação entre circunferência do pescoço e o índice de massa corporal atual e pré-gestacional ($\rho = 0,630$; $\rho = 0,599$ respectivamente) e circunferência do braço com as mesmas variáveis ($\rho = 0,876$; $\rho = 0,794$ respectivamente). Ainda se evidenciou correlação entre a glicemia em jejum com as pós-prandiais, assim como a pós-prandial do desjejum com a idade ($\rho = 0,430$). **CONCLUSÃO** O estudo revelou que a maioria das gestantes diabéticas apresentavam excesso de massa corporal desde a pré-concepção e que este dado requer um acompanhamento nutricional desde o período pré-gestacional. Para êxito deste acompanhamento, uma equipe multidisciplinar é fundamental, assim como, a inclusão de um trabalho de educação alimentar e nutricional.

Palavras-chave: Diabetes mellitus; Diabetes gestacional; Estado nutricional; Gestantes;

IDOSOS: O CONSUMO DE LÍQUIDOS E O FUNCIONAMENTO INTESTINAL

JULIA ARTACHO DE SÁ; VANESSA BRAVO BERNARDELLI; LUIZA ANTONIAZZI
GOMES DE GOUVEIA; PRISCILA KORITAR.
UNIVERSIDADE PAULISTA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Segundo dados representados pelas transições demográficas e epidemiológicas, a população tende a envelhecer cada vez mais durante os próximos anos. O envelhecimento no Brasil ainda não é plenamente saudável. É necessário que haja um aprimoramento dos modelos de cuidado e de promoção da saúde já existentes e que atinjam uma maior parcela da população. Portanto, torna-

se imprescindível ações que visem melhorar o estilo de vida e os hábitos alimentares dos idosos, de modo que essas ações possam auxiliar adequadamente nas escolhas alimentares e na diminuição de ocorrências dos problemas intestinais. **OBJETIVO** Analisar a associação do consumo de líquidos com o funcionamento intestinal em idosos em acompanhamento nutricional ambulatorial. **METODOLOGIA** A amostra do estudo foi constituída por idosos de ambos os sexos que são acompanhados por nutricionista em uma clínica-escola de uma universidade na zona Oeste do Município de São Paulo. O estudo tem delineamento transversal com coleta de dados retrospectiva por meio do prontuário, incluindo o Questionário de Frequência Alimentar (QFA), anamnese e Escala de Bristol para Consistência de Fezes -EBCF (Bristol StoolForm Scale) e foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da universidade sob o número CAAE 60581616.7.0000.5512. **RESULTADOS** Participaram do estudo 53 idosos de ambos os sexos, com média de idade de 69 anos, sendo o público feminino mais predominante (75,47%). Segundo o Índice de Massa Corporal para idosos, a média foi de 24,98kg/m², o estado nutricional prevalente foi de excesso de peso para a idade (54,71% entre homens e mulheres), 39,62% apresentou estado nutricional normal, e 5,66% apresentou baixo peso. O consumo de líquidos foi avaliado através do Questionário de Frequência Alimentar, e o líquido mais consumido pelos idosos é o café, 92,4% dos idosos relatam consumir café, em média de 2 a 3 vezes por dia. A maioria dos idosos (75,47%) consomem de 3 a 5 copos de líquidos diariamente e 22,64% consomem mais de 5 copos de líquidos por dia. Na análise do funcionamento intestinal, 47,16% apresentou funcionamento adequado com consistência de fezes normal, 41,50% apresentou constipação com as fezes ressecadas, e 11,32% apresentou diarreia com a consistência das fezes amolecida. Foram observadas diferenças na média de consumo de líquidos apenas entre os indivíduos com fezes amolecidas e normais ($p=0,004$), sendo que a ingestão daqueles com fezes mais amolecidas é inferior à daqueles com fezes normais. **CONCLUSÃO** A maioria dos idosos apresentam consumo de líquidos abaixo do recomendado pelo Ministério da Saúde, em que a recomendação é de dois litros de líquidos por dia, o que equivale de seis a oito copos. Muitos idosos substituem o consumo de água pelo consumo do café e essa substituição, bem como o baixo consumo de líquidos, prejudica o adequado funcionamento do intestino. Aproximadamente metade dos idosos apresentam funcionamento intestinal inadequado, podendo resultar em prejuízo no consumo alimentar, no estado nutricional e no padrão de morbidade. Dessa forma, identificar e tratar alterações no funcionamento intestinal de idosos e incentivar o adequado consumo de líquidos é de fundamental importância para o nutricionista.

Palavras-chave: Constipação intestinal; Idosos; Intestino; Líquidos;

O CONSUMO DE ALIMENTOS IN NATURA COMO FATOR DE PROTEÇÃO NA QUALIDADE DE VIDA DOS INDIVÍDUOS COM DIABETES MELLITUS TIPO 2

CAROLINA DE OLIVEIRA MARTINS; KAROLINE MEIRA DE SOUZA; ANA PAULA CARLOS CANDIDO; CAROLAYNE SOUZA DA ROCHA; PATRICIA MORAIS DE OLIVEIRA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Considerado como um problema de saúde pública, o diabetes mellitus tipo 2 é uma doença crônica não transmissível que apresenta importantes impactos econômicos, sociais e na saúde dos indivíduos e da sociedade. A alimentação é um dos componentes fundamentais no tratamento da doença, prevenção de complicações tardias e melhora da qualidade de vida. O consumo de alimentos in natura pode contribuir para maior ingestão de micronutrientes e fibras que auxiliam no controle metabólico do diabetes, além de proporcionar uma alimentação nutricionalmente balanceada, saborosa e culturalmente apropriada. **OBJETIVO** Avaliar a associação entre o consumo de alimentos in natura e a qualidade de vida de indivíduos com diabetes mellitus tipo 2. **METODOLOGIA** Estudo epidemiológico transversal que avaliou indivíduos com diabetes mellitus tipo 2 de ambos os sexos e idade maior ou igual a 20 anos acompanhados no ambulatório de um hospital de referência da cidade de Juiz de Fora, Minas Gerais. A pesquisa foi realizada no período de novembro de 2017 a novembro de 2018 com a coleta de dados clínicos, socioeconômicos, antropometria e consumo alimentar. Além disso, avaliou-se a qualidade de vida através de um questionário validado para a população brasileira (Diabetes Quality of Life Measure Brasil). O consumo alimentar foi avaliado por um nutricionista treinado através da aplicação de dois recordatórios alimentares de 24 horas em momentos distintos (um no dia da consulta ambulatorial junto com a coleta dos demais dados da pesquisa e outro por contato telefônico). Ambos foram aplicados em dias da semana não consecutivos conforme o método dos Passos Múltiplos. O consumo de macro, micronutrientes e fibra alimentar foi estimado através da média dos dois recordatórios alimentares e os alimentos foram categorizados em três grupos de acordo com tipo de processamento: in natura ou minimamente processados, incluindo preparações culinárias à base desses alimentos; processados; e ultraprocessados, conforme classificação NOVA. Diferentes testes estatísticos foram realizados com a utilização de software Statistical Package for the Social Sciences versão 20.0, considerando nível de significância de 5%. Para verificar os fatores associados a pior qualidade de vida nos indivíduos estudados foi feita regressão logística múltipla hierarquizada. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética do Hospital Universitário da Universidade Federal de Juiz de Fora (2.299.000). **RESULTADOS** Foram avaliados 158 indivíduos: 65,8% do sexo feminino ($n = 104$) e 34,2% do sexo masculino ($n = 54$). Na amostra estudada 56,3% dos indivíduos apresentaram melhor qualidade de vida em comparação a 43,7% com pior qualidade de vida. O consumo de alimentos in natura apresentou-se como fator de proteção para pior qualidade de vida: quanto maior o consumo de calorias provenientes de alimentos in natura menor a chance de ter pior qualidade de vida ($OR = 0,99$; $IC_{95\%} 0,99 \text{ } 1,00$; $p = 0,045$). **CONCLUSÃO** O maior consumo de alimentos in natura associou-se a menores chances de ter pior qualidade de vida em indivíduos com diabetes mellitus tipo 2. Estes fatores devem ser considerados para a garantia de um cuidado integral e a promoção da qualidade de vida.

Palavras-chave: Qualidade de Vida; Diabetes Mellitus; Fatores de Risco;

EFEITOS DE ESTATINAS E DIETAS NA REDUÇÃO DO COLESTEROL EM INDIVÍDUOS COM DISLIPIDEMIA

TAMIRES DOS REIS SANTOS PEREIRA¹; IDA OLIVEIRA DE ALMEIDA¹; DANIELLE BRANDÃO DE MELO²; ÁLINA CÉLIA SILVA DE SOUZA³.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE

DO ESTADO DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL; 3. FUNDAÇÃO PÚBLICA
HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A aterosclerose tem crescido significativamente no Brasil (SBC, 2020). Existe tratamento a partir da dieta e/ou utilização de fármacos, no qual é bastante difundido o uso de estatinas. As estatinas são uma classe de drogas, com efeito, hipolipemiante. Compreendidas como um grupo de substâncias afins, denominadas lipoproteínas. As estatinas possuem como mecanismo de ação a inibição competitiva da Hidroximetilglutaril-Coenzima A redutase, enzima responsável pela formação de colesterol pelo fígado e, consequentemente, pela formação das lipoproteínas plasmáticas (SÁNCHEZ; LUCILA, 2020). A prevenção primária visa redução dos fatores de risco para elevação do colesterol e incluem alterações no estilo de vida aliadas a alterações dietéticas, na nutrição têm-se como estratégia, a maior ingestão de fibras que contenham beta-glucano (EARNSHAW, et al 2017). **OBJETIVO** Avaliar e comparar os efeitos do uso de estatinas e da dieta na redução do colesterol total e low density lipoprotein / lipoproteína de baixa densidade. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de revisão bibliográfica, pautado em artigos e dissertações de mestrado, nacionais e internacionais, sobre o tema estatina e/ou dietas na redução do colesterol. A pesquisa foi realizada em bancos de dados eletrônicos como Scientific Electronic Library Online, Medical Literature Analysis and Retrieval System Online e Google Scholar. Para o encontro dos materiais foram utilizadas palavras chaves. Os critérios de inclusão dos estudos foram: trabalhos publicados com texto disponível na íntegra na temática de interesse, dos últimos cinco anos. Os critérios de exclusão foram: estudos publicados antes de 2015 e que não se relacionavam com o tema. **RESULTADOS** Vercesi, A.E. et al (2017) demonstrou que as estatinas são medicamentos eficientes para reduzir o colesterol, no entanto, 10% dos pacientes sofrem de efeitos adversos especialmente relacionados à função do músculo esquelético que podem ser combatidas por antioxidantes como Coenzima Q10 e creatina. Em um estudo de Barrios, V. et al (2017), 3.000 pacientes demonstraram que a utilização de nutracêuticos aliados a dieta oferece a oportunidade de alcançar reduções do colesterol total de 11 a 21% e em lipoproteína de baixa densidade de 15 a 31%, equivalente ao que pode ser esperado com doses baixas de estatinas. Earnshaw, S. R. et al. Observou que a manutenção de ≥ 3 g / d de β -glucano pode ser benéfica em homens com 45, 55 e 65 anos com risco de doença coronariana de 5,0%, 7,5% e 10,0% sem tratamento farmacológico ou estatinas. Também pode reduzir os primeiros eventos de infarto do miocárdio e morte por doença coronariana. **CONCLUSÃO** As estatinas ainda são consideradas padrão ouro para tratamento de dislipidemias, porém podem causar efeitos colaterais como miopatia e insuficiência renal. Estratégias nutricionais como a utilização de fibras beta-glucano e suplementos dietéticos conhecidos como nutracêuticos e a junção destas duas vem se mostrando bastante eficaz na redução do colesterol total e low density lipoprotein quando se compara aos efeitos das estatinas sendo que não apresentam efeitos colaterais das drogas, além disso, a utilização de antioxidantes pode servir para minimizar os efeitos colaterais causados pelo uso das estatinas.

Palavras-chave: colesterol; dietas; dislipidemia; estatinas; nutracêuticos

TRIAGEM DOS SINAIS E SINTOMAS RELATADOS POR CELÍACOS

JULIANA OLIVEIRA FERREIRA; CAROLINA VIEIRA BEZZERA MOREIRA; GIOVANA ALVES CARVALHO.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A doença celíaca caracteriza-se pela intolerância permanente ao glúten, proteína encontrada em alguns cereais como trigo, cevada e centeio. Apresenta-se como uma desordem desencadeada pela constante sensibilização do sistema imune contra os peptídeos do glúten em indivíduos geneticamente predispostos. Essa sensibilização leva a um processo inflamatório na mucosa do intestino delgado, causando a atrofia das vilosidades intestinais, má absorção e uma variedade de manifestações clínicas intra e extra intestinais e consequentemente diversos sinais e sintomas. **OBJETIVO** Listar os sinais e sintomas relatados por celíacos durante atendimento nutricional. **METODOLOGIA** O presente trabalho trata-se de um estudo transversal, com análise descritiva. O estudo incluiu 14 indivíduos, entre crianças, adultos e idosos, de ambos os sexos, diagnosticados com doença celíaca, participantes do projeto de extensão Programa de Orientação Alimentar para Celíacos - PROACEL. A identificação de sinais e sintomas foi realizada pela análise dos prontuários, constando, neste, uma pergunta de triagem sobre sinais e sintomas. O programa de orientação alimentar para celíacos tem aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Pará (parecer nº 899.717) e a coleta de informações para o banco de dados do projeto só foi realizada após a leitura e assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). **RESULTADOS** A partir da avaliação dos dados observou-se que dentre os sinais mais apresentados pelos celíacos estão: Afta, agitação, cabelos secos e quebradiços e queda de cabelo relatados por 50% dos pacientes; 42,8% apresentaram lacrimejamento e 35,7% declararam ter lábios secos, taquicardia e unhas frágeis. Ademais, quanto aos sintomas observados, 64,2% dos entrevistados declararam sentir dor abdominal e ansiedade; 57,1% denotaram fadiga, formigamentos e náuseas; 50% mencionaram apatia e diminuição da concentração; 42,8% relataram dor nas pernas, indigestão, tontura e visão turva e por fim, 35,7% indicaram sentir câimbras, dentes frágeis, dificuldade de respirar, falta de apetite, fraqueza muscular, insônia e sonolência. Sendo estes os 25 principais sinais e sintomas apontados pela população investigada. Quando se dividiu os pacientes em grupos de acordo com a quantidade de sinais e sintomas referidos, constatou-se que 7,1% dos pacientes apresentaram de 1 a 5 sintomas, 21,4% entre 5 e 10 sintomas e 71,4% mostraram apresentar mais de 10 sintomas. **CONCLUSÃO** Mediante os resultados encontrados foi possível identificar os principais sinais e sintomas expostos pelos pacientes celíacos. Pode-se observar a ocorrência de 25 diferentes sintomas sendo os dois mais frequentes: ansiedade e dor abdominal. Além disso, a maioria dos pacientes referiu apresentar mais de dez sintomas, demonstrando assim a grande variedade de manifestações clínicas causadas pelo processo inflamatório, a atrofia das vilosidades e a consequente má absorção dos nutrientes.

Palavras-chave: Doença Celíaca; Glúten; Manifestações Clínicas;

PERCEPÇÃO E DIAGNÓSTICO DE CONSTIPAÇÃO INTESTINAL EM PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA

RENATA RODRIGUES TEIXEIRA¹; CAMILA RODRIGUES DE SOUZA CARVALHO¹;
LILIAN CUPPARI²; CHRISTIANE ISHIKAWA RAMOS¹.

1. UNIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO - ESCOLA PAULISTA DE MEDICINA, - BRASIL;
2. FUNDAÇÃO OSWALDO RAMOS - HOSPITAL DO RIM, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Em pacientes com doença renal crônica, a constipação intestinal tem sido associada a toxicidade urêmica, hiperpotassemia, piora da qualidade de vida, risco para iniciar terapia dialítica, entre outros. Dados da literatura mostram ampla variação (1,6% a 71,7%) na prevalência deste distúrbio nos pacientes. Este fato pode ser justificado pela diversidade nos métodos diagnósticos, sendo comumente utilizado o auto-relato com base na redução na frequência de evacuações. Porém, de acordo com o método padronizado, o critério de Roma, a constipação intestinal engloba vários outros sintomas como consistência das fezes endurecidas, força ao evacuar, sensação de esvaziamento incompleto, sensação de bloqueio anorretal e uso de manobras manuais para completar a evacuação, que também precisam ser investigados. **OBJETIVO** Comparar a percepção com o diagnóstico de constipação intestinal de pacientes com doença renal crônica na fase não dialítica. **METODOLOGIA** Estudo transversal com amostra de conveniência. Foram incluídos pacientes de ambos sexos, maiores de 18 anos e excluídos aqueles em tratamento para constipação e com limitações para responder os questionários. Os pacientes foram questionados quanto à percepção do hábito intestinal com a seguinte pergunta: como é o seu intestino? e receberam as opções de respostas: normal, mais normal do que preso, mais preso do que normal ou preso. O diagnóstico de constipação intestinal foi obtido pelo critério de Roma IV. Dados demográficos e clínicos foram coletados do prontuário médico. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Dados estão apresentados em porcentagem, média $\pm$ desvio padrão ou mediana (intervalo interquartil). **RESULTADOS** Foram estudados 113 pacientes, sendo 43% mulheres, 66 (56-71) anos, índice de massa corporal $27,9 \pm 5,6$ kg/m², taxa de filtração glomerular estimada 24,5 (17-32,3) mL/min/1,73m² e 39% com diabetes. De acordo com a percepção, 63% referiram hábito intestinal normal (n=71), 21% mais normal do que preso (n=24), 13% mais preso do que normal (n=15) e 3% preso (n=3). Para fins de análise, as duas primeiras percepções foram agrupadas como normal [84% (n=95)] e as duas últimas como preso [16% (n=18)]. De acordo com o critério de Roma IV, a constipação foi diagnosticada em 29% dos pacientes (n=33), sendo a frequência de sintomas: sensação de bloqueio ao evacuar 88%, sensação de esvaziamento incompleto 85%, fezes endurecidas 52%, força ao evacuar 52%. **CONCLUSÃO** A percepção de hábito intestinal preso coincidiu com o diagnóstico de constipação para quase todos os pacientes, porém muitos pacientes com percepção normal eram constipados e apresentavam sintomas em geral não questionados na prática clínica. Desta forma, investigar esses sintomas é fundamental para o diagnóstico e tratamento adequado destes pacientes.

Palavras-chave: Doença renal crônica; Saúde intestinal; Constipação;

A INFLUÊNCIA DO CICLO MENSTRUAL NAS PREFERÊNCIAS ALIMENTARES EM ESTUDANTES DE CURSO SUPERIOR NA ÁREA DA SAÚDE EM UNIVERSIDADE PRIVADA

CÁSSIA BEATRIZ BEZERRA PEREIRA; KELLY LAYANA DE OLIVEIRA DAMASCENO;
ISABELLA KEIKO FERREIRA SASAKI; RAISSA CECILIA ROSALINO GUIMARAES.
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A menstruação é uma etapa no desenvolvimento da mulher, que inicia com a menarca (primeira menstruação) na puberdade e termina com a menopausa (período da última menstruação). O ciclo normalmente varia de 21 a 35 dias, com média de 28 dias, dividindo-se em três fases: folicular, ovulatória e lútea. Cada fase é caracterizada por secreções dos hormônios folículo estimulante, luteinizante, estrogênio e progesterona (BOUZAS; BRAGA; LEAO, 2010; LOUREIRO et al., 2011). Estudantes universitárias mostraram uma grande pré-disposição ao estresse, o que muitas vezes, levam a práticas alimentares maléficas, afetando fisiologicamente, e também, seu rendimento acadêmico (ROMERO; ZANESCO, 2006). **OBJETIVO** Esta pesquisa teve por objetivo avaliar a influência do ciclo menstrual nas preferências alimentares em estudantes de uma universidade privada. **METODOLOGIA** Pesquisa do tipo transversal, quantitativa e descritiva, com amostra composta por 100 mulheres, entre 17 e 50 anos de idade, acadêmicas de cursos do nível superior na área da saúde em uma universidade privada. O instrumento de pesquisa foi um questionário sobre preferências e desejos alimentares durante o ciclo. O presente estudo é proveniente da pesquisa intitulada A interferência do ciclo menstrual nas preferências alimentares em estudantes de nutrição em universidade privada de Belém-PA aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade da Amazônia, sob protocolo 3.577.064. Com participação voluntária confirmada pela assinatura do Termo de Consentimento Livre Esclarecido e Termo de Assentimento, conforme Resolução 466/12 do Conselho Nacional de Saúde. **RESULTADOS** Cerca de 37% das voluntárias citou sentir desejos durante o ciclo menstrual. Na categoria frutas, as mais citadas foram banana (30%) e uva (28%). Outras frutas mencionadas além das apresentadas no questionário, o açaí foi o mais citado com 12% das preferências. Na categoria de açúcares e doces, o bolo de chocolate (62%), brigadeiro (68%) e sorvete/picolé (68%) foram os alimentos com maior índice de desejo por parte das voluntárias. Entre outros doces citados além do que foi apresentado, o chocolate em barra teve um índice de desejo considerável com 15%. Com relação aos salgados, os alimentos com maior percentagem de desejo foram coxinha (48%), pizza (54%) e hambúrguer (63%). No grupo das bebidas, o suco natural foi o mais desejado pela maior parte (53%), seguido do refrigerante (36%) e por último o café (30%). **CONCLUSÃO** Este estudo mostrou o baixo consumo de alimentos naturais, apesar de uma parcela significativa desejar tomar suco natural durante o ciclo. Fato que, somado à ingestão elevada de alimentos ricos em açúcar, sódio e gorduras, pode corroborar para a presença de sintomas da Síndrome Pré-Menstrual. Com isso, sabendo que ocorre mudanças no corpo e no comportamento durante o ciclo menstrual, atitudes devem ser tomadas por profissionais da área da saúde no intuito de gerar conhecimentos e ações para melhorar a qualidade de vida das mulheres.

Palavras-chave: Menstruação; Desejos; Universitárias;

**RELAÇÃO ENTRE O ESTADO NUTRICIONAL E SINAIS/SINTOMAS DE
HIPERSENSIBILIDADE ALIMENTAR E/OU AMBIENTAL EM PACIENTES
ATENDIDOS EM PORTO VELHO - RO.**

LUNA MARES LOPES DE OLIVEIRA; MARCOS VINICIUS BASTOS BORGES; PABLO
MACIEL RODRIGUES; AMANDA FONTENELE MENEZES; CLARA CAROLINA DE
PAULA ALVES DA SILVA; RITA DE CASSIA MALTA DO SANTOS.
CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO LUCAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As manifestações clínicas de hipersensibilidade alimentar devem ser observadas na avaliação clínica para que a prescrição dietética individualizada contribua para amenizar os sintomas (SBP e ABAI, 2007). O Questionário de Rastreamento Metabólico (QRM) é uma ferramenta que pode ser utilizada para a detecção de sinais e sintomas relacionados a hipersensibilidades alimentares e/ou ambientais (GALDINO et al., 2016). **OBJETIVO** Avaliar a correlação do estado nutricional com os índices de hipersensibilidade alimentar e/ou ambiental de pacientes atendidos na clínica escola de nutrição do Centro Universitário São Lucas. **METODOLOGIA** Estudo transversal, observacional, aprovado pelo CEP/FSL (CAE 07968918.0.0000.0013), realizado na clínica-escola de nutrição do UNISL em Porto Velho, no período de 19 de agosto a 04 de outubro de 2019. Foram avaliados pacientes com idade acima de 18 anos, de ambos os gêneros. Foram excluídas gestantes. Os dados coletados para este estudo foram: gênero, prática de exercício físico, estado civil, renda per capita familiar, uso de bebidas alcoólicas. Dados antropométricos de peso e altura (BRASIL, 2011) para o cálculo do índice de massa corporal (IMC) ($\text{peso}/\text{altura}^2$) e circunferência da cintura (CC), classificados conforme a OMS/2000. Além disso, avaliou-se o motivo do atendimento. Foi aplicado o Questionário de Rastreamento Metabólico - QRM do Centro Brasileiro de Nutrição Funcional (LOPES et al, 2017) preenchido pelo paciente sob orientação de um estagiário de nutrição treinado e os resultados avaliados pela soma total de pontos. Para tabulação e análise dos dados, foi utilizado o software Microsoft Excel, versão 2016. Utilizou-se o teste de correlação de Pearson para avaliar a variação do resultado do QRM com outras variáveis. **RESULTADOS** Foram avaliados 33 pacientes, 78,8% feminino, média de idade 39 anos (max. 55; min. 23), mais da metade declarou estado civil solteiro, ensino médio e renda familiar de até dois salários mínimos (SM). A renda máxima esteve entre dois e quatro SM. Quanto ao resultado do IMC 9% estavam com obesidade grau III, 12,1% obesidade grau II, 39,4% obesidade grau I, 21,2% sobrepeso, 10% eutrófico. Houve indicação de risco de doenças metabólicas em 75,7% pela CC. Houve correlação forte da CC com o IMC ($p = 0,82$). De acordo com a classificação do QRM pela somatória da pontuação atribuída aos sintomas pelos pacientes, 42,4% pontuaram em absoluta certeza de existência de hipersensibilidade e 9% pontuaram para saúde muito ruim. Não houve variação no resultado do QRM com a variação das medidas antropométricas de IMC e CC ($p = 0,09$ e $-0,03$) para todos os pacientes bem como entre aqueles pacientes com pontuação mais elevada ($p = 0,09$ e $0,22$). O mesmo resultado foi observado quanto à prática de exercício físico ($p = 0,22$). Houve fraca correlação positiva do QRM com uso de bebidas alcoólicas ($p = 0,43$). Os principais motivos do atendimento nutricional foram redução de peso (56,6%), controle do diabetes e reeducação alimentar (13,3%). Além destes a Constipação intestinal, alergia alimentar e esteatose hepática. **CONCLUSÃO** A ocorrência de sinais e sintomas de hipersensibilidade alimentar e/ou ambiental analisados pelo QRM não variou com o estado

nutricional dos pacientes avaliados. Estes resultados revelam que independente do estado nutricional pode haver hipersensibilidade e que o nutricionista deve manter um olhar mais atento e criterioso aos sinais e sintomas do paciente para a conduta individualizada.

Palavras-chave: Rastreamento; Índice de massa corporal; hipersensibilidade alimentar;

ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS PORTADORAS DE DOENÇA DE CHAGAS ATENDIDAS EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO EM BELÉM/PA

EMILY DE CASSIA CRUZ DOS SANTOS; ALICIA GLEIDES FONTES GONCALVES;
SAMARA DA SILVA QUEIROZ.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Doença de Chagas é uma condição crônica ocasionada pelo protozoário *Trypanosoma cruzi* e se caracteriza como um importante problema de saúde pública. Entretanto, é uma das doenças tropicais mais negligenciadas, resultando assim, em mínimos investimentos nas políticas públicas relacionadas. Fato esse ocasiona impactos negativos no tratamento e eleva as taxas de morbidades, interferindo na qualidade de vida de seus portadores. A infecção atinge diversos órgãos e sistemas, ocasionando alterações fisiológicas que repercutem em desordens nutricionais e imunológicas do paciente. Sabendo-se que os fatores nutricionais tem interferência direta no metabolismo, o desequilíbrio nutricional provoca sequela na fase de crescimento e desenvolvimento do pediátrico, conduzindo ao ganho e/ou déficit de peso, retardo no crescimento e redução da resistência às infecções. Tendo em vista a escassez de estudos e pesquisas nas bases de dados populacionais relacionados a avaliação nutricional de crianças com soro positivo para *Trypanosoma cruzi*, é imprescindível o monitoramento constante do estado nutricional para o bom prognóstico da doença e adequado desenvolvimento da criança. **OBJETIVO** Verificar o estado nutricional de crianças portadoras de doença de chagas atendidas em um Hospital universitário em Belém/PA. **METODOLOGIA** Estudo descritivo de natureza transversal, realizado durante o segundo semestre de 2019 com 35 crianças em tratamento ambulatorial para doença de chagas em um hospital de referência na cidade de Belém, estado do Pará. Para avaliação do estado nutricional foi utilizado os pontos de corte propostos pela tabela de escore-z de acordo com a Organização Mundial da Saúde (OMS), sendo considerado para este estudo avaliação do Peso/Idade, Índice de Massa Corporal/Idade e Altura/Idade. Todos os dados foram coletados em questionário apropriado elaborado pela equipe de pesquisa. A realização de coleta de dados se realizou somente após a devida aprovação do projeto pelo comitê de ética e pesquisa (parecer número 3.061.989). **RESULTADOS** Com relação ao gênero, observou-se que 54,28% (n-19) eram meninas e 45,72% (n-16) meninos. No que se concerne à idade 28,57% (n-10) apresentaram entre 5 a 7 anos e 71,43% (n-25) de 8 a 10 anos. Na avaliação do estado nutricional verificou-se que a respeito do peso para idade 5,72% (n-2) apresentaram baixo peso, 62,85% (n-22) peso adequado para idade e 31,43% (n-11) peso elevado para idade. Por sua vez o parâmetro de índice de massa corporal para idade demonstrou que 2,85% (n-1) apresentavam magreza, 74,28% (n-26) eutrofia, 8,58% (n-3) sobrepeso e 14,29% (n-5) obesidade. Por fim, na avaliação de

altura para idade identificou-se prevalência de estatura adequada e baixa estatura com percentuais respectivos de 94,28% (n=33) e 5,72% (n=2). **CONCLUSÃO** Ao analisar os resultados obtidos através dos parâmetros nutricionais de acordo com a faixa etária, se verificou prevalência de adequação do estado nutricional nos três parâmetros, seguidos de peso elevado, sobrepeso e obesidade. O estado nutricional de eutrofia é imprescindível para o bom desenvolvimento infantil, melhora da resposta imune e fisiológica do paciente e consequente melhor prognóstico da doença de chagas. Desta forma, ressalta-se a importância da avaliação nutricional e monitoramento desses pacientes.

Palavras-chave: Avaliação Nutricional; Desenvolvimento Infantil; Doença Tropical;

ESTIMATIVAS DE INGESTÃO ENERGÉTICA E MACRONUTRIENTES EM ADOLESCENTES: COMPARAÇÃO ENTRE DOIS MÉTODOS DE AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR.

POLLYANA LIMA DA SILVA; NADJANE FERREIRA DAMASCENA; ANA MARLUCIA OLIVEIRA DE ASSIS; LUANA DE OLIVEIRA LEITE; CARLA MAGALHAES CUNHA; MONICA LEILA PORTELA DE SANTANA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A avaliação do consumo alimentar de indivíduos ou populações é fundamental na área da saúde e nutrição, devido a dieta contribuir como fator de risco ou proteção para doenças, nas diversas faixas etárias. Para avaliar o impacto da alimentação na saúde, pesquisadores buscam meios mais apropriados de estimar qualitativa e quantitativamente o consumo de alimentos. **OBJETIVO** O trabalho teve como objetivo comparar as estimativas de ingestão diária de energia e macronutrientes de adolescentes utilizando dois métodos de inquérito alimentar. **METODOLOGIA** Estudo transversal, proveniente de uma coorte realizada com adolescentes matriculados em quatro escolas públicas do município de Salvador, no período de 2016 a 2017. Um total de 293 adolescentes de ambos os sexos com idade entre 10 e 17 anos tiveram informações sobre o consumo alimentar coletadas por uma equipe devidamente treinada, por meio de dois Recordatórios de 24 horas aplicados em dias não consecutivos, e um questionário de frequência alimentar. Estimativas da ingestão energética, proteína, lipídios e carboidratos foram realizadas com o ajuste da variabilidade intrapessoal para os dois recordatórios e cálculo da ingestão diária para o questionário de frequência alimentar. Após a análise de consistência, os valores estimados de energia e macronutrientes obtidos foram comparados por meio do coeficiente de correlação de Spearmann e as diferenças identificadas por meio do teste de Bland-Altman. Todas as análises estatísticas foram realizadas com o Statistical Package for the Social Sciences, versão 20.0, e valores de p menores do que 5% foram considerados estatisticamente significantes. O protocolo do presente estudo (Parecer nº 1.139.343) foi aprovado no Comitê de Ética da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia. **RESULTADOS** As medianas da estimativa de energia e macronutrientes do questionário de frequência alimentar foram maiores que aquelas obtidas nos Recordatórios de 24 horas, com superestimação que oscilou de 77,3% para proteína e 139,5% para carboidrato, entre os adolescentes. Observou-se correlação

positiva fraca e discordância entre os instrumentos de avaliação do consumo aplicados. **CONCLUSÃO** As estimativas de energia e macronutrientes do consumo alimentar de adolescentes obtidas pelo questionário de frequência alimentar e Recordatórios de 24 horas apresentaram-se muito diferentes, indicando que a escolha do método de inquérito dietético deve ser criteriosa a fim de evitar erros na produção de dados sobre consumo alimentar de populações específicas.

Palavras-chave: Adolescentes; Consumo de alimentos; Inquérito alimentar;

DURAÇÃO DAS REFEIÇÕES E SINAIS GASTROINTESTINAIS EM PACIENTES COM MAIS DE 24 MESES DE CIRURGIA BARIÁTRICA

PEDRO MATOS DA ROCHA FILHO; FLAVIA ALINE LAGES FERNANDES; BÁRBARA RAQUEL SANTOS SIQUEIRA; DANIELA LOPES GOMES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Nos casos de obesidade grave, a cirurgia bariátrica pode ser a intervenção de escolha se tratamento clínico convencional não for eficaz. Apesar de conferir redução de peso e melhora das comorbidades associadas à obesidade, a cirurgia bariátrica pode ocasionar o aparecimento de sintomas gastrointestinais, como engasgos, náuseas e vômitos; além de outros sinais de desconforto quando o paciente ingere quantidades de alimentos além das recomendadas e/ou come de forma rápida. Isso porque a capacidade gástrica reduzida e a mastigação inadequada dos alimentos são fatores que influenciam diretamente no processo de digestão, podendo resultar em intolerâncias alimentares. **OBJETIVO** Analisar o tempo de duração das refeições e sua associação com aparecimento de sinais gastrointestinais em pacientes após 24 meses de cirurgia bariátrica. **METODOLOGIA** Participaram do estudo 48 pacientes, de ambos os sexos, com mais de 24 meses de cirurgia bariátrica (técnicas cirúrgicas Bypass Gástrico ou Sleeve) que faziam parte de um projeto de extensão vinculado à Universidade Federal do Pará. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e a pesquisa foi aprovada por Comitê de Ética em Pesquisa (parecer nº 2.170.863). A coleta dos dados foi realizada por meio da aplicação de questionário durante as consultas previamente agendadas, o que permitiu o rastreamento das informações necessárias sobre o tempo de duração das grandes refeições em minutos (almoço e jantar), além de questionar os participantes sobre os sintomas gastrointestinais presentes (náuseas, vômitos, pirose, dispepsia, engasgos e disfagia) em uma frequência de, pelo menos, 2 vezes na semana. Para a análise estatística e tabulação dos dados foi utilizado o software Statistical Package for Social Science, v.21. **RESULTADOS** A análise de duração das grandes refeições obteve como resultado um tempo médio de $18,8 \pm 8,9$ minutos. Quanto aos sintomas gastrointestinais, 37,5% (n=18) apresentaram náuseas, 22,9% (n=11) vômitos, 10,4% (n=5) pirose, 4,2% (n=2) dispepsia, 8,3% (n=4) engasgos e 8,3% (n=4) disfagia. Os sintomas de vômitos ($r^2 = -0,291$; $p=0,022$) e disfagia ($r^2 = -0,238$; $p=0,042$) apresentaram correlação inversa estatisticamente significativa com o tempo das refeições. **CONCLUSÃO** O tempo de duração das refeições pode estar associado à eficiência de mastigação dos pacientes. Além disso, o comportamento de comer depressa e sem mastigar adequadamente os

alimentos pode predispor a sintomas como disfagia e vômitos, os quais podem interferir negativamente no estado nutricional desses pacientes.

Palavras-chave: Cirurgia Bariátrica; Sinais gastrointestinais; Tempo de refeição.;

BENEFÍCIOS E IMPLICAÇÕES DO USO DE SUPLEMENTAÇÃO DE PROBIÓTICOS NO TRATAMENTO DE INSUFICIÊNCIA RENAL CRÔNICA: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

RAQUEL ALVES FERREIRA; NAYRENE AMORIN CARVALHO DE OLIVEIRA; SAMUEL ALVES DA SILVA; TATIANA PASCHOALLETE RODRIGUES BACHUR; MARIA ROSIMAR TEIXEIRA MATOS.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO A doença renal crônica é caracterizada como uma síndrome causada pela diminuição lenta, progressiva e irreversível da função renal. A literatura mostra que o desequilíbrio dos microrganismos que vivem no intestino está relacionado à inflamação e estresse oxidativo na doença renal crônica. Por isso, pacientes com esta patologia e que apresentam níveis plasmáticos aumentados de solutos urêmicos têm, no uso de probióticos, uma terapia alternativa para tratar a nefropatia e atenuar a uremia. Os probióticos consistem em suplementos alimentares com microrganismos vivos, cujo objetivo é produzir efeitos benéficos quando administrados em dosagens adequadas. **OBJETIVO** Examinar os efeitos dos probióticos utilizados no tratamento de pacientes com patologias renais. **METODOLOGIA** O levantamento bibliográfico foi realizado em janeiro de 2020 nas bases de dados LILACS, MEDLINE e Science Direct, utilizando-se os seguintes descritores: kidney diseases, Lactobacillus, probiotics e chronic renal insufficiency. Foram incluídos artigos publicados nos idiomas inglês e português entre os anos de 2015 e 2020, de natureza experimental do tipo ensaio clínico. Foram excluídos artigos de revisão, resenhas, editoriais, ensaios experimentais com animais, capítulos de livros e resumos. A seleção dos artigos e extração de dados foi realizada a partir dos critérios de inclusão e exclusão, sendo conduzidas por dois revisores independentes através da seguinte fluxo: leitura de títulos, análise dos resumos, leitura dos artigos na íntegra e seleção final, seguido da coleta de dados dos artigos. **RESULTADOS** A busca inicial resultou em 261 artigos que, após análise e aplicação dos critérios de inclusão e exclusão, resultaram na seleção de oito artigos com estudo do tipo ensaio clínico para a extração de dados. Os ensaios clínicos utilizaram amostragem entre 10 e 101 pacientes adultos com doença renal crônica, tendo o uso de probióticos como intervenção variando de 4 semanas a 3 meses. As doses dos probióticos variaram entre $1,6 \times 10^7$ e 9×10^{13} , não apresentando um padrão de dose específico. Foram utilizadas cepas de *L. acidophilus*, *L. casei*, *L. lactis*, *B. bifidum*, *B. longum*, *B. infantis*, *B. catenulatum*, *L. plantarum*, *S. thermophilus*, *L. Rhamnosus*, *L. fermentum*. Os estudos demonstraram a melhora nos níveis de ureia, redução de citocinas pró-inflamatórias, redução da proteína C reativa, melhora no status de ferro e estabilização do hormônio paratireoideano. **CONCLUSÃO** Dentro dos critérios utilizados nesta revisão, foram observados potenciais efeitos benéficos no uso de probióticos para auxiliar o controle

de alterações fisiológicas e metabólicas decorrentes da doença renal crônica. O desenvolvimento de mais ensaios clínicos e o acompanhamento de um maior número de pacientes pode ajudar a reforçar as evidências dos benefícios do uso de probióticos no tratamento de indivíduos com nefropatias.

Palavras-chave: Lactobacillus; Nefropatias; Suplementos alimentares;

AVALIAÇÃO DA RELAÇÃO CINTURA-QUADRIL E COMPOSIÇÃO CORPORAL EM ADULTOS COM SÍNDROME DE DOWN

ANA PAULA DA SILVA COSTA; ELIDA CRISTINA BEZERRA GADELHA; JAIRISSON AUGUSTO SANTA BRIGIDA VASCONCELOS; BRÊNELLY EMANUELLI ALEXANDRE DIAS; LEILIANE CRUZ REIS; ROSILENE REIS DELLA NOCE.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Síndrome de Down ou trissomia do cromossomo 21 é um tipo de alteração genética que pode desencadear diversas disfunções cognitivas, motoras e físicas ao indivíduo¹. Essa condição, também predispõe ao acometimento de outras patologias, como cardiopatia congênita, hipotonia, diabetes mellitus, distúrbios da tireoide, problemas neurológicos e, principalmente, complicações como o excesso de peso característico dessa população². Além disso, distúrbios hormonais, bioquímicos e nutricionais, também fazem parte das adversidades ocasionadas pela má alimentação ao longo da vida. Diante disso, diversos parâmetros antropométricos são utilizados para analisar o perfil nutricional e o grau de risco para complicações metabólicas ou cardiovasculares, como o cálculo da Relação Cintura-Quadril (RCQ)². **OBJETIVO** Avaliar a relação cintura-quadril e composição corporal em pacientes adultos com Síndrome de Down. **METODOLOGIA** É um estudo do tipo descritivo e transversal, desenvolvido com 15 adultos, de ambos os sexos, com Síndrome de Down atendidos no Hospital Universitário Bettina Ferro de Souza, no período de Outubro de 2016 a Abril de 2017. Desse modo, por meio do aparelho bioimpedância elétrica InBody 230, as variáveis obtidas foram: Massa Muscular Esquelética (MME), Massa de gordura (MG) as quais respectivamente são: 47% e 42% do peso ideal para homens e mulheres, mutuamente, com faixa de normalidade entre 90 e 110% da MME ideal e MG ideal corresponde a 15% do peso ideal para homens e 23% para mulheres, com faixa de normalidade variando entre 80% e 160% da MG ideal em ambos. Assim como, a relação cintura-quadril, classificada com base nos parâmetros de normalidade de: 0,75-0,85 para sexo masculino e 0,70-0,80 para o sexo feminino. Esta pesquisa possui aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará n.º 2.516.980/2018. **RESULTADOS** Foram avaliados 15 indivíduos dos quais 9 (60%) eram do sexo masculino e 6 (40%) do sexo feminino, com idade entre 20 a 40 anos. De acordo com a composição corporal, os valores médios encontrados da Massa Muscular Esquelética (MME) e Massa de Gordura (MG) são respectivamente: 19,8 % e 32,76% (n= 6) referente ao sexo feminino, sendo 42% MME, 15% MG do peso ideal. O sexo masculino obteve 23,9% MME e 28,2% MG (n= 9) cujo o peso ideal é 42% MME, 23% MG, a normalidade para os dois sexos foi de 80% e 160% da MG ideal, 90 e 110% da MME ideal. Em relação a RCQ das mulheres variou entre 0,85-0,93, na

avaliação dos homens, todos (100%) apresentaram-se acima dos parâmetros descritos para normalidade, revelando uma variação entre 0,91-1,07. **CONCLUSÃO** Destaca-se que, os valores de MME da maioria dos indivíduos encontra-se dentro dos parâmetros estabelecidos, entretanto, a quantificação da MG esteve acima do normal, podendo ocasionar prejuízos à saúde por estar associada ao desenvolvimento de obesidade e doenças degenerativas, como doenças coronarianas e diabetes mellitus. Além disso, o elevado valor da Relação Cintura-Quadril em Síndrome de Down é uma característica muito recorrente, aumentando o risco para complicações cardiovasculares ou outras adversidades metabólicas destes pacientes. É imprescindível, portanto, que essa população seja assistida de maneira adequada por um profissional qualificado para intervir em seus hábitos alimentares, a fim de minimizar os efeitos que predisõem tais complicações resultantes do acúmulo da gordura abdominal e visceral condicionadas a partir da condição clínica do portador.

Palavras-chave: Avaliação nutricional; Massa de gordura; Massa muscular esquelética; Risco cardiovascular; Trissomia do cromossomo 21

EFEITO DA DIETA NA EXPRESSÃO DA ENZIMA SIRTUÍNA 1 EM HUMANOS: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

BEATRIZ DORNELES FERREIRA DA COSTA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As sirtuínas são uma classe de enzimas conhecidas como histonas desacetilases NAD-dependentes. Dentre essas, a sirtuína 1 (SIRT1) é a mais estudada e apresenta papel fundamental no organismo, pois está envolvida com biogênese mitocondrial e outros mecanismos de longevidade (YUAN et al., 2016). Sabe-se que a expressão dessa enzima pode ser modulada por meio da epigenética e seu aumento tem sido relacionado, em modelos animais, à cardioproteção (KITADA; OGURA; KOYA, 2016) e ao aumento da sensibilidade à insulina nos tecidos adiposo e muscular (CAO et al., 2016). Tal modulação pode ser realizada através da nutrigenômica, que procura avaliar o impacto da dieta sobre a expressão gênica. Nesse âmbito, alguns compostos naturais, como o resveratrol, conhecidamente aumentam a expressão de SIRT1 (SARUBBO et al., 2018). No entanto, não existem muitos estudos acerca do efeito da dieta sobre a expressão dessa enzima em humanos. **OBJETIVO** Realizar uma revisão na bibliografia sobre o efeito da dieta na expressão da enzima SIRT1 em humanos. **METODOLOGIA** O estudo trata-se de uma revisão bibliográfica narrativa, cuja busca na literatura foi realizada através da base de dados MEDLINE. A busca por artigos foi realizada por meio dos descritores "gene expression regulation", "sirtuin 1" e "diet, food and nutrition. No que diz respeito aos critérios de elegibilidade, foram incluídos apenas estudos clínicos, publicados entre 2016 e 2020, nas línguas inglesa, portuguesa ou espanhola. **RESULTADOS** Foram encontrados 8 estudos, sendo que 4 foram excluídos por não se enquadrarem nos objetivos da presente revisão. Foram incluídos, portanto, 4 estudos. Em relação ao delineamento, todos os estudos eram ensaios clínicos randomizados. Dentre os estudos incluídos, o primeiro avaliou o efeito da restrição calórica e suplementação com resveratrol sobre a expressão de SIRT1 e encontrou aumento na expressão

enzimática com ambas intervenções (pCONCLUSÃO Os artigos incluídos na presente revisão corroboram estudos experimentais, que evidenciam o efeito de componentes dietéticos e da restrição calórica na expressão de SIRT1, enzima envolvida em diversos processos metabólicos. Entretanto, resveratrol, ômega-3 e vitamina E foram avaliados por meio de suplementação com cápsulas e não através da alimentação. Dessa forma, estudos que avaliassem o efeito da modificação na alimentação, por meio da introdução de uma dieta rica nesses componentes, seriam de extrema importância para verificar o real papel da alimentação, além da restrição calórica, sobre a expressão dessa enzima e seus efeitos metabólicos.

Palavras-chave: Expressão Enzimática; Ômega-3; Restrição calórica; Resveratrol; Vitamina E

CONSIDERAÇÕES E DIFICULDADES NO DIAGNÓSTICO DA ANEMIA EM LACTENTES COM TETRALOGIA DE FALLOT

ADRIANA CÉSAR DA SILVEIRA; PEDRO ISRAEL CABRAL DE LIRA; POLIANA COELHO CABRAL.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A tetralogia de Fallot é considerada uma das mais frequentes cardiopatias congênitas do tipo cianótica. Nesses pacientes, a anemia poderá estar mascarada tanto pela cianose, quanto pela poliglobulia, que é a elevação dos níveis de hematócrito e de hemoglobina no sangue, e ser um complicador dos sintomas, pois ela pode desencadear crises hipoxêmicas. **OBJETIVO** Avaliar a frequência de anemia e os parâmetros hematimétricos de lactentes portadores de tetralogia de Fallot. **METODOLOGIA** estudo do tipo série de casos, com análise retrospectiva de prontuários de lactentes portadores de tetralogia de Fallot em fase pré-operatória, admitidos em um hospital de referência em cardiologia no Nordeste do Brasil, entre outubro de 2007 e outubro de 2012. Foram excluídos os prematuros, portadores de síndromes genéticas e de alergia alimentar. Foram coletados além dos índices hematimétricos: hemoglobina (Hgb), hematócrito (HCT), volume corpuscular médio (VCM) e o coeficiente de variação da distribuição de hemácias (RDW-CV), dados demográficos: sexo, idade; e clínicos: defeito cardíaco associado à tetralogia de Fallot. As crianças foram divididas em dois grupos: Grupo I: tetralogia de Fallot com hipoplasia leve a moderada da artéria pulmonar ou associada a outros defeitos; e Grupo II: tetralogia de Fallot com atresia pulmonar, hipoplasia grave da artéria pulmonar ou agenesia de valva pulmonar, ambos associados ou não a outros defeitos cardíacos. O eritrograma foi determinado no aparelho Sysmex XE2100 da Roche®, pelo método de automação, utilizando-se kits da mesma marca. Para análise do eritrograma foram utilizados os pontos de corte para anemia adotados pela Sociedade Brasileira de Pediatria para o HCT e a Hgb: HCT < 39,2%, hemoglobina < 39,2%, VCM < 77 fL e RDW-CV > 14,5%. As análises estatísticas foram realizadas no software SPSS, versão 13.0. Para todas as análises, considerou-se significância estatística quando $p \leq 0,05$. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética do Complexo Hospitalar HUOC/Procaped (parecer número 168.174/2012). **RESULTADOS** Foram estudadas 31 crianças, sendo 74,2% do Grupo I, 64,5% do sexo masculino, e idade média de 10,3 ($\pm 6,5$) meses. Ambos os grupos

apresentaram valores médios de Hgb e HCT normais, mas valores médios de RDW-CV e do VCM indicativos de anemia ferropriva. A frequência de anemia foi de 10,7%. Onze (39,3%) pacientes apresentaram diminuição VCM e aumento do RDW-CV, entretanto, apenas uma destas crianças, pertencente ao grupo II, apresentou diminuição da Hgb e do HCT associada. **CONCLUSÃO** É necessária a utilização de outros parâmetros hematimétricos além da hemoglobina para a detecção da anemia e deficiência de ferro nesta população, dentre eles, o RDW-CV, que pode auxiliar no diagnóstico diferencial de alguns tipos de anemias.

Palavras-chave: Anemia; Cardiopatia; Criança;

EXCESSO DE PESO E ALIMENTAÇÃO DE RISCO PARA DOENÇAS CARDIOVASCULARES DE CRIANÇAS EM IDADE ESCOLAR

PATRICIA TEIXEIRA LIMAVERDE; NATASHA ABREU DE OLIVEIRA; SHERIDA DA
SILVA NEVES; DEISE ANGELICA MARKMANN; DIANA CARVALHO BRAGA
CAVALCANTE; ALVARO MAGALHAES CAVALCANTE PEREIRA.
UNIVERSIDADE DE FORTALEZA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A obesidade é uma realidade preocupante na faixa etária infantil e traz consigo consequências sobre a saúde, podendo contribuir para o desenvolvimento de doenças crônicas (PAULA, 2014). A má alimentação durante esse período aumenta as chances de desenvolver doenças cardiovasculares, porém ela não representa a causa da obesidade sozinha, pois fatores como predisposição genética, ação do hipotálamo e sedentarismo contribuem para tal consequência (FABRÍCIO, 2014). Alimentação com alta ingestão de ultraprocessados é um dos elementos que favorecem o ganho de peso dentro desta realidade (SANTOS, 2014). Estratégias para o manejo dos problemas que essas crianças estão expostas ajudam a levar melhoria e conhecimento para a família, resultando na promoção de saúde para esses indivíduos. **OBJETIVO** Descrever o estado nutricional e o consumo alimentar de risco para Doenças Cardiovasculares em crianças de uma escola de ensino fundamental. **METODOLOGIA** Estudo descritivo realizado com crianças de 5 a 10 anos de uma escola de ensino fundamental filantrópica de Fortaleza. Foram avaliados parâmetros socioeconômicos, dados antropométricos (peso, altura, circunferência da cintura, dobras cutâneas) e consumo alimentar. Para avaliação antropométrica foram utilizados os parâmetros do SISVAN para o índice IMC/ idade (BRASIL, 2011). Para a classificação da alimentação de risco para doenças cardiovasculares foi utilizado a frequência alimentar a partir do Marcador do consumo alimentar do SISVAN (BRASIL, 2008; MALTA et. al, 2015). O projeto possui parecer no CEP com número 2.300.207. **RESULTADOS** Dentre as 328 crianças avaliadas, 50,8% eram meninas, 39,0% estavam na classe social D e 39,5% apresentaram excesso de peso. O maior percentual de gordura encontrado foi classificado como ótimo (34,4%), seguido de 23,7% de baixo e 18,1% com algum grau de excesso de gordura. O excesso de adiposidade abdominal esteve presente em 25,3% delas. Em relação ao consumo de alimentos protetores na semana anterior, a maioria das crianças não consumiu ou consumiu quantidade insuficiente (menor que 5 dias) de salada crua (94,3%), verduras ou legumes

cozidos (92,1%), frutas (70,7%), feijão (42,3%) e leite/iogurte (51,5%). No grupo de alimentos de risco para doenças cardiovasculares, foi observado consumo elevado (5 ou mais dias) para batata frita e salgados (9,1%), hambúrguer e embutidos (13,1%), bolacha e biscoitos salgados (32,6%), bolacha/biscoitos doces e doces (26,2%) e refrigerante (14,9%). A maioria das crianças consumiu de 1 a 4 dias todos os alimentos de risco. **CONCLUSÃO** Número expressivo de crianças com excesso de peso e presença de adiposidade corporal relacionado à circunferência da cintura, sendo fator de risco para doenças cardiovasculares. A alimentação rica em alimentos ultraprocessados e baixo consumo de alimentos protetores esteve presente no dia-a-dia dos escolares, podendo estar associada ao resultado encontrado de sobrepeso, obesidade e obesidade grave.

Palavras-chave: obesidade; doença crônica; doenças cardiovasculares;

PREVALÊNCIA DE ANEMIA EM IDOSOS CARDIOPATAS INTERNADOS EM UM HOSPITAL DE REFERÊNCIA EM BELÉM-PA.

ALÉXIA MARIA SANTOS ARAUJO¹; NINA NAYARA FERREIRA MARTINS²; ALDAIR DA SILVA GUTERRES²; ANANDA LETICIA SILVA CABRAL¹; ROSILEIDE DE SOUZA TORRES FERREIRA².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL; 2. FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Segundo Kumar a anemia se dá pela redução da capacidade de transporte de oxigênio do sangue, possivelmente causado pela redução da massa total de eritrócitos abaixo dos limites normais, por diminuição da hemoglobina plasmática ou ainda, pela redução do volume médio de células vermelhas. Há diversos tipos de anemias, entre eles a que está associada a doença crônica que é a forma mais comum encontrada em pacientes hospitalizados, sendo originada da supressão da eritropoese causada por inflamação sistêmica. **OBJETIVO** Analisar a prevalência de anemia em idosos cardiopatas internados na Fundação Hospital das Clínicas Gaspar Vianna em Belém. **METODOLOGIA** Estudo transversal, realizado na Fundação Hospital das Clínicas Gaspar Vianna, após aprovação do Comitê de Ética e Pesquisa, sob o parecer 3.564.286, durante o período de julho de 2018 a dezembro de 2019. A amostra foi composta de pacientes idosos (n=119) de ambos os sexos, com diagnóstico de cardiopatia e anemia. As informações acerca do tempo de internação foram obtidas através do prontuário dos pacientes, sendo avaliados os exames bioquímicos recentes, observando a concentração plasmática de hemoglobina, de acordo com a classificação da Organização Mundial de Saúde, que são: valores inferiores a 12 g/dL em mulheres não gestantes e menores de 13 g/dL em homens para identificação da doença; Classificada em três estágios: leve, moderado e grave; Para mulheres de 11 a 11.9 g/dL é estágio leve; de 8 a 10.9 g/dL, moderado; e menor que 8 g/dL, grave; Para homens de 11 a 12 g/dL, leve; de 8 a 10.9 g/dL, moderado; e menor que 8 g/dL, grave. Os dados foram analisados pelo programa Excel versão 2010. Foi aplicado o teste qui-quadrado (χ^2), com nível de significância de 5% (0,05) e foi utilizado o programa BioStat versão 5.0. **RESULTADOS** Diante do objetivo proposto, analisamos que dos 119 pacientes avaliados

26,89% (n=32) possuem anemia (p= CONCLUSÃO Portanto, foi possível observar o diagnóstico de anemia prevalentemente em pacientes do sexo masculino, com maior percentual para o estágio leve. Além disso, o predomínio da anemia em paciente hospitalizado pode estar associado ao tempo de internação, uso de medicamentos anticoagulantes ou mesmo, com as dietas hospitalares propostas pobres em ferro, o que pode interferir diretamente no estado nutricional do paciente, ocasionando maior risco de mortalidade. Ademais, vale ressaltar que nem todos os pacientes desenvolveram a condição no ambiente hospitalar, podendo a origem ser causada devido a inflamação, ou outra patologia pré-existente. Com isso, o presente estudo também demonstra a necessidade de atenção e intervenção da equipe multidisciplinar para promoção da saúde do paciente idoso hospitalizado.

Palavras-chave: Hospitalização; Doenças não transmissíveis; Idoso fragilizado;

MITOS E TABUS ALIMENTARES: PERCEPÇÃO DE PACIENTES ONCOLÓGICOS EM ACOMPANHAMENTO AMBULATORIAL

SABINA GONCALVES RODRIGUES; THAÍS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS; GISELE DOS SANTOS MARTINS; FLAVIA STEPHANIE BAIA TEIXEIRA.
HOSPITAL OPHIR LOYOLA HOL, BELÉM, PARÁ, BRASIL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A nutrição desempenha papel importante no tratamento oncológico, sendo capaz de minimizar os sintomas ocasionados pela doença ou tratamento que interferem na alimentação e podem comprometer o estado nutricional. O acompanhamento nutricional do paciente oncológico permite identificar as necessidades nutricionais, as restrições e tabus alimentares e assim, traçar estratégias para a manutenção e/ou recuperação do estado nutricional por meio de orientação nutricional adequada às necessidades e respeitando as crenças e preferências do paciente. Na região Amazônica a população possui hábitos alimentares característicos de sua cultura, apresentando uma série de restrições alimentares, conhecidas como Tabus. Os Tabus alimentares mais relevantes estão relacionados aos alimentos considerados remosos, adjetivo atribuído a alimentos que têm reima, isto é, que prejudicam o sangue e causam prurido¹. **OBJETIVO** Assim, o objetivo deste estudo foi identificar mitos e tabus alimentares de pacientes oncológicos em acompanhamento ambulatorial. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo com abordagem qualitativa, realizado com pacientes oncológicos, adultos, de ambos os sexos, que realizavam acompanhamento nutricional no ambulatório de um hospital oncológico em Belém-PA em dezembro de 2019. A coleta de dados foi realizada por meio de formulário semiestruturado contendo perguntas sobre a percepção do ato de se alimentar frente aos desafios impostos pelo tratamento oncológico ambulatorial. As respostas foram organizadas em um banco de dados no Microsoft Office Excel 2013. Para participar do estudo, os pacientes precisavam ter boa capacidade de compreensão e comunicação e autorizar a participação por meio do Termo de Consentimento Livre Esclarecido. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob número CAEE 22883019.6.0000.5550. **RESULTADOS** O paciente ao iniciar o tratamento nutricional muitas vezes vem com hábitos alimentares inadequados e noções infundadas sobre alimentos específicos, especialmente pela presença de mitos e tabus e pela divulgação de

informações incorretas pelos meios de comunicação. Eu acredito que a carne de porco é remosa, é um alimento maléfico para saúde. Acredito que o chá da graviola faz bem para o câncer e os mariscos são alimentos remosos. O relato mostra que os pacientes acreditam que alguns alimentos podem agravar ou melhorar seu quadro de saúde. Na cultura popular, acredita-se que alguns alimentos possam interferir diretamente nos processos cicatriciais, sendo o consumo contra indicado em situações de ferimentos e no período pós-operatório. Entre os alimentos considerados remosos, destaca-se a carne de animais com alto teor de tecido gorduroso ou de dieta restritiva, como o porco². O chá de graviola foi muito citado entre os pacientes, que relatam que o mesmo tem muitos benefícios contra o câncer. Desde 1970, estudos americanos demonstraram que um conjunto de ativos fotoquímicos chamados Acetogenina presente na folha de graviola, matam células malignas de 12 tipos diferentes de câncer³. **CONCLUSÃO** Os resultados apontaram que os mitos e tabus alimentares estão presentes na cultura alimentar da população atendida no serviço. Os alimentos considerados remosos aparecem no imaginário popular como algo que ocasionar danos ou agravar a doença, sendo seu consumo evitado, especialmente os peixes de pele e carnes de caça. Por outro lado, existem alimentos considerados milagrosos, que tem o poder de minimizar ou curar a doença, como é o caso do chá de graviola.

Palavras-chave: Tabus; Alimentação; Câncer;

EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO DE VITAMINA D SOBRE A CONCENTRAÇÃO DE 25-HIDROXIVITAMINA D EM MULHERES ADULTAS SAUDÁVEIS: COMPARAÇÃO ENTRE DOIS ENSAIOS CLÍNICOS RANDOMIZADOS CONTROLADOS REALIZADOS EM LATITUDES OPOSTAS

MARCELA MORAES MENDES¹; PATRICIA BORGES BOTELHO¹; SUSAN LANHAM-NEW²; KATHRYN HART².

1. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, - BRASIL; 2. UNIVERSITY OF SURREY, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A vitamina D é essencial para a saúde óssea e a deficiência severa e prolongada pode levar ao raquitismo em crianças e osteoporose em adultos. Como a principal fonte de vitamina D é a exposição da pele aos raios ultravioleta, presumiu-se por muito tempo que viver em um país ensolarado garante concentrações adequadas de vitamina D. No entanto, estudos recentes têm demonstrado alta prevalência de inadequação em países tropicais de baixa latitude. **OBJETIVO** O objetivo deste estudo foi comparar o efeito da suplementação de vitamina D3 associada à avaliação do nível de exposição solar individual sobre as concentrações séricas de 25-hidroxivitamina D e paratormônio entre mulheres brasileiras residentes na Inglaterra e mulheres brasileiras residentes no Brasil, no inverno. **METODOLOGIA** O estudo consistiu em dois ensaios clínicos randomizados, duplo-cegos e controlados por placebo com mulheres brasileiras que viviam em latitudes opostas (Inglaterra, latitude 51° Norte vs. Brasil, latitude 16° Sul), seguindo o mesmo delineamento experimental em cada país. No total, 135 mulheres brasileiras adultas (Inglaterra, n=56; Brasil, n=79) receberam 600 UI/dia de vitamina D3 ou placebo, por 12 semanas. Ao início e final da intervenção,

foram avaliadas as concentrações de 25-hidroxivitamina D, paratormônio e cálcio, a exposição solar diária por meio de dosímetros individuais de UVB e a ingestão dietética por meio de diários alimentares. As análises bioquímicas e dos dosímetros de UVB das participantes dos dois países foram realizadas no mesmo laboratório na Inglaterra para garantir comparabilidade. Este projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Goiás (CAAE 62149516.9.0000.5083, CEP-UFG nº2013222) e pela Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP nº 1972029). RESULTADOS Diferenças significativas foram encontradas nas concentrações de 25-hidroxivitamina D entre mulheres residentes na Inglaterra e no Brasil no baseline (média $36,0 \pm 14,9$ nmol/l e $75,4 \pm 21,8$ nmol/l, respectivamente, $p < 0.001$). A suplementação de vitamina D3 de 600 UI/dia foi eficaz no aumento das concentrações de 25-hidroxivitamina D e evitou aumento de paratormônio em ambas latitudes (pCONCLUSÃO A suplementação diária com 600 UI de vitamina D3 é eficaz para aumentar as concentrações de vitamina D, independente da latitude, elevando a média acima do ponto de corte de insuficiência em mulheres residentes na Inglaterra durante o inverno. Este estudo poderá contribuir com dados importantes para discussão na elaboração de recomendações de vitamina D específicas para a população brasileira.

Palavras-chave: 25-hidroxivitamina D; exposição solar; ingestão dietética; suplementação; vitamina D

ALTERAÇÕES GASTROINTESTINAIS E ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES ONCOLÓGICOS INTERNADOS EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DE REFERÊNCIA EM BELÉM-PA

ALAN DE SOUSA NUNES; MILENA DE FATIMA MONTEIRO LOPES; KATARINA MARCELINO DE OLIVEIRA; JUCILEIDE PERES DOS SANTOS DA ROCHA; GESSICA FORTES TAVARES; ADRIANE FONSECA DE SOUZA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O câncer consiste em uma doença que se caracteriza pelo crescimento desordenado de células de forma rápida e agressiva. A doença é capaz de provocar uma série de alterações metabólicas gerando impacto na qualidade de vida dos pacientes. A desnutrição é considerada uma das alterações mais frequentes. O estado nutricional adequado é importante e influencia diretamente na evolução do paciente oncológico. Além disso, também ocorre a presença de alterações gastrointestinais. Outros efeitos adversos também podem advir de tratamentos, cirurgias e medicamentos, que podem afetar a absorção de nutrientes desses indivíduos. Diante disso, torna-se fundamental a avaliação do estado nutricional desses pacientes, tendo em vista que o estado nutricional adequado é importante e influencia diretamente na evolução do paciente oncológico. **OBJETIVO** Avaliar o estado nutricional e a presença de sintomas gastrointestinais em pacientes oncológicos. **METODOLOGIA** Estudo transversal, realizado com pacientes atendidos no Hospital Universitário João de Barros Barreto, com idades entre 30 e 59 anos, com aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa sob o parecer nº 950.479, sendo consolidada mediante leitura e assinatura do

Termo de Consentimento Livre Esclarecido. Para a avaliação do estado nutricional foram utilizados o Índice de Massa Corporal de acordo com os parâmetros da World Health Organization (2000) e Circunferência do Braço de acordo com os parâmetros de Frisancho (1990). A presença de alterações gastrointestinais foi consultada através de entrevistas com os pacientes. **RESULTADOS** A análise foi realizada com 49 pacientes, com idade média de 44,7 anos, prevalentemente mulheres (59,2%). Acerca da localização do tumor, foi verificado predomínio de câncer gástrico (40,8%), seguido de útero (12,2%), intestino (8,1%), mama (6,1%), 4% de esôfago e cárdia, cada; 2% de ovário, fígado, pâncreas, pênis, laringe, orofaringe, traquéia, colorretal e renal, cada. No que se refere ao estado nutricional, quando avaliado por IMC, encontrou-se eutrofia (46,9%), magreza (30,6%), sobrepeso (14,2%) e obesidade (8,1%); quando avaliado por circunferência do braço obteve-se eutrofia (67,3%), depleção (28,5%) e excesso de gordura (4%). Quanto as alterações gastrointestinais, 28% apresentaram obstipação, 14% diarreia, 12% deglutição, 2% disfagia e mastigação, cada. Totalizando 58% de pacientes com algum tipo de alteração gastrointestinal. **CONCLUSÃO** A eutrofia foi o estado nutricional mais prevalente tanto na avaliação pelo IMC quanto pela circunferência do braço. No entanto, a magreza, depleção e obstipação, obtiveram porcentagens significativas, também houve prevalência de alterações gastrointestinais, que sinalizam impactos negativos na saúde e bem-estar desses indivíduos. Dessa forma, demonstra-se imprescindível o acompanhamento nutricional a pacientes oncológicos, com o intuito de eximir tais alterações.

Palavras-chave: Neoplasias; Antropometria; Nutrição;

DESFECHO NUTRICIONAL DE MULHERES COM CÂNCER DE MAMA SUBMETIDAS A TRATAMENTO QUIMIOTERÁPICO: REVISÃO DA LITERATURA

MARTA MYLENE MACIEL SENA; JESSICA FRANCA DE OLIVEIRA; LAIZE SANTOS PEREIRA MARQUES; JOSIANA KELLY MOREIRA DA SILVA.
FACULDADE INTEGRADA DA AMAZÔNIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Instituto Nacional de Câncer (INCA) estima para os anos de 2020 a 2022 mais de 66 mil novos casos de câncer de mama no Brasil, sendo mais frequente entre as mulheres, e relacionado aos fatores de riscos ambientais e comportamentais, principalmente associado a alimentação. Os efeitos adversos das terapias antineoplásicas geralmente resultam em modificações nas preferências/aversões alimentares e no prazer relacionado aos alimentos durante a terapêutica, no entanto, o tratamento por si só é um grande colaborador para a modificação corporal e agregado aos hábitos e estilo de vida inadequados desfavorecem o tratamento e sua eficácia. **OBJETIVO** Avaliar o impacto do tratamento quimioterápico sob o estado nutricional em mulheres com câncer de mama. **METODOLOGIA** Esta pesquisa teve como base uma revisão integrativa da literatura que abordam a temática. A seleção dos artigos científicos realizou-se nas bases eletrônicas Lilacs, NCBI, SciELO e Pubmed, aplicando-se os descritores: Consumo alimentar, Neoplasia da mama, Quimioterapia, de forma combinada em português e inglês. Como critérios de inclusão utilizou-se artigos prospectivos, transversais e longitudinais publicados no período de 2015 a 2020. Foram excluídos estudos que não

se encaixavam nas normas da pesquisa. **RESULTADOS** Após o levantamento de dados foram encontrados 8 artigos que abordam a temática em questão, sendo que, após a leitura foram excluídos 3 artigos, uma vez que não atenderam ao propósito da pesquisa. Desta forma, apenas 5 artigos encaixaram-se nos critérios de inclusão. De acordo com os estudos, constatou-se que é comum o ganho de peso em mulheres portadoras de câncer de mama e isto pode ser decorrente do tratamento com esteroides, estado da menopausa, característica do tumor, peso inicial ou ganho de peso após o diagnóstico, sedentarismo e hábitos alimentares inadequados, relacionados aos distribuição dos macronutrientes, entre as refeições. A relação prazer e alimento sofre interferências devido os efeitos adversos do tratamento no trato gastrointestinal e acarreta na preferência de alimentos mais salgados e picantes, assim como doces e ricos em lipídios, o que torna a alimentação pró-inflamatória e promove o surgimento de outras patologias. O baixo consumo de frutas e legumes em determinados ciclos da quimioterapia e consumo de carne vermelha geralmente é afetado durante o tratamento, perdurando por um tempo após o término, contudo há uma readaptação do paladar e o sabor/ingestão é retomado. **CONCLUSÃO** Considerando os efeitos adversos do tratamento quimioterápico sobre os padrões de ingestão e o estado nutricional, é imprescindível o acompanhamento com o nutricionista, a fim de enfatizar a importância da alimentação saudável tanto para a manutenção do peso adequado, como na prevenção de possíveis doenças e avaliar possíveis situações que influenciem negativamente o tratamento e aborda-las de acordo com a necessidade da paciente.

Palavras-chave: Consumo alimentar; Neoplasia da mama; Quimioterapia;

ESTADO NUTRICIONAL E TEMPO DE TRANSPLANTE RENAL EM PACIENTES INTERNADOS EM UM HOSPITAL DE REFERÊNCIA DE BELÉM-PA

NATHANNY RODRIGUES DA CONCEIÇÃO; JAMILIE SUELEN DOS PRAZERES CAMPOS; BRENDA RAYANE SILVA GARRETO.
CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A prevalência de doença terminal crônica tem aumentado cada vez mais em países em desenvolvimento. Contudo, o avanço da tecnologia tem propiciado um aumento significativo na sobrevida desses pacientes devido ao incremento das terapias renais substitutivas de hemodiálise, diálise peritoneal e transplante renal. A relação entre os parâmetros nutricionais e o tempo de transplante é de extrema importância para a área da nutrição clínica, visto que muitos dos pacientes transplantados têm alterações no estado nutricional que podem interferir na sobrevida e na qualidade de vida, além de contribuírem para o surgimento de inúmeras complicações capazes de provocar a perda do enxerto. **OBJETIVO** Este trabalho teve como objetivo relacionar o estado nutricional, segundo diversos parâmetros antropométricos, com o tempo de transplante em pacientes hospitalizados e submetidos ao transplante renal. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo quantitativo, do tipo transversal, realizado em um hospital público de Belém-PA, no período de abril a setembro de 2019. O estudo avaliou 52 pacientes submetidos ao transplante renal, de ambos sexos, com idade superior a 20 anos, que atendiam aos critérios de inclusão da pesquisa e autorizaram sua

participação voluntária por meio do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa, sob parecer nº 2.785.844. Foram coletados dados antropométricos por meio das aferições de peso, estatura, circunferência do braço e prega cutânea tricipital. Estas medidas serviram de instrumento para a classificação do estado nutricional dos pacientes através dos parâmetros: Índice de Massa Corpórea, Circunferência do Braço, Prega Cutânea Tricipital, Circunferência Muscular do Braço, Área Muscular do braço Corrigida e Avaliação Subjetiva Global. As informações sobre o tempo de transplante foram obtidas dos prontuários e categorizadas em 0 a 12 meses, maior que 12 a 24 meses e maior que 24 meses. Os dados foram tabulados no Microsoft Office Excel e a análise estatística foi realizada através do software BioEstat 5.3, sendo aplicado o teste G para verificar o grau de associação entre as variáveis do estudo, considerando um nível de significância menor ou igual a 0,05. **RESULTADOS** Na avaliação do estado nutricional segundo os parâmetros Índice de Massa Corpórea, Circunferência do Braço, Circunferência Muscular do Braço e Área Muscular do Braço Corrigida, não foi observada associação com o tempo de transplante, uma vez que a maioria dos indivíduos diagnosticados com desnutrição, assim como aqueles com eutrofia e excesso de peso, havia sido submetida ao transplante renal há 24 meses ou mais ($p > 0,05$). Por outro lado, de acordo com a avaliação da Prega Cutânea Tricipital, verificou-se que a maioria dos pacientes eutróficos (46,7%) tinha tempo de transplante igual ou inferior a 12 meses, enquanto que 83,3% daqueles diagnosticados com desnutrição haviam sido transplantados há 24 meses ou mais ($p = 0,0186$). No que diz respeito à Avaliação Subjetiva Global, foi observado também que a maioria dos pacientes classificados como bem nutridos (48,3) apresentava menor tempo de transplante, enquanto que entre os indivíduos com desnutrição 82,6% haviam se submetido ao transplante renal há mais tempo ($p = 0,0016$). **CONCLUSÃO** Conclui-se que, de acordo com os parâmetros Prega Cutânea Tricipital e Avaliação subjetiva Global, pacientes com maior tempo de transplante renal apresentam mais alterações nutricionais do que aqueles submetidos a este procedimento recentemente.

Palavras-chave: Transplantado renal; Estado nutricional; Antropometria;

ANÁLISE DE ORIENTAÇÕES SOBRE RESTRIÇÃO ALIMENTAR PARA PACIENTES COM DIABETES TIPO 1

KASSIA CLOTILDE COSTA FERREIRA; JEANE LORENA LIMA DIAS; ALINE LEÃO REIS; TALITA NOGUEIRA BERINO; DANIELA LOPES GOMES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO As diretrizes para o tratamento do diabetes recomendam uma dieta saudável, sem grandes restrições, desde que não haja outras condições de saúde. Todavia, é frequente que pessoas da família e profissionais de saúde restrinjam alimentos ou grupos de alimentos na tentativa de controlar a glicemia. **OBJETIVO** Analisar as orientações sobre restrição alimentar direcionadas a pacientes com Diabetes Mellitus Tipo 1. **METODOLOGIA** Estudo transversal descritivo de amostra por conveniência, realizado com pessoas atendidas no setor de endocrinologia em um hospital

universitário público. Participaram do estudo 11 cuidadores de crianças com diabetes tipo 1, 5 adolescentes (12 a 19 anos) e 22 adultos (20 a 48 anos). Foi aplicado protocolo desenvolvido para a pesquisa investigando restrição alimentar. As variáveis dependentes foram os alimentos orientados à restrição e quem orientou e as variáveis independentes foram idade e sexo. Os dados foram analisados pelo software Interface de R pour les Analyses Multidimensionnelles de Textes et de Questionnaires, por meio da Análise Fatorial de Correspondência, Análise de Similitude e Nuvem de Palavras. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (Parecer 3.232.967) e todos assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. RESULTADOS O corpus totalizou 38 textos, com 131 ocorrências. De acordo com a nuvem de palavras, as evocadas com maior frequência em ordem decrescente foram: farinha, açúcar, gordura, doce, pão e açaí. Os resultados denotam que alimentos da rotina dos pacientes, bem como um único macronutriente, são frequentes nas orientações de restrição alimentar. Os profissionais que realizaram tais restrições foram: nutricionistas, médicos ou pessoas do convívio diário. Por meio da Análise de Similitude, nota-se que a palavra com maior destaque é farinha, que apresenta forte ligação com açúcar, açaí e gordura. A análise dos elementos lexicais fracamente ligados entre si, no extremo das ramificações, foram: 1) pão e macarrão; 2) fritura, bombom e bolo; 3) banana e uva; 4) salgado, refrigerante e carboidrato. Tais resultados revelam que carboidratos simples, majoritariamente, estão presente nas orientações de restrições. Através da Análise Fatorial de Correspondência, obteve-se no primeiro quadrante do plano fatorial os elementos centrais das representações acerca das orientações direcionadas aos pacientes: pão (quadrante superior esquerdo), gordura e doce (quadrante superior direito), estas palavras concentram-se na orientação do nutricionista, denotando grande relação de proximidade e é relacionada a este profissional a maior frequência de todas as palavras, mostrando uma abordagem nutricional mais restritiva. Os elementos que constituem o segundo quadrante são: açaí (quadrante inferior esquerdo) mais presente na orientação médica; e as palavras: farinha e açúcar (quadrante inferior direito), prevalente na orientação de pessoas em geral, sendo assim, destaca-se que apesar de serem alimentos regionais, são frequentes nas orientações de restrição. CONCLUSÃO Os grupos alimentares restringidos foram principalmente carboidratos, açúcares, doces, óleos e gorduras. Pessoas do convívio dos sujeitos tenderam a orientar restrição aos carboidratos, enquanto médicos enfatizaram a restrição de gorduras. Nutricionistas orientaram evitar, ainda, os açúcares. Este estudo sugere a necessidade de maior compreensão acerca dos resultados sociais e psicológicos de restrições alimentares.

Palavras-chave: Diabetes Mellitus; Doença crônica; Tabu alimentar; Características culturais;

ANÁLISE DO ESTADO NUTRICIONAL E DOS NÍVEIS HEMATOLÓGICOS DE PACIENTES COM CÂNCER GASTROINTESTINAL EM UM HOSPITAL DE REFERÊNCIA EM BELÉM-PA

JESSICA FIGUEIRA LIMA FERNANDES¹; ALDAIR DA SILVA GUTERRES²; GESSICA FORTES TAVARES¹; ADRIANE FONSECA DE SOUZA¹; MILENA DE FATIMA MONTEIRO LOPES¹; JAMILLE LARISSA GONÇALVES DA SILVA¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL; 2. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO JOÃO DE BARROS BARRETO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O câncer é uma das doenças crônicas não transmissíveis que possui maior índice de mortalidade, sendo considerado a segunda principal causa de óbitos no mundo. Em consequência da doença, ocorrem alterações que aumentam a morbimortalidade do indivíduo prejudicando sua qualidade de vida (HYPPOLITO, 2014). Diante disso, torna-se fundamental uma cautelosa avaliação no estado nutricional do paciente, bem como em seus níveis hematológicos, a fim de diminuir o risco de complicações em alguma fase da doença. **OBJETIVO** Analisar o estado nutricional e os níveis hematológicos de pacientes com câncer gastrointestinal. **METODOLOGIA** Estudo transversal, realizado com pacientes atendidos no Hospital Universitário João de Barros Barreto, com idades entre 30 e 58 anos, com aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa sob o parecer nº 950.479, sendo consolidada mediante leitura e assinatura do Termo de Consentimento Livre Esclarecido. Para a avaliação do estado nutricional foram utilizados o Índice de Massa Corporal de acordo com os parâmetros da World Health Organization (2000) e Circunferência do Braço de acordo com os parâmetros de Frisancho (1990). Os dados hematológicos foram coletados através dos prontuários dos pacientes. Foram selecionados os últimos hemogramas realizados para análise dos seguintes parâmetros: contagem de hemácias, teor de hemoglobina e hematócrito. **RESULTADOS** Foram avaliados 45 pacientes, dos quais 55,5% (n=25) eram do sexo feminino, e 45,5% (n=20) do sexo masculino, com idade média de 46,9 anos. Em relação à localização do tumor, 53,33% (n=24) eram no estômago, 17,7% (n=8) no reto, 15,5% (n=7) no esôfago, 8,8% (n=4) na boca e 4,4% (n=2) no ânus. Quanto ao estado nutricional pelo Índice de Massa Corporal, 45,5% (n=20) estavam com eutrofia, 24,4% (n=11) com magreza grau I, 11,1% (n=5) com magreza grau II, 15,5% (n=7) com sobrepeso e 4,4% (n=2) com obesidade. Pela circunferência do braço, 55,5% (n=25) apresentaram eutrofia, 42,2% (n=19) depleção e 2,2% (n=1) excesso de gordura. Quanto a análise dos níveis hematológicos, 71,1% (n=32) apresentaram baixos valores de hemácias, 66,6% (n=30) apresentaram baixos valores de hemoglobina e 62,2% (n=28) apresentaram baixos valores de hematócrito. **CONCLUSÃO** Os dados obtidos demonstraram que a maioria dos indivíduos no estudo apresentou algum tipo de alteração nutricional segundo o Índice de Massa Corporal, a maioria estado nutricional adequado segundo a Circunferência do Braço e prevalência de anemia de acordo com os níveis hematológicos. Sendo indispensável o acompanhamento nutricional adequado a fim de promover um melhor prognóstico e qualidade de vida dos pacientes, tanto dos que se encontram com alterações nutricionais e hematológicas quanto daqueles em estado adequado.

Palavras-chave: Contagem de Células Sanguíneas; Estado Nutricional; Neoplasias;

AValiação DO CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS POR ADOLESCENTES MATRICULADOS EM ESCOLAS PÚBLICAS DE SÃO LUÍS – MA

GLAUCIANE MÁRCIA DOS SANTOS MARTINS; ANA KARINA TEIXEIRA DA CUNHA FRANCA; NATÁLIA OLIVEIRA PEREIRA; CECILIA CLAUDIA COSTA RIBEIRO.
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SAÚDE COLETIVA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O aumento da produção e consumo de alimentos industrializados é apontado como uma das principais causas da atual pandemia de obesidade e de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (MOODIE et al., 2013). Neste cenário, e com o objetivo de avaliar o efeito do consumo dos alimentos industrializados sobre a saúde, pesquisadores brasileiros desenvolveram a classificação NOVA, a qual considera a finalidade e extensão do processamento dos alimentos e os subdivide em quatro categorias: alimentos in natura/minimamente processados ou preparações culinárias, ingredientes culinários, alimentos processados e alimentos ultraprocessados (MONTEIRO et al., 2012). Classificar os alimentos quanto ao grau de processamento pode apresentar vantagens sobre outras formas de avaliar os alimentos, pois permite a inclusão de alimentos que não são usualmente avaliados como de risco, como alimentos congelados, daqueles prontos para aquecer, cereais matinais, bebidas lácteas, barras de cereais, biscoitos e outros produtos ultraprocessados nas versões tradicional e light (OSCARIZ, 2016). Os adolescentes são os que apresentam maior consumo desses alimentos, quando comparados aos adultos e idosos, fato que os torna um grupo de grande vulnerabilidade biológica e nutricional (IBGE, 2011, AZEREDO et al., 2015) suscitando a necessidade de investigação da exposição precoce à essa prática alimentar na saúde desta população.

OBJETIVO Avaliar o consumo de alimentos ultraprocessados por adolescentes matriculados em escolas públicas de São Luís - MA.

METODOLOGIA Estudo transversal realizado com 391 adolescentes de escolas públicas, de ambos os sexos, entre 17 e 18 anos, em São Luís, uma capital do Nordeste brasileiro. O projeto de pesquisa obteve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Maranhão sob parecer consubstanciado nº 441.226. Os adolescentes e seus pais ou responsáveis legais que concordaram em participar do estudo assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O consumo alimentar foi avaliado por meio de dois recordatórios de 24h e categorizado em três grupos: in natura ou minimamente processados, incluindo ingredientes e preparações culinárias; processados; e ultraprocessados, considerando a Classificação NOVA. Calculou-se a contribuição percentual calórica dos grupos alimentares e foram analisados o perfil de nutrientes conforme tercis de contribuição dos alimentos ultraprocessados por meio dos testes Anova ou Kruskal-Wallis.

RESULTADOS A média de idade dos adolescentes foi de 17,3 anos ($\pm 0,49$ DP), sendo 57,0% do sexo feminino. A média do consumo energético foi de 1991,0 kcal/dia, O consumo médio de energia dos adolescentes foi de 1919,0 kcal/dia, sendo 62,4% proveniente de alimentos in natura, minimamente processados, ingredientes culinários ou preparações culinárias, 11,4% de alimentos processados e 26,2% de alimentos ultraprocessados. O consumo de alimentos ultraprocessados variou de uma média de 6,0% de energia total no tercil1(T1) a 48,2% no tercil3 (T3). Observou-se que no tercil superior de consumo de ultraprocessados houve maior ingestão de carboidratos simples, lipídios, gordura saturada e sódio enquanto houve menor ingestão de proteínas.

CONCLUSÃO Mais de um quarto da ingestão calórica dos participantes foi proveniente de alimentos ultraprocessados. O maior consumo deste grupo de alimentos esteve relacionado com pior qualidade da dieta, o que pode desempenhar aumento do risco de doenças crônicas ao longo da vida.

Palavras-chave: Adolescentes; Alimentos Industrializados; Consumo Alimentar;

DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL DE PACIENTES CRÍTICOS POR MEIO DE DIFERENTES MÉTODOS DE AVALIAÇÃO

GIOVANA ALVES CARVALHO¹; GESSICA FORTES TAVARES¹; ADRIANE FONSECA DE SOUZA¹; BRUNO RAFAEL BATISTA DE ATAÍDE¹; ALDAIR DA SILVA GUTERRES².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL; 2. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO JOÃO DE BARROS BARRETO, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os pacientes críticos são mais suscetíveis ao quadro de perda de massa muscular e adiposa durante a internação, isso se dá devido ao estado nutricional pregresso e condição patológica instalada, que leva um processo de tentativa do organismo de recuperar as funções fisiológicas e hormonais. Diante disso, as combinações de diferentes métodos de avaliação do estado nutricional são cruciais para garantir precisão no diagnóstico nutricional. Essa conduta tem como objetivo evitar distúrbios metabólicos, maior tempo de internação, maior risco de infecções e aumento da taxa de mortalidade. **OBJETIVO** Avaliar o estado nutricional de pacientes submetidos à via de alimentação enteral por meio de diferentes métodos. **METODOLOGIA** Pesquisa de característica descritiva e transversal, realizada no Hospital Universitário João de Barros Barreto, durante o período de agosto a dezembro de 2019. Foram incluídos na amostra apenas os pacientes submetidos à via de alimentação alternativa, maiores de dezoito anos, que aceitaram participar do estudo e puderam realizar a aferição de peso e altura. Para a obtenção dos dados foi utilizado um questionário contendo informações sobre identificação, história clínica, suporte enteral e avaliação nutricional. Para diagnosticar o estado nutricional utilizou-se os seguintes métodos: Índice de Massa Corporal, conforme World Health Organization (1995) e Lipschitz (1994); Circunferência do Braço, segundo Blackburn e Thornton (1979); avaliação nutricional subjetiva global, classificada de acordo com Duarte (2007) e Contagem Total de Linfócitos, realizada a partir dos dados do leucograma, conforme Cuparri, 2014. A análise estatística descritiva dos dados estudados foi desenvolvida a partir do software Microsoft Windows Excel. Este estudo é recorte de uma pesquisa aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do hospital, sob parecer nº 3.226.633. **RESULTADOS** Participaram do estudo 25 pacientes, destes 52% são do sexo masculino e 48% do sexo feminino. A média de idade foi equivalente a 51,2 anos, com predomínio de participantes idosos (52%). Doenças de bases infecciosas foram o diagnóstico com maior prevalência (52%), seguido de neoplasias malignas (36%) e doenças crônicas não transmissíveis (12%). Em relação à terapia nutricional, 60% dos pacientes estavam com sonda nasointestinal, 28% sonda nasogástrica e 12% sonda de gastrostomia. Quanto ao diagnóstico nutricional, avaliado por meio do Índice de Massa Corporal, 56% estavam eutróficos, 36% apresentavam magreza e 8% sobrepeso. Já por meio da circunferência do braço, verificou-se que a maioria da amostra (72%) foi classificada com desnutrição, seguido de eutrofia (24%) e sobrepeso (4%). Enquanto que a avaliação nutricional subjetiva global apontou prevalência de adequação (64%). Por fim, conforme a contagem total de linfócitos, 24% exibiam normalidade e 76% desnutrição em diferentes categorias (leve/moderada/grave). **CONCLUSÃO** A partir dos resultados obtidos, observa-se quantitativo relevante de pacientes com depleção. Não há um método considerado padrão e que seja fidedigno ao paciente crítico. Logo, a avaliação nutricional em âmbito hospitalar deve ser realizada por meio de diferentes ferramentas avaliativas, afim de comparar os resultados e chegar a um diagnóstico nutricional preciso. Assim, serão executadas intervenções mais adequadas, evitando transgressões e contribuindo para recuperação desses pacientes.

Palavras-chave: Avaliação nutricional; Hospitalização; Nutrição Enteral;

AVALIAÇÃO DE DIETAS ENTERAIS PARA PACIENTES ONCOLÓGICOS QUANTO À PRESENÇA DE IMUNOMODULADORES, CARBOIDRATO E PROTEÍNA

SUANE ABREU DA COSTA; ERIKA DE SOUZA FERREIRA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O câncer representa a segunda causa de óbitos no Brasil e tem se tornado uma questão de saúde pública. Estudos comprovam que a imunonutrição possui o papel de fortalecer as células do sistema imune utilizando nutrientes imunomoduladores, os quais estimulam esse processo no organismo. As dietas enterais industrializadas abordadas no presente estudo são fabricadas por empresas nacionais e multinacionais e são compostas por nutrientes imunomoduladores, proteínas de alto valor biológico e carboidratos. Diante da variedade na oferta de dietas imunomoduladoras em sua forma comercial, verificou-se a necessidade de uma investigação dos nutrientes presente em sua composição. **OBJETIVO** Avaliar a composição nutricional de dietas enterais industrializadas destinadas ao paciente oncológico. **METODOLOGIA** Estudo observacional e descritivo realizado entre os meses de maio e junho de 2019 por meio do levantamento de informações em guias de produto dos fabricantes de fórmulas industrializadas nacionais e multinacionais para terapia nutricional enteral. Foram incluídas as fórmulas para terapia enteral via oral, que na indicação de uso constasse pacientes oncológicos. As fórmulas para uso via sonda em sistema aberto e/ou fechado e as terapias de nutrição oral que não constassem na indicação de uso pacientes oncológicos foram excluídas. Foram selecionadas três empresas (1 nacional e 2 multinacionais) e escolhidas 5 fórmulas. Utilizou-se como parâmetro para avaliação da composição das fórmulas, dados do Instituto Nacional do Câncer, Sociedade Americana de Nutrição Enteral e Parenteral, Sociedade Europeia de Nutrição Enteral e Parenteral, Diretrizes em Terapia Nutricional. Os dados extraídos foram registrados em planilhas eletrônica do software Microsoft Excel. **RESULTADOS** Cada fórmula foi avaliada quanto à presença de imunomoduladores, composição de carboidratos e qualidade proteica. Das 5 fórmulas escolhidas 1 é produzida por uma empresa nacional e 4 por empresas multinacionais. De acordo com os resultados encontrados no presente estudo, todas as fórmulas possuem em sua composição a presença de imunomoduladores, os quais possuem ação reguladora no sistema imunológico do paciente com câncer e na resposta inflamatória causada pelo tumor. As fórmulas industrializadas avaliadas pelo presente estudo possuem carboidrato em sua composição, entretanto há alguns estudos que mostram os benefícios de uma dieta rica em gordura, moderada em proteína e pobre em carboidrato, dieta cetogênica. As fórmulas avaliadas apresentaram em sua composição a leucina, que possui como função a promoção da síntese proteica muscular, com consequente diminuição da fadiga, contribui também para melhora da resposta imunológica. Em pacientes oncológicos com perda de peso, a administração desse aminoácido diminuiu a perda de massa muscular e estimula a síntese proteica. **CONCLUSÃO** Tendo em vista a importância destes nutrientes para o paciente oncológico, torna-se necessário maior rigidez na elaboração das dietas enterais para que as recomendações nacionais e internacionais sejam atendidas e a terapia nutricional seja eficaz.

Palavras-chave: Imunomoduladores; Terapia nutricional; Oncologia;

HÁBITOS DE SONO RELACIONADO COM ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS EM IDADE PRÉ-ESCOLAR

JANETE CORRÊA HAIDER¹; KARINE GRABIN²; RAVEL KUREKI²; MAGIELA FRANTZ HOLZSCHUH²; JULIANA DA SILVEIRA GONCALVES¹; LUCIA CAMPOS PELLANDA³.

1. FUNDAÇÃO UNIVERSITÁRIA DE CARDIOLOGIA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO VALE DO RIO DO SINOS, - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A diminuição da duração média do sono que tem ocorrido durante as últimas três ou quatro décadas, com simultâneo aumento da prevalência da obesidade e onde as crianças tornaram-se menos ativas, devido a avanços tecnológicos. Uma relação positiva entre a inatividade, o tempo gasto assistindo televisão, e o aumento da adiposidade em escolares vem sendo observada. A Atividade física, por outro lado, diminui o risco de obesidade, atuando na regulação do balanço energético e preservando ou mantendo a massa magra em detrimento da massa de gordura. Um assunto abordado atualmente é o sono inadequado e de má qualidade em crianças, e os estudos demonstram relação positiva entre o sono inadequado e obesidade infantil.

OBJETIVO Verificar se a qualidade do sono pode influenciar no estado nutricional de crianças de 0 a 6 anos.

METODOLOGIA Estudo transversal realizado em duas cidades do Estado do Rio Grande do Sul/ Brasil. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (Protocolo nº 4640/11). Os pais, após assinarem o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) receberam um questionário contendo perguntas sobre hábitos de vida, juntamente com o Questionário de Frequência Alimentar (QFA), e também, para avaliação do sono, o Índice de Qualidade de Sono de Pittsburgh (PSQI-BR). Posteriormente, foi realizada a avaliação antropométrica. A análise foi realizada através do programa estatístico SPSS versão 18.0. As prevalências descritas sob a forma de proporções com respectivos intervalos de confiança de 95%.

RESULTADOS : Este estudo foi composto por uma amostra de 179 crianças, sendo que, 90 crianças pertencem à cidade de Porto Alegre RS (POA) e 89 crianças pertencem à cidade de Frederico Westphalen RS (FW). No total da amostra, 52% dos indivíduos são do sexo feminino e 48% do sexo masculino. Observando a amostra, a maior parte (54,2%) está entre os 3 e 5 anos em ambas cidades. Apresenta homogeneidade de sexo na cidade de FW, e predomínio leve de meninos em POA, com 53,9%. Os valores de IMC indicam um estado normal para 64,9% das crianças e as condições de pré-obesidade e obesidade apresentam valores médios de 35,15%, sendo que POA apresentou valores de 53,4%, e FW de 16,8%. Em POA os pré-escolares dormem em média 9,22 horas/dia (DP 1,16) e demoram 38 minutos para pegar no sono. Já em FW a média/dia de sono é 9,02 (DP 1,19), e 0,22 minutos para dormirem. A qualidade do sono analisada pelo questionário de Pittsburgh (PSQI-BR) foi considerada como boa em 92,7% e como má em 7,3%. A má qualidade do sono foi relacionada com o sobrepeso e obesidade em apenas 5 indivíduos, verifica-se que houve resultados significativos quanto aos distúrbios durante o sono, sendo 14,4% em POA e 18% em FW, sendo o principal acordar no meio da noite e sonhos ruins. The American Heart Association relata que as crianças assistem, em média, a 17 horas de televisão por semana, ou seja 145,7 minutos/dia. A média encontrada na amostra foi de 165,7473 minutos/dia. Sendo superior em 26,46 minutos em POA e 13,6258 minutos em FW. No Framingham Childrens Study, estudo longitudinal com crianças, encontrou menores valores de IMC no grupo que assistiu a menos televisão.

CONCLUSÃO No

estudo verificou-se que a quantidade de horas de sono da amostra parece ser insuficiente para a idade, e pode ter relação com o índice de sobrepeso e obesidade, principalmente em Porto Alegre.

Palavras-chave: Hábito sono; crianças; estado nutricional;

INTERVENÇÕES NUTRICIONAIS E OS IMPACTOS NO ESTADO NUTRICIONAL DE ESCOLARES COM EXCESSO DE PESO

SHERIDA DA SILVA NEVES; NATASHA ABREU DE OLIVEIRA; PATRICIA TEIXEIRA LIMAVERDE; REBECA SONALLY DA SILVA MENEZES; SAMYLA INGRYD FELIX NORONHA; DEISE ANGELICA MARKMANN.
UNIVERSIDADE DE FORTALEZA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A obesidade tem aumentado intensamente entre crianças e adolescentes, sendo considerada problema de saúde pública mundial (IMPERIAL COLLEGE LONDON, 2017). Para o tratamento nutricional desse público é necessária abordagem interdisciplinar, envolvimento dos responsáveis, conhecer as razões físicas, emocionais, culturais e sociais que determinam o hábito alimentar (WEFFORT, 2017). Essas intervenções podem ter abordagem dietética com estratégias de educação nutricional, mudanças no estilo de vida, ajustes no âmbito familiar, incentivo à recreação e atividades físicas, acompanhamento psicossocial e, quando necessário, uso de fármacos (ESCRIVÃO, 2000). Mudanças gradativas e duradouras nos hábitos alimentares podem contribuir para melhor adesão ao tratamento (WEFFORT, 2017). **OBJETIVO** Investigar os impactos de intervenções nutricionais no estado nutricional de escolares com excesso de peso. **METODOLOGIA** Estudo descritivo, transversal e quantitativo, realizado com escolares, de fevereiro a novembro de 2019, que apresentaram excesso de peso pelo índice de massa corporal para idade (IMC/I) (WHO, 2007). Os participantes foram randomizados nos grupos terapêuticos: Aconselhamento ou Dieta. No Grupo Aconselhamento, foram utilizadas estratégias cognitivo comportamentais com estabelecimento de metas e, no Grupo Dieta, foram utilizados planos alimentares de acordo com as necessidades individuais e educação nutricional. A duração do tratamento nos grupos foi de 6 meses. As variáveis avaliadas foram: estado nutricional pelo IMC/I, exames bioquímicos de glicemia e perfil lipídico, frequência do consumo (BRASIL, 2008) de alimentos e/ou bebidas classificados em in Natura ou minimamente processados, processados e ultraprocessados, renda familiar e escolaridade dos responsáveis. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Fortaleza, sob número de parecer 2.300.207. **RESULTADOS** Participaram 24 escolares, 13 no Grupo Aconselhamento e 11 no Grupo Dieta. Em relação ao IMC/I, 23% do Grupo Aconselhamento tornaram-se eutróficos e o Grupo Dieta manteve o excesso de peso. No Grupo Aconselhamento, ocorreu resposta negativa para parâmetros de colesterol-LDL e HDL, e 63,6% passaram para normalidade para triglicerídeos. No Grupo Dieta, o colesterol total obteve resposta positiva (50% para 66,6%) e resposta negativa para parâmetros de colesterol-LDL, colesterol-HDL e triglicerídeos. Relativo ao consumo de alimentos in natura e minimamente processados, o Grupo Aconselhamento aumentou a frequência semanal de salada (0% para 15,3%), legumes e verduras cozidas (0% para

7,6%), frutas (23% para 46,1%) e feijão (38,4% para 61,5%), enquanto que o Grupo Dieta aumentou apenas o consumo do feijão (66,6% para 77,7%). Para processados e ultraprocessados, o Grupo Aconselhamento reduziu a frequência do consumo de mais de 5 dias na semana para até 4 dias para hambúrguer/embutidos (23% para 0%), bolachas/biscoitos salgados (23% para 0%) e bolachas/biscoitos doces e doces (30,7% para 7,6%), enquanto que o Grupo Dieta aumentou para bolachas/biscoitos salgados (22,2% para 33,3%), bolachas/biscoitos doces (22,2% para 44,4%), e 11,1% reduziu a frequência semanal da ingestão de batata frita/salgados fritos. Os grupos apresentaram características sócio-demográficas semelhantes. **CONCLUSÃO** A abordagem baseada em aconselhamento nutricional favoreceu modificações positivas no consumo alimentar e perfil antropométrico de escolares com excesso de peso.

Palavras-chave: obesidade infantil; terapia nutricional; estado nutricional;

O COMPORTAMENTO ALIMENTAR INFANTIL ATRAVÉS DA PERCEPÇÃO MATERNA

SHERIDA DA SILVA NEVES; NATASHA ABREU DE OLIVEIRA; DEISE ANGELICA MARKMANN; CATARINA ALMEIDA MARQUES; ALINE LOUREIRO CORREA; PATRICIA TEIXEIRA LIMAVERDE.
UNIVERSIDADE DE FORTALEZA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Na infância, é incontestável a relevância da formação de bons hábitos e atitudes alimentares para garantir adequação nutricional. Contudo, de acordo com a Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica, 2008 e 2009, baseado no que fora coletado na Pesquisa de Orçamentos Familiares, houve aumento significativo de crianças de 5 a 9 anos de idade que estão acima do peso com relação aos anos de 1989 (BRASIL, 2011; BRASIL, 2017). Isso nos indica que a população está consumindo mais quantidade de alimentos ultraprocessados/industrializados, que contém menor qualidade nutricional⁴. Dessa forma, vinculado à introdução alimentar, é importante que no ambiente doméstico a família se demonstre como exemplo. **OBJETIVO** Analisar o relato de mães sobre o comportamento alimentar de seus filhos. **METODOLOGIA** Estudo qualitativo realizado com mães de crianças com diagnóstico de excesso de peso a partir do IMC para idade (DUNCAN, SCHMIDT, GIUGLIANI, 2004) de 5 a 12 anos de uma escola filantrópica de Ensino Fundamental. A pesquisa foi explicada para as mães e, considerados os critérios de inclusão, sete mães foram convidadas aleatoriamente a participar de um grupo focal, onde foi realizado o registro das falas e das expressões/comportamentos das mães no decorrer do grupo. Os dados foram sistematizados e sua análise deu-se por categorização temática, sendo estabelecidas as seguintes categorias: consumo de alimentos industrializados, atitudes alimentares inadequadas, crenças disfuncionais em relação à comida, influência dos responsáveis no comportamento alimentar da criança, estratégias utilizadas pelos responsáveis para controlar a alimentação das crianças e percepção materna sobre o comportamento alimentar de seus filhos. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa pelo parecer de número 2.723.890. **RESULTADOS** Os dados

evidenciam que as mães, apesar de muitas vezes serem cientes sobre os males que o consumo exacerbado de alimentos ultraprocessados pode causar à saúde, optam por sua praticidade e permitem livre acesso para os filhos, principalmente nos horários referentes aos lanches. Ainda, quando as mães não conseguem adquirir o controle dos alimentos que são consumidos pelos filhos, desenvolvem crenças disfuncionais no que diz respeito às trocas alimentares. Esse tipo de confronto acontece principalmente pelo fato de a criança já estar formando suas preferências alimentares que, em alguns momentos, não estão em concordância com a ideia de alimentação saudável de sua mãe, ou seja, numa tentativa de formar um hábito positivo, acaba, na verdade, promovendo o resultado oposto por influência de crenças e pensamentos disfuncionais já enraizados por questões cognitivas, afetivas e socioculturais das mães. Por fim, é notória a influência que as mães possuem sobre as atitudes alimentares de seus filhos, bem como o reforço que promovem quanto a esses hábitos e atitudes por meio de um discurso negativo em relação à comida, contribuindo para o surgimento de possíveis pensamentos disfuncionais relacionados à forma de comer e de se auto perceber. **CONCLUSÃO** A alimentação materna é um fator de grande relevância na construção do hábito alimentar da criança e as mães apontam não perceber a significância que estas representam sobre essa criação. Dessa forma, é necessário um olhar mais acautelado ao ambiente alimentar da criança e maior suporte para com aqueles que orientam esse processo.

Palavras-chave: comportamento alimentar; grupos focais; obesidade pediátrica;

PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE PACIENTES RENAI CRÔNICOS DE UM HOSPITAL PÚBLICO DE REFERÊNCIA EM HEMODIÁLISE EM BELÉM

DANIELA LOPES GOMES¹; ALICIA GLEIDES FONTES GONCALVES¹; EMILY DE CASSIA CRUZ DOS SANTOS¹; THAYNARA SANTIAGO DOS ANJOS¹; ALDAIR DA SILVA GUTERRES².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL; 2. FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Atualmente, a Doença Renal Crônica é considerada uma patologia emergencial da saúde pública mundial pelo aumento expressivo no número de casos nos últimos anos. De acordo com o Inquérito Brasileiro de Diálise Crônica de 2017, o número de pacientes renais em diálise em 1º de julho de 2017 foi de 126.583, significando um aumento de 3.758 pacientes em um ano, além disso, o número estimado de óbitos em 2017 foi de 25.187, gerando uma taxa bruta de 19,9%. O paciente com doença renal crônica em hemodiálise apresenta elevado risco de mortalidade, sendo a desnutrição proteica-energética um dos principais fatores que aumentam o risco de morbimortalidade nessa população, evidenciando a importância da avaliação do estado nutricional destes pacientes. **OBJETIVO** Avaliar o perfil antropométrico de pacientes renais crônicos de um hospital público de referência em hemodiálise em Belém. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal descritivo, realizado no Serviço de Terapia Renal Substitutiva de um hospital público de referência para o tratamento de DRC no estado do Pará. A coleta de dados foi realizada no período de outubro a

novembro de 2018. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do referido hospital (parecer 2.457.835) e os pacientes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido antes de iniciar a coleta de dados. Foram aferidas, após as sessões de hemodiálise, medidas antropométricas de peso e altura, para posterior cálculo do Índice de Massa Corporal, além da Circunferência Braquial. A classificação do IMC foi realizada para adultos e idosos, de acordo com a recomendação preconizada pela Organização Mundial de Saúde e Lipschitz, respectivamente. Os dados foram tabulados e analisados pelo software SPSS, v.21, calculando-se medidas de tendência central e dispersão. RESULTADOS Foram avaliados 58 pacientes, sendo 32 (55,2%) do sexo feminino e 26 (44,8%) do sexo masculino. Destes, 32 adultos e 26 idosos, com média de idade de $56,1 \pm 17,8$ anos. Em relação ao estado nutricional, observou-se média de $22,2 \pm 4,4$ kg/m² de Índice de Massa Corporal, sendo 22 pacientes (37,9%) classificados como desnutridos, 13 (22,4%) com excesso de peso e somente 23 (39,7%) como eutróficos. A média de adequação da circunferência braquial foi de $90 \pm 14,0\%$, sendo que 53,4% dos pacientes apresentavam algum grau de desnutrição, enquanto que 8,6% tinham excesso de peso e 37,9% estavam eutróficos CONCLUSÃO Observou-se que a grande parte da amostra do estudo apresentava desnutrição, evidenciada pelos diferentes métodos antropométricos. Destaca-se a importância do acompanhamento nutricional, pois é a partir dele que se determina o risco de desnutrição, possibilitando amenizar os danos nutricionais e as complicações da doença

Palavras-chave: Avaliação nutricional; Insuficiência renal; Desnutrição;

ANÁLISE DA INDICAÇÃO DE SUBSTITUTOS DO LEITE MATERNO PARA RECÉM-NASCIDOS EM UM HOSPITAL AMIGO DA CRIANÇA

ANDREIA PEREIRA SILVA; TAINÁ MARTINS MORAES; LILIANE CRISTINA BANDEIRA COSTA; LETÍCIA CECÍLIA DE NAZARÉ ROCHA DA LUZ MESSIAS; VANDA HELOIZA MARVÃO SOARES.
FUNDAÇÃO SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O aleitamento materno na primeira hora de vida é um dos passos para que a amamentação ocorra com sucesso e deve acontecer até uma hora após o parto. Essa prática se justifica pelas inúmeras propriedades benéficas do leite materno, as quais incluem a maturação do trato gastrointestinal, formação do vínculo mãe-filho, adequado desenvolvimento cognitivo e psicomotor e menor incidência de infecções e re-hospitalização. A Iniciativa Hospital Amigo da Criança, uma estratégia que tem o intuito de promover, proteger e apoiar o aleitamento materno, preconiza os 10 passos e os 3 critérios para o sucesso do aleitamento materno, que devem ser seguidos pelos hospitais como principais ações que favorecem essa prática. Constituem procedimentos e ações que garantem o direito da mãe em amamentar seu filho no hospital e em outros serviços de saúde materno-infantil. Os substitutos do leite materno podem ser utilizados na impossibilidade do aleitamento materno, de acordo com as razões médicas aceitáveis, caso contrário, o seu uso poderá contribuir para o insucesso da amamentação, portanto, sua indicação deve ser cautelosa. **OBJETIVO** Avaliar as razões médicas

de indicação dos substitutos do leite materno para recém-nascidos de acordo com o preconizado pela Iniciativa Hospital Amigo da Criança. **METODOLOGIA** Estudo do tipo quantitativo retrospectivo com amostra de 159 indicações selecionadas entre os meses de outubro a dezembro de 2019. Os dados foram provenientes dos relatórios de indicação de um hospital público Amigo da Criança de Belém-PA. Os resultados encontrados foram tabulados no programa Microsoft Office Excel 2010 e selecionados conforme o protocolo do substituto do leite materno. **RESULTADOS** Do total de indicações, 21,38% (n=34) foram classificados como recém-nascido prematuro de baixo peso, os resultados de mãe ausentes e eclâmpsia foram 3,14% (n=5) cada, 8,8% (n=14) apresentavam hipoglicemia, 4,4% (n=7) desconforto respiratório, 6,28% (n=10) aguardavam leite, enquanto que 2,51% (n=4) eram de mães que apresentaram alguma intercorrência no parto e 0,63% (n=1) tinha contra indicação ao aleitamento materno. Das demais indicações 19,49 % (n=31) não condiziam com o preconizado pelo protocolo e 30,18% (n=48) não apresentavam nenhuma justificativa. **CONCLUSÃO** Diante do exposto, podemos afirmar que nem todas as indicações utilizadas possuem uma razão médica aceitável como justificativa de acordo com o protocolo utilizado pelo hospital. Dessa maneira, é possível observar a necessidade de um melhor esclarecimento para equipe de saúde sobre o assunto com o intuito de que o hospital continue a preservar o título de Amigo da Criança.

Palavras-chave: aleitamento materno; alimentos infantis; lactente;

ANÁLISE QUANTITATIVA DE MACRONUTRIENTES E MICRONUTRIENTES ANTIOXIDANTES NAS DIETAS DE UM HOSPITAL ONCOLÓGICO.

THAÍS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS; LAIANY COSTA DE MELO;
BRUNO HENRIQUE DOS SANTOS MORAIS; DAIANY DO SOCORRO MENDES PIRES;
ALINE LEITE DA SILVA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A terapia nutricional é essencial para pacientes oncológicos e tem o intuito de fazê-los manter e/ou recuperar seu estado nutricional¹. Em pacientes oncológicos, a adequação nutricional de macronutrientes e micronutrientes antioxidantes contribuem para minimizar os efeitos colaterais, prevenir e tratar a desnutrição e minimizar o catabolismo protéico durante o tratamento². Além disso, os alimentos antioxidantes são de importância fundamental pois têm ação de proteger as células sadias contra os radicais livres³. **OBJETIVO** Esse trabalho teve como intuito analisar o cardápio de um hospital oncológico e avaliar a adequação da dieta ofertada às necessidades diárias dos pacientes em relação aos macronutrientes e micronutrientes antioxidantes segundo o Dietary Reference Intakes. **METODOLOGIA** Estudo quantitativo e transversal, realizado no Serviço de Nutrição e Dietética de um hospital oncológico no Pará entre os meses de julho e agosto de 2018. Foram avaliados os teores de carboidratos, proteínas, lipídios, valor energético e dos nutrientes antioxidantes: vitamina A, vitamina C, vitamina E, zinco e selênio das dietas branda, pastosa e liquidificada ofertada aos pacientes presentes nos cardápios de 31 dias, nos quais foram avaliadas as 6 refeições fornecidas diariamente: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia. Para comparação, foram utilizados os

parâmetros estabelecidos no Projeto Diretrizes Terapia Nutricional na oncologia de 2011, Acceptable Macronutrient Distribution Range, 2002 (faixa de distribuição aceitável de macronutrientes), Dietary Reference Intakes, 1997 e 2000 (ingestão dietética de referência) para homens e mulheres com idade ≥ 18 anos^{4,5}. Foram considerados adequados cardápios com 45-65% de carboidratos, 10-35% de proteínas e 20-35% de lipídios, vitamina A 900 μ g para homens e 700 μ g para mulheres, vitamina C 90mg para homens e 75mg para mulheres, vitamina E 15mg para homens e mulheres, zinco 11mg para homens e 8mg para mulheres e selênio 55 μ g para homens e mulheres. A pesquisa foi aprovada sob nº CAEE 80819917.0.0000.5550. **RESULTADOS** Em relação ao planejamento quantitativo, as dietas brandas avaliadas apresentaram, em média, 53,9% de carboidrato, 15,8% de proteína e 30,1% de lipídio; as dietas pastosas apresentaram, em média, 54,2%, 18,9% e 26,8% e as dietas liquidificadas médias de 55,7%, 19,2% e 24,9%, respectivamente. Observa-se que, considerando os valores médios, todas as dietas apresentaram percentuais de macronutrientes adequados às recomendações. Em relação aos nutrientes antioxidantes, os valores médios de vitamina A, vitamina C e selênio nas dietas brandas e pastosas estavam adequados às recomendações para homens e mulheres. Embora apenas os valores médios de vitamina E (11mg) e zinco (7,9mg) não tenham alcançado a recomendação nas dietas liquidificadas, vale ressaltar que muitos cardápios da dieta liquidificada também apresentaram inadequação nos valores de vitamina A e selênio. Somente a vitamina C atingiu a recomendação em todos os cardápios avaliados. **CONCLUSÃO** A análise mostrou inadequação em relação a alguns nutrientes, principalmente na dieta liquidificada, indicando que há necessidade de adotar medidas corretivas ou de controle, tais como o monitoramento do período em que a dieta será administrada e/ou dar início à Terapia Nutricional Oral, para garantir ao paciente o aporte nutricional necessário.

Palavras-chave: Antioxidantes; Nutrientes; Oncologia; Terapia Nutricional;

PREGA CUTÂNEA TRICIPITAL AVALIA MAIOR PERCENTUAL DE DESNUTRIÇÃO EM PACIENTES PRÉ CIRÚRGICOS DO TRATO GASTROINTESTINAL

THAYANNE SANT' ANNA SANTIAGO DE PAIVA¹; MARIA DA CONCEIÇÃO CHAVES DE LEMOS²; GRAZIELE FONSECA CYSNEIROS¹; DARLLETY CANTO DA SILVA¹; MARIA ISABELA XAVIER CAMPOS¹.

1. HOSPITAL BARÃO DE LUCENA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Nos pacientes cirúrgicos, a desnutrição deve ter papel de destaque devido a sua influência com o valor prognóstico e maior risco de complicações no pós-operatório. A evolução do paciente fica comprometida quando já existe uma condição de risco nutricional ou de desnutrição, agravada pela doença de base ou por outras comorbidades associadas. **OBJETIVO** Avaliar entre as medidas antropométricas a que mais observou frequência de desnutrição em pacientes pré-cirúrgicos do trato gastrointestinal. **METODOLOGIA** Estudo transversal, desenvolvido na clínica cirúrgica de um hospital público em Recife com uma amostra de conveniência. Os pacientes foram submetidos a

avaliação nutricional com até 48 horas da admissão hospitalar através da antropometria e parâmetros bioquímicos como: hematócrito, hemoglobina, albumina e contagem total de linfócitos. Para análise estatística foi utilizado o SPSS versão 13.0 (SPSS Inc., Chicago, IL EUA). A comparação entre as médias foi realizada pelo teste t ou Mann Whitney para variáveis de distribuição não gaussiana. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética do Hospital Agamenon Magalhães para estudos em seres humanos (CAEE: 13082219.0.0000.5197) e todos os pacientes assinaram o TCLE Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** A amostra final foi composta por 70 pacientes, com redução do tamanho amostral para algumas avaliações, devido a contradições de respostas e dificuldades de aferições. Em sua maioria eram adultos, 58,6% mulheres, 35,7% concluíram o ensino médio e metade da população recebiam menos de 1 a 2 salários mínimos. A circunferência do braço identificou 17,1% e 7,1% da amostra com algum grau de desnutrição definidas assim como moderada ou leve. A dobra cutânea tricipital, observou que 24,2% dos pacientes se encontravam desnutridos, sendo 7,1% com desnutrição grave e o mesmo percentual para desnutrição moderada. Já a circunferência muscular do braço detectou 21,4 pacientes desnutridos, dos quais, 5,7% apresentavam desnutrição moderada e grave. Para o índice de massa corporal, a desnutrição detectada foi de 4,3%. A mediana da hemoglobina foi de 13,29mg/d e contagem total de linfócitos identificou 98,4% em depleção leve. Diante da comparação entre os sexos, para se avaliar em qual dos indivíduos era encontrada maior frequência de desnutrição, observou-se diferença entre o peso atual e habitual ($p=0,001$), a adequação da circunferência muscular do braço ($p=0,021$), hematócrito e hemoglobina, ($p<0,001$), adequação da dobra cutânea tricipital e medida da espessura do músculo adutor do polegar, ($p=0,001$). Quanto as correlações, pode ser avaliado que houve correlação entre a circunferência braquial e toda antropometria ($p=$ CONCLUSÃO Diante dos resultados encontrados, a desnutrição apareceu em um terço da amostra e a dobra cutânea tricipital foi a medida que mais detectou a desnutrição. A avaliação do estado nutricional realizada de maneira criteriosa, através de uma intervenção clínica-nutricional imediata, poderá permitir a redução de complicações no período pós-operatório.

Palavras-chave: Avaliação nutricional; Cirurgia; Estado nutricional;

GRAU DE PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS E SINTOMAS DE DEPRESSÃO EM ADOLESCENTES DE SALVADOR

TAINE HERMIDA DE FRANCA; LUANA DE OLIVEIRA LEITE; PRISCILA RIBAS DE FARIAS COSTA; MONICA LEILA PORTELA DE SANTANA; LUCIARA LEITE BRITO; NADJANE FERREIRA DAMASCENA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Segundo a Organização Mundial de Saúde, a depressão é um dos mais prevalentes transtornos psiquiátricos, o qual é estimado que mais de 300 milhões de pessoas sofram com a doença no mundo. Sua etiologia é complexa, envolvendo fatores biológicos, psicológicos e sociais. A adolescência é uma fase vulnerável a manifestação da doença, por ser marcada por intensas

mudanças. Estudos têm investigado a associação entre a qualidade do consumo alimentar e a depressão em adolescentes a fim de explicar a importância da alimentação para a promoção da saúde mental. **OBJETIVO** O estudo tem como objetivo avaliar a associação do consumo dos grupos alimentares sobre sintomas de depressão em adolescentes. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal aninhado a uma coorte intitulado "Ambiente escolar e familiar e risco cardiovascular: uma abordagem prospectiva". A amostra foi composta por 511 alunos na faixa etária de 10 a 17 anos de idade e ambos os sexos que foram recrutados por meio da listagem por turma. Foram coletadas as informações sociodemográficas da família, sintomas de depressão e consumo alimentar. Para a avaliação dos sintomas de depressão, foi utilizado o Inventário de Depressão Infantil, no qual o respondente com pontuação igual ou superior a 17 representa a presença de sintomas de depressão. Para a avaliação do consumo alimentar foi utilizado o Questionário de Frequência Alimentar, e os alimentos foram agrupados de acordo com a classificação NOVA, onde os alimentos são classificados com base na extensão e propósito do processamento. Foi utilizado questionário estruturado, respondido pelo escolar, para obtenção das informações sociodemográficas. As análises estatísticas foram realizadas no pacote estatístico Statistical Package for the Social Science versão 19.0. O protocolo do presente estudo (Parecer nº 1.139.343) foi aprovado no Comitê de Ética da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia. **RESULTADOS** O estudo observou diferença estatisticamente significativa na distribuição da covariável sexo entre os tercis de consumo dos alimentos do grupo dos ultraprocessados, sendo maior o consumo deste grupo entre aqueles do sexo feminino. Ao verificar a associação entre os grupos de alimentos e sintomas de depressão, observou-se maior prevalência dos sintomas no terceiro tercil de consumo de alimentos ultraprocessados quando comparados ao primeiro e segundo tercil ($p=0,01$). **CONCLUSÃO** O consumo de alimentos ultraprocessados esteve associado positivamente aos sintomas de depressão neste estudo. Se faz necessário estudos mais prospectivos e aprofundados que expliquem melhor a forma que as variáveis do estudo se influenciam a longo prazo, inclusive nos seus aspectos e interações bioquímicas.

Palavras-chave: Adolescentes; Alimentos ultraprocessados; Depressão; Grupos alimentares;

PERFIL CLÍNICO, SOCIODEMOGRÁFICO E PREFERÊNCIAS ALIMENTARES DE PACIENTES ONCOLÓGICOS

THAÍS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS; JAMILIE SUELEN DOS PRAZERES CAMPOS; XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONÇA; JENIFER KARINNE SANTOS DA COSTA LOPES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O consumo alimentar dos pacientes sofre grande influência das patologias, exigindo da equipe uma atenção redobrada no planejamento de cardápios, visando garantir um aporte nutricional necessário por meio de refeições seguras e em boas condições higiênico-sanitárias. No paciente oncológico a redução da ingestão alimentar pode estar associada à doença, às mudanças de hábitos alimentares e à insatisfação com as preparações servidas. A identificação das preferências

alimentares deve ser uma rotina, pois a alimentação tem aspecto fundamental na terapêutica, não apenas pelos aspectos nutricionais, mas também pela dimensão simbólica e subjetiva^{1,2}. **OBJETIVO** Identificar o perfil clínico, sociodemográfico e preferências alimentares de pacientes internados em um hospital de referência em oncologia em Belém-PA. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo, quanti-qualitativo realizado em um hospital público referência em oncologia no Pará, no período de janeiro a março de 2019, com pacientes internados nas clínicas especializadas em Urologia, Mastologia, Cirurgia Torácica, Ginecologia e Nefrologia. Foi utilizado formulário semiestruturado com dados sócio demográficos e clínicos. As preferências alimentares foram avaliadas por meio das perguntas o que você mais gostou?, o que você menos gostou?. Os dados foram tabulados no programa Excel® 2016 e analisados por meio da estatística descritiva e pelo método Nuvem de Palavras, utilizando-se a Plataforma Iramuteq versão 0.7 alpha 2. A pesquisa foi aprovada sob nº CAEE 80819917.0.0000.5550. **RESULTADOS** Participaram do estudo 45 pacientes, sendo 60% do gênero feminino e 40% do masculino, com idade entre 20 e 89 anos. A maioria dos participantes era casado/união estável (53,3%), procedente do interior do Estado (55,6%), tinha uma profissão/atividade remunerada (48,9%) e referiu renda familiar de até 1 salário mínimo (68,9%). Quanto ao perfil clínico, 51,1% não possuíam histórico familiar da doença, 86,7% estavam internados a menos de 1 mês, 4,4% estavam internados a mais de 4 meses, e para 77,8% a cirurgia era o motivo da internação. Em relação aos fatores de risco, 66,7% possuíam mais de um fator correlacionado, 11,1% tinham Hipertensão Arterial (HAS) isoladamente e 11,1% apresentavam constipação intestinal no momento da pesquisa. A questão O que você mais gostou? obteve um corpus constituído por 157 textos, sendo os termos citados: carne (52), tudo (37), feijão (17), arroz (15), frango e macarrão (14), ovo (11), salada (10), nada (8), farofa (5), purê (4), panqueca e legumes (1). Para a questão O que você menos gostou? foi analisado o corpus formado por 134 textos, no qual foram citados os termos: salada (42), arroz (28), frango (22), feijão (18), carne (14), nada (10), tudo e purê (5), quantidade e farofa (4). **CONCLUSÃO** Verificou-se que a maioria dos pacientes era procedente do interior do Estado, o que pode ser atribuído à precariedade dos serviços de saúde no interior. A renda baixa, referida pela maioria, é outro fator limitante ao acesso à serviços de saúde. A maioria referiu não ter histórico familiar da doença, porém possuía mais de um fator de risco para a doença, permitindo atribuir a tais fatores a provável causa da doença. As preparações com carne vermelha foram mais preferidas, o que nos remete à cultura alimentar, onde a carne é soberana. A salada foi o que menos gostaram, reflexo de hábito alimentar da população, onde o consumo de saladas e frutas é baixo na população.

Palavras-chave: Oncologia; Preferências alimentares; Serviço Hospitalar de Nutrição;

ANÁLISE DA QUALIDADE DE VIDA E HÁBITOS ALIMENTARES PREGRESSOS AO DIAGNÓSTICO ONCOLÓGICO DE PACIENTES HOSPITALIZADOS

GIOVANA ALVES CARVALHO; GESSICA FORTES TAVARES; MILENA DE FATIMA MONTEIRO LOPES; ADRIANE FONSECA DE SOUZA; BRUNO RAFAEL BATISTA DE ATAIDE; ALDAIR DA SILVA GUTERRES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O câncer é uma desordem crônica multifatorial. Entre os diversos agentes cancerígenos, prevalecem os hábitos alimentares inadequados, sedentarismo, etilismo e tabagismo, entre outras exposições. Dessa forma, o desenvolvimento da doença precede de uma influência mútua entre fatores endógenos e ambientais, sendo o mais evidente desses fatores o estilo de vida.

OBJETIVO Analisar os fatores relacionados à qualidade de vida e hábitos alimentares pregressos ao diagnóstico de câncer entre pacientes internados em um hospital de referência da região norte.

METODOLOGIA Estudo transversal e descritivo, sendo avaliados pacientes de um hospital universitário em Belém, Pará, captados por meio de amostragem por conveniência, durante agosto de 2018 a dezembro de 2019. A coleta de dados deu-se por meio de uma entrevista utilizando um questionário subdividido: a primeira parte constitui o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido; a segunda continha informações relacionadas à identificação (sexo, idade, localização do tumor) e qualidade de vida (presença de co-morbidades, escolaridade, renda familiar, etilismo, tabagismo) e a terceira consistiu-se de um Questionário de Frequência Alimentar, contendo diferentes grupos alimentares e seis opções de resposta: diariamente; semanalmente; quinzenalmente; mensalmente; raramente ou nunca. Os dados foram tabulados e analisados no Software Microsoft Excel. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob parecer nº 950.479.

RESULTADOS Fizeram parte do estudo 107 pacientes, sendo 59,8% mulheres e 40,1% homens. A média de idade foi equivalente a 56,5 anos, com maior prevalência da faixa etária adulta (57,9%). Com relação à localização do câncer, observou-se no sexo feminino: aparelho reprodutor feminino (25%), estômago (25%), mama (18,7%), cólon e reto (7,8%), esôfago (6,2%), pulmão (4,6%), faringe (4,6%), fígado (4,6%) e coração (3,1%). Já no sexo masculino: estômago (41,8%), pulmão (13,9%), cólon e reto (9,3%), esôfago (6,9%), fígado (4,6%), laringe (4,6%), pâncreas (4,6%), próstata (4,6%), coração (4,6%), rim (2,3%) e pele (2,3%). Relativo às co-morbidades, a maioria da população não possuía doença associada (70%), entretanto, identificou-se a presença de hipertensão arterial sistêmica em 15,8%, seguido de diabetes mellitus (6,5%) e existência de ambas (7,4%). Quanto à escolaridade, 42% possuíam ensino fundamental incompleto, 19,6% ensino fundamental completo, 22,4% ensino médio, 7,4% ensino superior e 8,4% declararam não possuir escolaridade. No que se refere à renda familiar, 64,4% sinalizaram possuir entre um e dois salários mínimos, 22,4% menos de um salário e 13% três ou mais salários. Além disso, foi possível observar que 74,7% eram etilistas ou ex-etilistas e 57% ex-tabagistas. Por fim, no questionário de frequência alimentar, foi observado, em geral, um maior consumo de alimentos do grupo de leites e derivados (72,4%), seguido de cereais refinados (71,5%), frutas (60,5%), leguminosas (56,8%), hortaliças (40,3%), óleos e gorduras (35,7%) e açúcares (33%).

CONCLUSÃO Os resultados demonstraram números relevantes de exposição pregressa aos fatores de risco de desenvolvimento de cânceres, como etilismo e tabagismo. Assim como, dietas inadequadas, com consumo insatisfatório alimentos in natura e considerável consumo de óleos e gorduras e açúcares, tendo predomínio de dietas baseadas em leites e derivados e cereais refinados. A partir disso, observou-se um conjunto de aspectos que confirmam um estilo de vida favorecedor ao aparecimento da doença.

Palavras-chave: Consumo de alimentos; Estilo de vida; Fatores de risco; Neoplasias;

ALIMENTAÇÃO FUNCIONAL AO PACIENTE ONCOLÓGICO

ERIKA DE SOUZA FERREIRA¹; RENATO VIANNA CORTEZ DE SOUZA²; LILIANE DE CASSIA RAMOS DA SILVA²; DENISE SANTOS DA SILVA NORTINO¹; IRAILCE LAURA PIMENTEL DE OLIVEIRA¹; EDILEUDA DA SILVA².

1. DNA CENTRO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os pacientes oncológicos em tratamento, geralmente apresentam dificuldades para conseguir se alimentar, principalmente pela alteração no paladar. A aversão à aceitação de preparações faz com que o profissional de nutrição assuma um papel mais inovador, buscando novas formas de ofertar a alimentação a esse paciente. O auxílio do profissional com capacitação em gestão e marketing é um diferencial, pois nesse processo, um planejamento bem feito com boa comunicação é fundamental para que se tenham bons resultados. Assim, uma degustação informativa sobre alimentação funcional aos pacientes oncológicos foi realizada por alunas de nutrição em uma clínica oncológica em Belém/PA. **OBJETIVO** Realizar degustação de preparações funcionais e informar sobre os ingredientes aos pacientes em tratamento oncológico em uma clínica oncológica em Belém/PA. **METODOLOGIA** Foi realizada em uma clínica oncológica em Belém/PA, atividade de degustação de preparações funcionais aos pacientes que estão em tratamento oncológico. Além da atividade fazer parte do projeto aprovado pelo CEP nº950479, foi aplicado o TCLE aos participantes. Após, discentes do curso técnico em Nutrição desenvolveram os lanches funcionais à pacientes com câncer: Hambúrguer funcional e Torta funcional de frango com legumes. À carne do hambúrguer foi acrescentado aveia em flocos grossos, chia, gergelim e linhaça; na torta de frango foram adicionados esses componentes, além de orégano e brócolis. Foi feito ainda um suco de abacaxi com hortelã sem adição de açúcar. As preparações foram levadas à clínica pelas alunas de nutrição seguindo todos os procedimentos de segurança alimentar. As alunas explicaram sobre os ingredientes das preparações aos pacientes e como eles poderiam beneficiá-los. **RESULTADOS** O hambúrguer e a torta se destacaram no formato e ingredientes usados. O hambúrguer foi feito em pão hamburguinho pelo tamanho reduzido e a preparação ficou bem macia, facilitando a mastigação e o processo digestivo. Na torta de frango, os ingredientes escolhidos provocaram estímulo às papilas gustativas e ativação do olfato; tivemos ainda a presença de fibras alimentares em todas as preparações desenvolvidas, propiciando melhora da função intestinal, além de auxiliarem no controle da glicemia e do colesterol. **CONCLUSÃO** As receitas foram entregues aos participantes, além de terem sido postadas na rede social da clínica, contribuindo à socialização das receitas com esse público, o que atende a uma das formas de marketing: a comunicação. O momento da degustação foi uma oportunidade em que os pacientes puderam tirar dúvidas, trocar experiências e adquirirem novos conhecimentos sobre como os alimentos podem ser aliados à saúde reduzindo o risco de monotonia alimentar, pois para ser nutritiva, a alimentação pode ter cor, sabor e variedade em sua apresentação.

Palavras-chave: câncer; alimento funcional; nutrição;

ASSOCIAÇÃO ENTRE ALTERAÇÃO NO PADRÃO DE SONO E QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO

ANADIANE KEISE FONTES CHAVES; DIVA ALIETE DOS SANTOS VIEIRA; BARBARA MELO SANTOS DO NASCIMENTO.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O sono é um estado de repouso físico e mental, no qual uma pessoa se torna inativa e inconsciente de seu ambiente. Estudos mostram que a restrição de sono pode acarretar alterações na ingestão alimentar que estão associadas ao desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. Portanto, horas regulares e adequadas de sono parecem fundamentais para uma boa saúde. **OBJETIVO** Avaliar alterações no padrão de sono e a sua relação com dieta e estado nutricional. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, realizado na cidade de Lagarto, Sergipe. Entrevistou-se 80 adultos e idosos recrutados por conveniência em unidades básicas de saúde. Foram excluídos: trabalhadores noturnos, tabagistas, diabéticos, portadores de doenças neurológicas, abuso de álcool/drogas, portadores de distúrbios alimentares, indivíduos com horários irregulares de sono e/ou que utilizam algum tipo de substância que auxilia no sono, autorrelato de problemas respiratórios e/ou grau elevado de obesidade (Índice de Massa Corporal maior ou igual a 40 kg/m²). As informações socioeconômicas e de estilo de vida foram obtidas por meio de questionário estruturado. Foram aferidas medidas de peso, estatura e a circunferência da cintura dos participantes., seguindo as técnicas preconizadas pelo Ministério da Saúde. O índice de massa corporal para os adultos foi classificado seguindo os critérios da Organização Mundial de Saúde e para os idosos de acordo com a Organização Pan-americana da Saúde. A qualidade e duração do sono foram avaliadas por meio do Índice de Qualidade do Sono de Pittsburgh. As informações sobre ingestão alimentar foram obtidas a partir do recordatório de 24 horas. Os dados foram analisados no programa STATA 13.0. O nível de significância empregado foi 5%. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Sergipe (Parecer 3.547.818). O estudo garantiu a confidencialidade dos dados, sendo voluntária a participação dos indivíduos, após assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido. **RESULTADOS** A média de idade dos entrevistados foi de 37,59 anos. Observou-se que a maioria apresentava excesso de peso e risco aumentado para complicações metabólicas, 17% relataram ter hipertensão arterial sistêmica e 26% apresentam dislipidemia. Com relação a qualidade do sono, notou-se que 42% dos participantes foram classificados como maus dormidores. Não foi observada diferença estatisticamente significativa no estado nutricional dos maus dormidores e bons dormidores. Quanto ao consumo alimentar, observou-se que o grupo de maus dormidores tinha uma pior qualidade da alimentação, afinal tinham maior ingestão de lipídios, gordura monoinsaturada e saturada, e menor ingestão de frutas quando comparado aos bons dormidores. **CONCLUSÃO** Nossos resultados mostram que a pior qualidade do sono está associada a uma pior qualidade da alimentação, com uma maior ingestão de gorduras e menor ingestão de frutas. Sendo assim, políticas públicas que incentivem horas regulares de sono, juntamente com o estímulo a prática de atividade física e melhora na qualidade da alimentação são fundamentais para manutenção de um estilo de vida saudável reduzindo o risco para várias doenças crônicas não transmissíveis que podem acarretar impactos negativos na saúde pública.

Palavras-chave: Privação do sono; Ingestão alimentar; Estado nutricional;

ASSOCIAÇÃO ENTRE APOIO FAMILIAR E SUCESSO CIRÚRGICO DE PACIENTES QUE FORAM SUBMETIDOS À CIRURGIA BARIÁTRICA ATENDIDOS EM UM PROJETO DE EXTENSÃO EM BELÉM-PA

SAMUEL GUIMARÃES DA COSTA; DANIELA LOPES GOMES; FLAVIA ALINE LAGES FERNANDES.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Quando as intervenções clínicas convencionais para tratar a obesidade grave se mostram ineficazes, a cirurgia bariátrica torna-se uma estratégia importante para a perda de peso e melhora das comorbidades associadas. Contudo, estudos sugerem que fatores sociais vinculados ao pré e pós-operatório, como o apoio social, em especial o apoio familiar, podem interferir no sucesso do tratamento. Dessa forma, torna-se relevante verificar a associação entre o apoio familiar pré e pós-cirúrgico com o sucesso da cirurgia bariátrica. **OBJETIVO** Avaliar a associação entre o sucesso cirúrgico e a percepção de apoio familiar antes e após a cirurgia bariátrica. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo e analítico, de amostra por conveniência, aprovado por Comitê de Ética em Pesquisa (parecer nº 2.170.863) e desenvolvido em um projeto de extensão vinculado à uma universidade pública. Participaram do estudo 48 pacientes com mais de 24 meses de cirurgia, que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Para avaliar o sucesso cirúrgico, foi calculado o percentual de perda do excesso de peso, considerando sucesso uma perda igual ou maior que 50% como preconiza a American Society For Metabolic And Bariatric Surgery. Quanto à percepção de apoio familiar, foi utilizado um formulário que classificava a percepção do apoio familiar pré-cirúrgico em família não apoiou, família não dificultou nem apoiou, família apoiou parcialmente e família apoiou muito; e a percepção de apoio familiar pós-cirúrgico em não me apoiam ou dificultam, não dificultam nem apoiam, me apoiam parcialmente e me apoiam totalmente. Para análise estatística, utilizou-se o Teste Qui-quadrado por meio do software Statistical Package for Social Science, v.21. **RESULTADOS** Houve diferença estatística entre o sucesso e insucesso cirúrgico na perda de peso quanto à percepção do apoio familiar pré-cirúrgico ($p = 0.014$) e pós-cirúrgico ($p = 0.025$). A maioria dos pacientes que obtiveram sucesso cirúrgico alegaram a percepção do apoio familiar pré-cirúrgico como família apoiou muito ($n = 35$; 72,9%), tal qual a maioria dos pacientes que não alcançaram o sucesso cirúrgico ($n = 3$; 6,3%). A maior parte dos pacientes que obtiveram sucesso cirúrgico alegaram a percepção do apoio familiar após a cirurgia como me apoiam totalmente ($n = 35$; 72,9%). **CONCLUSÃO** Conclui-se que o apoio familiar pode ter influência no sucesso cirúrgico. Nesse sentido, sugere-se que pacientes candidatos à cirurgia bariátrica ou que já foram submetidos ao procedimento incluam seus familiares no processo terapêutico, a fim de sensibilizar sobre a importância da adesão ao tratamento por toda a vida.

Palavras-chave: Apoio familiar; Cirurgia bariátrica; Obesidade;

CONSUMO EXCESSIVO DE SÓDIO EM INDIVÍDUOS COM ESCLEROSE MÚLTIPLA

BEATRIZ ARAUJO SILVA¹; MARIA ISABEL PELISSARI DAMASIO ROSA¹; LUIZA ANTONIAZZI GOMES DE GOUVEIA¹; ENEDINA MARIA LOBATO DE OLIVEIRA².

1. UNIVERSIDADE PAULISTA, - BRASIL; 2. HOSPITAL SÃO PAULO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Esclerose Múltipla é uma doença desmielinizante, incurável, inflamatória crônica e progressiva, na qual atinge o Sistema Nervoso Central. Com a mudança dos hábitos alimentares ao longo dos anos, aumentou a ingestão de cloreto de sódio, que é considerado um importante fator para o desencadeamento da doença, por induzir células Th17 patogênicas que intensificam a produção de citocinas pró-inflamatórias, várias quimiocinas e CCR6 imprescindíveis para a autoimunidade das células Th17. **OBJETIVO** Avaliar a adequação do consumo de sódio em indivíduos com Esclerose Múltipla. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, com 86 indivíduos, ≥ 18 anos, diagnosticados com Esclerose Múltipla por um (a) médico (a) especialista em doença desmielinizante e atendidos no ambulatório do Hospital São Paulo UNIFESP - Universidade Federal de São Paulo Centro de Doenças Neurológicas Desmielinizantes. A presente pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Paulista de Medicina de São Paulo (UNIFESP) por meio do CAAE: 99368818.7.0000.5505 e parecer nº 3.060.038. Foi realizada entrevista para coleta de dados pessoais, situação socioeconômica, hábitos alimentares, estilo de vida e medidas de peso e estatura. Durante a entrevista, foi realizado um recordatório 24 horas e um recordatório habitual, referente ao final de semana, sendo solicitado um diário alimentar. Ambos foram calculados com base nos dados contidos na Tabela Brasileira de Composição de Alimentos e comparados com as recomendações das Dietary Reference Intakes. Foi utilizado o teste T de student para comparar médias e o teste Qui-quadrado as proporções, pelo software SPSS 20.0. **RESULTADOS** Entre os participantes, 65 eram mulheres com idade média de $39,03 \pm 11,60$ e 21 homens com idade média de $38,24 \pm 10,45$, $p = 0,770$. O consumo calórico das mulheres apresentou uma média de $1783,59 \pm 611,08$, enquanto os homens consumiram em torno de $2398,47 \pm 725,33$ ($p = 0,001$). Em relação ao consumo de macronutrientes, ambos os sexos apresentaram consumo percentuais semelhantes de carboidrato $51,86\% \pm 11,44$ no sexo feminino e $52,25\% \pm 9,79$ no sexo masculino ($p = 0,882$), de lipídeo, $32,47\% \pm 8,47$ para mulheres e $31,95\% \pm 9,04$ para homens ($p = 0,819$), e de proteína $15,67\% \pm 5,93$ do consumo diário feminino e $15,80\% \pm 3,66$ do consumo masculino ($p = 0,904$). Ao analisar o consumo de sódio, observa-se que as mulheres tiveram um consumo médio de $2364,62\text{mg} \pm 905,32$ e os homens de $3640,12 \pm 1142,71$ ($p < 0,000$). O consumo de sódio foi comparado com os valores de referência de Adequate Intake, segundo sexo e idade, e a adequação do consumo de sódio pelas mulheres foi de $162,17\% \pm 65,46$, enquanto para os homens foi de $246,12\% \pm 76,91$ ($p < 0,000$). **CONCLUSÃO** Os indivíduos mostraram no geral um consumo de macronutrientes semelhantes, com distribuição percentual adequada e calórica próximo ao recomendado. Em relação ao sódio, o consumo foi alto em relação a recomendação e parte importante da amostra de ambos os sexos ultrapassam o valor máximo recomendado para este mineral. Estima-se que a adequação do consumo de sódio pode influenciar positivamente o percurso da doença e a terapia médica convencional.

Palavras-chave: Cloreto de sódio; Esclerose Múltipla; Sódio;

ASSOCIAÇÃO ENTRE COMPORTAMENTO ALIMENTAR E APOIO FAMILIAR DE PACIENTES SUBMETIDOS À CIRURGIA BARIÁTRICA

SAMUEL GUIMARÃES DA COSTA; DANIELA LOPES GOMES; ISABELA CAROLINE LIMA DE LIMA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O comportamento alimentar é um dos fatores que pode interferir no sucesso terapêutico após a cirurgia bariátrica. Não obstante, fatores sociais, como o apoio familiar também exercem influência no tratamento. Todavia, a relação entre comportamento alimentar após a cirurgia bariátrica e a percepção do apoio familiar ainda foi pouco explorada. **OBJETIVO** Verificar a associação entre comportamento alimentar e a percepção de apoio familiar em pacientes submetidos à Cirurgia Bariátrica. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo e analítico, de amostra por conveniência aprovado por comitê de ética e pesquisa (parecer nº 3.329.834) e desenvolvido em um projeto de extensão vinculado à uma universidade pública. Participaram do estudo 48 pacientes com mais de 24 meses de cirurgia, que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os dados referentes ao apoio familiar foram coletados por meio de um formulário que classifica a percepção e a satisfação com o apoio familiar pelos pacientes antes e após a cirurgia. A percepção de apoio familiar foi classificada em: não apoiou, não dificultou nem apoiou, apoiou parcialmente e apoiou muito, e a satisfação com o apoio familiar antes e após a cirurgia foi classificada como: muito satisfeito, nem satisfeito nem insatisfeito, pouco satisfeito e muito insatisfeito. O comportamento alimentar foi caracterizado por meio do questionário Three Factor Eating Questionnaire, que investiga três dimensões comportamentais da alimentação: comer emocional; restrição cognitiva; e descontrole alimentar. Esse questionário varia em uma escala likert de 1- totalmente falso a 4 - totalmente verdade para 21 afirmações, exceto uma que varia entre 1-8. O escore varia de 0 a 100 e quanto maior for o escore, mais presente é o padrão alimentar. A análise estatística foi realizada pelo Teste de Correlação de Spearman no software Statistical Package for Social Science, v.21. **RESULTADOS** A predominância na classificação da percepção e satisfação com o apoio familiar pré-cirúrgico foi, respectivamente, família apoiou muito (n = 38; 72,9%) e muito satisfeito (n = 38; 72,9%). Quanto à percepção e satisfação com o apoio familiar no pós-cirúrgico, a classificação predominante foi me apoiam totalmente (n = 37; 77,1%) e totalmente satisfeito (n = 34; 70,8%). O domínio do comportamento alimentar que apresentou maior média de pontuação foi o comportamento de comer emocional ($56,21 \pm 29,2$). Foi encontrada associação significativa e inversa entre o comportamento de descontrole alimentar e o apoio familiar após a cirurgia ($p = 0,043$; $r^2 = -0,251$), sugerindo que quanto maior o nível de apoio familiar após a cirurgia, menor seriam os escores de descontrole alimentar. **CONCLUSÃO** Os resultados sugerem que o apoio familiar pode influenciar o comportamento alimentar, especialmente comportamentos de descontrole diante da comida. Nesse sentido, sugere-se que os pacientes submetidos à cirurgia bariátrica envolvam seus familiares no processo terapêutico, afim de sensibilizar sobre a importância da adesão ao tratamento por toda a vida.

Palavras-chave: Cirurgia bariátrica; Comportamento alimentar; Obesidade;

AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE FÓRMULAS INFANTIS MANIPULADAS NO LACTÁRIO DE UM HOSPITAL MATERNO - INFANTIL DO MUNICÍPIO DE BELÉM - PA

LORENA BARROSO DE ARAUJO; JORDANA CAROLINE SOUSA MOURAO; CAMÉLIA SANTOS DE VIVEIROS; CILEA MARIA SANTOS OZELA; SUELY MARIA RIBEIRO DA SILVA.

CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As práticas alimentares adotadas nos primeiros anos de vida são fundamentais para o desenvolvimento sadio do indivíduo. Em diferentes situações, quando não há possibilidade de se realizar o aleitamento materno, outras opções devem ser oferecidas como alimentação para o lactente. Neste sentido, a indústria tem aprimorado as composições de fórmulas lácteas, como uma alternativa ao leite materno (BRASIL, 2015). As fórmulas infantis normalmente são manipuladas no lactário, e durante o manuseio, microrganismos patógenos podem ser introduzidos pelos manipuladores ou sob condições higiênico-sanitárias inadequadas (GALEGO, 2017). **OBJETIVO** Avaliar a qualidade microbiológica das fórmulas infantis ofertadas aos pacientes pediátricos do hospital a partir das pesquisas de Coliformes a 35°C e 45°C, Salmonella spp. e Staphylococcus aureus e comparar os resultados encontrados com os padrões estabelecidos pela Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001. **METODOLOGIA** Pesquisa do tipo quantitativa, transversal, experimental e descritiva. Foi coletado um total de 18 amostras sendo 6 amostras pelo turno da manhã, 6 de tarde e 6 a noite. Foi retirada uma alíquota de 25mL de cada amostra e transferida para tubos contendo os respectivos meios de enriquecimento para Coliformes 35 e 45°C, Salmonella spp. e Staphylococcus aureus. Após o período específico de incubação para cada microrganismo, foram realizados os testes confirmativos para validação dos resultados (SILVA et al., 2010). Tais resultados foram armazenados em um banco de dados no programa Microsoft Excel 2013 e em seguida comparados aos padrões estabelecidos pela RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001. A análise estatística foi realizada com o programa BioStat 5.0 para verificar possíveis diferenças entre as amostras e turnos em que foram coletadas, utilizando o Teste estatístico G, considerando o nível de significância P-valor $\leq 0,05$. **RESULTADOS** Apenas uma amostra (16,6%) pela parte da manhã e uma pela parte da tarde não apresentou conformidade com os padrões estabelecidos pela RDC nº 12/2001, sendo a contaminação da amostra do turno da manhã por Coliformes a 35°C e 45°C; e da amostra do turno da tarde por Staphylococcus aureus. Já no período da noite 33,3% apresentaram contaminação para Coliformes a 35°C e 16,6% para Coliformes a 45°C. A presença desses microrganismos em não conformidade com o proposto pela legislação pode indicar contaminação higiênico-sanitário das fórmulas durante o processo de manipulação ou sugerir que o tratamento térmico não foi eficaz na redução dos microrganismos a níveis aceitáveis. **CONCLUSÃO** A presença de Coliformes a 35°C acima do estabelecido é um indicativo de que as condições de preparo, armazenamento e instalações se encontram inadequadas. A presença de Coliformes a 45°C, sugere relação com a presença de microrganismos patogênicos. O gênero

Staphylococcus aureus é um dos agentes patogênicos mais comuns responsáveis por surtos de origem alimentar, sendo transmitido normalmente aos alimentos pelos manipuladores. O comprometimento da qualidade microbiológica alerta a necessidade de revisão das rotinas sistemáticas de manutenção dos equipamentos, higienização correta dos utensílios, atualização do Procedimento Operacional Padrão (POP), treinamento dos manipuladores, assim como a realização periódica de análises das fórmulas infantis e água, visando a segurança na produção em Lactários de unidades hospitalares.

Palavras-chave: Doenças transmitidas por alimentos; Fórmulas infantis; Qualidade microbiológica;

A INFLUÊNCIA DO CONSUMO ALIMENTAR NA CAPACIDADE FUNCIONAL DE IDOSOS RESIDENTES EM UMA COMUNIDADE DE PORTO ALEGRE - RS

SAMANTHA PEIXOTO SILVA; MARIA TEREZINHA ANTUNES; LUIS HENRIQUE TELLES DA ROSA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO O envelhecimento mundial está aumentando e ele afeta os indivíduos de forma heterogênea. Esse processo fisiológico pode ocasionar alterações anatômicas e funcionais que comprometem a qualidade de vida do idoso (1). O estado nutricional tem se mostrado capaz de influenciar a capacidade funcional (2,3). Portanto, a adesão a bons hábitos alimentares é importante para um envelhecimento saudável e o seu monitoramento se torna essencial para a manutenção da saúde. **OBJETIVO** Analisar a relação entre o consumo alimentar e a capacidade funcional em idosos residentes em uma comunidade de Porto Alegre, Rio Grande do Sul, Brasil. **METODOLOGIA** O estudo realizado foi de corte transversal, de base populacional, através de visita domiciliar. Foram incluídos idosos a partir de 60 anos, residentes no Distrito Docente Assistencial da Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre, localizado na zona norte da cidade, no período de abril a novembro de 2014. Aplicou-se um questionário sócio demográfico para conhecimento das características da amostra e a capacidade funcional foi avaliada através da escala de Katz para Atividades de Vida Diária e do escore de Lawton para as Atividades Instrumentais de Vida Diária. O consumo alimentar foi aferido através do Recordatório 24h e, para as medidas antropométricas foram utilizadas a massa corporal, a estatura e o Índice de Massa Corporal. Os dados foram avaliados através do teste de Mann-Whitney para as variáveis não paramétricas e regressão logística para comparação entre as variáveis e a presença de dependência funcional. O nível considerado significativo foi de 5%. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (boletim número 279.474/2013) e todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Foram entrevistados 112 idosos com média de idade de 72,6 anos, sendo a maioria do sexo feminino (65,2%). Em relação ao desempenho nas atividades básicas e instrumentais de vida diária, 34,8% apresentaram algum tipo de dependência para a capacidade funcional. As pessoas independentes apresentaram um consumo maior de cálcio, fósforo e proteína em relação aos indivíduos com dependência ($p < 0,05$). Após a regressão logística foi

encontrada uma relação entre a idade (aumento de 11,8% de chance de dependência funcional a cada ano de vida), o consumo de cálcio (aumento de 0,2% de chance para cada mg ingerido) e o estado civil (principalmente viúvos) com a dependência funcional. **CONCLUSÃO** Verificou-se que a ingestão de proteínas, cálcio e fósforo influencia no desempenho da capacidade funcional em idosos. Assim, a ingestão de alimentos nessa faixa etária deve ser monitorada, devido às várias alterações que ocorrem no envelhecimento, para prevenir e tratar a incapacidade ou excesso de nutrientes, essenciais para o bom funcionamento do corpo, levando a um envelhecimento com maior qualidade de vida.

Palavras-chave: Envelhecimento; Nutrição do Idoso; Saúde do Idoso;

TRANSTORNO DA COMPULSÃO ALIMENTAR PERIÓDICA EM ADULTOS: PRINCIPAIS CAUSAS E INFLUÊNCIAS PARA DESENVOLVIMENTO

SUANAM ALTAIR TAVARES DE MENEZES; HERISSON GONCALVES PEREIRA; ANA CLARA LACERDA CERVANTES DE CARVALHO; VICTOR PINHEIRO GOMES E ALBUQUERQUE; HIDLLYZA GONCALVES SILVA; ANA CLARA DE ANDRADE BARRETO.

FACULDADE DE JUAZEIRO DO NORTE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Indivíduos portadores do transtorno da compulsão alimentar periódica apresentam breves episódios de consumo exacerbado de alimentos onde o indivíduo perde o controle de si próprio com relação à quantidade e ao que está comendo, porém não há o comportamento compensatório. O diagnóstico é feito por meio de análise comportamental do paciente, as ocorrências acontecem duas ou mais vezes por semana no período de um semestre. **OBJETIVO** Verificar por meio da literatura existente as principais causas e razões durante a infância e adolescência e que possam desencadear o desenvolvimento do transtorno da compulsão alimentar na fase adulta. **METODOLOGIA** Este estudo corresponde a uma revisão sistemática, onde foram utilizadas as bases de dados: Scielo e Pubmed, empregando o operador booleano (AND) associado aos descritores: Binge-Eating; Disorder; Anxiety; Adolescent; Adult. Foram inclusos artigos: publicados nos últimos 6 anos, disponíveis gratuitamente, na íntegra, em idioma português e inglês. Para critérios de exclusão: artigos de revisão, teses, monografias e artigos repetidos. A pesquisa foi realizada em novembro de 2019. **RESULTADOS** No processo de busca foram listados 237 artigos, mediante aplicação de filtros, leitura dos títulos e estudo dos mesmos, 12 foram selecionados. Diversas formas de maus-tratos infantis como a punição física, abandono, abuso físico, emocional e sexual, violência doméstica, negligência emocional e física, estão intimamente relacionados com o desenvolvimento do transtorno da compulsão alimentar periódica na vida adulta, sendo as principais razões em meninos o abuso sexual e negligência física, nas meninas o abuso sexual e abuso emocional. As manifestações compulsivas comumente se tornam aparentes na fase adolescência, momento crítico de formação psicossocial dos indivíduos. Adolescentes diagnosticados com transtornos depressivos, bipolar, ansiedade e estresse pós-traumático têm maior probabilidade em desenvolver compulsão alimentar e

as chances de evoluir para outros tipos de distúrbios alimentares são altas. As meninas são mais propensas para surgimento de ansiedade, depressão, etilismo, dependência química e automutilação. As tentativas de suicídio são elevadas para pacientes com o transtorno. **CONCLUSÃO** Segundo estudos os transtornos alimentares geralmente começam a manifestar-se na adolescência a maioria tem como causa traumas adquiridos na infância. Ressalta-se a importância do trabalho multiprofissional na assistência a pacientes portadores de compulsão alimentar, em especial nutricionistas e psicólogos, com intuito de promover a reeducação alimentar, desencorajar prováveis comportamentos compensatórios e sentimentos negativos.

Palavras-chave: Binge-Eating Disorder; Anxiety; Adolescent; Adult;

PREVALÊNCIA DE DESNUTRIÇÃO EM IDOSOS COM CÂNCER NO TRATO GASTROINTESTINAL.

BÁRBARA RAQUEL SANTOS SIQUEIRA¹; RAHILDA CONCEIÇÃO FERREIRA BRITO TUMA²; RAYANNA LETICIA DOS SANTOS LEITE¹; FLAVIA ALINE LAGES FERNANDES¹; MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL¹; GIOVANA ALVES CARVALHO¹.

1. UNIIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL; 2. SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE PÚBLICA DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O câncer promove alterações catabólicas significativas que podem resultar na perda de peso progressiva e acentuada. O impacto que a desnutrição promove na resposta ao tratamento específico e na qualidade de vida de pacientes oncológicos, incluindo maiores riscos de infecção pós-operatória e aumento de morbimortalidade, já está bem estabelecido na comunidade científica. Sabe-se também que o alto risco nutricional possui forte associação à população idosa, em decorrência das alterações biológicas que são características da idade avançada. A localização do tumor é um dos fatores que influenciam o grau e a prevalência da desnutrição, sendo altamente evidenciada quando a neoplasia atinge o trato gastrointestinal. Desse modo, a triagem nutricional de idosos diagnosticados com câncer permite identificar precocemente o risco nutricional ou a desnutrição e melhorar o prognóstico do paciente. **OBJETIVO** Analisar o estado nutricional de pacientes idosos com diagnóstico de câncer no trato gastrointestinal atendidos em nível ambulatorial. **METODOLOGIA** Estudo transversal e retrospectivo, realizado com dados secundários provenientes do Ambulatório de Nutrição de uma Unidade de Alta Complexidade em Oncologia, em Belém-PA. Foram levantadas informações de 40 idosos, com idade igual ou superior a 60 anos, atendidos de janeiro a dezembro de 2017. Para o diagnóstico nutricional utilizou-se as medidas antropométricas obtidas na primeira consulta: estatura, peso atual, peso seco, peso usual, circunferência do braço, espessura do músculo adutor do polegar, prega cutânea tricipital, percentual de perda de peso e circunferência muscular do braço. Os dados foram tabulados no Microsoft Excel versão 2013 e a análise estatística foi realizada com auxílio do programa Bioestat 5.3, por meio do teste Qui-quadrado, considerando o nível de significância de p. **RESULTADOS** O diagnóstico nutricional demonstrou prevalência de desnutrição

nas medidas de circunferência braquial (67,5%), circunferência muscular do braço (55%) e dobra cutânea tricipital (47,5%), indicando depleção muscular e adiposa (pCONCLUSÃO Conclui-se que a maioria dos idosos oncológicos deste estudo encontrava-se desnutrido, com base nas medidas da circunferência braquial, circunferência muscular do braço e dobra cutânea tricipital, enquanto uma proporção maior desses pacientes foi classificada como eutrófico considerando dados da espessura do músculo adutor do polegar. Os resultados obtidos permitem ratificar a importância da utilização de diversos métodos de avaliação nutricional, com o objetivo de prevenir e/ou controlar a desnutrição, possibilitando uma intervenção adequada e precoce.

Palavras-chave: Câncer; Estado Nutricional; Saúde do Idoso.;

PERFIL ALIMENTAR DE RISCO PARA DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS EM PACIENTES COM DOENÇA DE PARKINSON

JOHN WEYK COSME DE SOUZA; POLIANA COELHO CABRAL; MARCELLA CAMPOS LIMA DA LUZ; GLEYCE KELLY DE ARAUJO BEZERRA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O consumo de alimentos processados está associado com o aumento do risco de obesidade e doenças crônicas (WHO, 2003), não obstante foi observado um aumento de seu consumo em até 400%, em algumas áreas metropolitanas, com concomitante redução do consumo de alimentos básicos como arroz e feijão (LEVY-COSTA et al., 2005). Embora, de uma maneira geral, exista ampla literatura acerca da avaliação do consumo de alimentos, para certos grupos populacionais a escassez de dados pode mitigar a execução de políticas públicas eficazes, uma vez que estudos deste tipo assumem um papel crucial na pesquisa em nutrição e no desenvolvimento de programas nessa área (BUZZARD, 1994). Dentre esses grupos populacionais, citam-se as pessoas com doença de Parkinson, cuja perda gradual dos neurônios dopaminérgicos da substância negra leva a sintomas como tremor de repouso, rigidez muscular, bradicinesia, instabilidade postural e dificuldade em iniciar a marcha (SAMII; NUTT; RANSON, 2004), o que muitas vezes às impede de preparar seu próprio alimento, recorrendo à ação voluntária de amigos e familiares ou à alimentação pronta para consumo. Assim, torna-se relevante discutir como se apresenta o perfil alimentar de pacientes com doenças crônicas de caráter neurodegenerativo, dentre elas a doença de Parkinson. **OBJETIVO** Avaliar se existe frequência no consumo de alimentos de risco para doenças crônicas não transmissíveis em uma população de indivíduos com doença de Parkinson, na cidade do Recife-PE. **METODOLOGIA** Este trabalho foi um recorte da pesquisa Sarcopenia e consumo alimentar na Doença de Parkinson: um estudo em pacientes atendidos ambulatorialmente. Estudo do tipo série de casos, realizado com pacientes acima de 40 anos de ambos os sexos, em atendimento ambulatorial em dois centros de tratamento na cidade do Recife -PE. As entrevistas para coleta de dados foram realizadas no período de janeiro a junho de 2019. Para a classificação do estado nutricional utilizou-se o índice de massa corporal (IMC). A classificação do IMC foi realizada segundo recomendação da Organização Mundial de Saúde (OMS). Para estimar a frequência de consumo dos indivíduos,

utilizou-se um QFA, desenvolvido e validado por Furlan-Viebig e Pastor-Valero (2004), para o estudo do perfil alimentar em doenças crônicas. Os dados foram analisados com o auxílio do programa Statistical Package for Social Sciences SPSS versão 13.0 (SPSS Inc., Chicago, IL, USA). A pesquisa foi aprovada segundo normas do comitê de ética (CCS/UFPE), com o número do CAAE: 8691118.2.0000.8807. **RESULTADOS** Ao todo, 79 pacientes foram avaliados. Destes, 59,5% eram homens, e no total, a média de idade dos indivíduos foi de $65,4 \pm 8,9$ anos. Considerando a avaliação do estado nutricional pelo IMC, 72,1% do total de pacientes apresentaram excesso de peso, com 27,8% de obesos. Analisando a frequência de consumo de alimentos de ambos os sexos, observou-se que os alimentos mais consumidos entre os homens foram: café (74,5%), arroz (70,0%), óleo (66%), açúcar (59,6%) e pão (57,5). Já entre as mulheres, o maior consumo foi dos alimentos café (68,8%), açúcar (65,0%) arroz (53,1%), suco de fruta (46,9%) e óleo de soja (46,9%). **CONCLUSÃO** A análise dos dados evidencia alta frequência do consumo de alimentos processados e ultraprocessados por pessoas com doença de Parkinson, as quais também apresentaram alto índice de excesso de peso e obesidade, o que reforça a importância de novas investigações que tracem o perfil alimentar e estado nutricional deste grupo de pacientes.

Palavras-chave: Doença de Parkinson; Avaliação do consumo; Estado nutricional; Perfil alimentar; Dieta

QUAL A INFLUÊNCIA DA HIPOVITAMINOSE D NA DIABETES MELLITUS TIPO 2 EM IDOSOS?

TATIANE SILVA BELO; MARILUCE KAROLINE DA SILVA DOS SANTOS; NATALIA SANTOS COSTA.

CENTRO UNIVERSITÁRIO DA AMAZÔNIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O índice de envelhecimento no Brasil, constata um crescimento expressivo da população brasileira, como consequência, da busca pela melhoria na qualidade de vida e no acesso a saúde. O processo do envelhecimento é considerado um fator de risco para a hipovitaminose D, representada por uma redução na diversidade de alimentos consumidos, na exposição a luz solar e na absorção pelo organismo do indivíduo. A vitamina D é um hormônio esteroide, lipossolúvel, podendo ser adquirida através da alimentação e da exposição solar, está relacionada a manutenção e homeostase de inúmeras funções do organismo. O surgimento de diversas patologias, pode estar associado a hipovitaminose D, como as doenças crônicas não transmissíveis - diabetes mellitus tipo 2, fraqueza óssea, doenças cardiovasculares, infecções e tantos outros, agravantes a saúde da pessoa idosa. **OBJETIVO** Compreender a influência da vitamina D na diabetes mellitus tipo 2 em idosos. **METODOLOGIA** Esta pesquisa trata-se de uma revisão de literatura que discorre acerca do tema proposto. A busca dos artigos científicos foi realizada nas bases de dados eletrônicas Scientific Electronic Library Online, Repositório Institucional da Fiocruz e no periódico nacional de ciências da saúde, a partir dos seguintes descritores: diabetes mellitus do tipo 2, vitamina D e envelhecimento, em português e inglês. Foram consideradas cinco publicações entre os anos de 2009 a 2018,

envolvendo população humana idosa e artigos de revisão. **RESULTADOS** Apesar de não ser o único e principal fator a ser considerado, diversos estudos evidenciam a relação da vitamina D com a prevenção e o tratamento de diabetes mellitus tipo 2, principalmente em idosos, pela presença de Receptores de Calcitriol nas células β do pâncreas e da alta concentração de cálcio e paratormônio no plasma, influenciados pela deficiência da 25-hidroxivitamina D, que regula a absorção e conversão da pró-insulina em insulina. No processo do envelhecimento, ocorre uma série de alterações, como o aumento da gordura corporal que influencia a uma maior distribuição da vitamina D pró-ativa; A redução da função renal pela idade tem impacto direto na produção da enzima 1 α -hidroxilase e da 1,25-dihidroxivitamina D ou calcitriol - a forma ativa dessa vitamina; Atrofias de pele causam declínio na concentração de 7-deidrocolesterol na epiderme implicando na formação da pré-vitamina D3, além de uma dieta qualitativamente pobre em alimentos com pré-vitamina D. Todos esses condicionantes implicam diretamente na conversão e absorção da vitamina D pelo organismo e por consequência, alterações em diversos processos celulares, como na excreção de insulina, hormônio responsável por regular a concentração de açúcar no sangue. **CONCLUSÃO** A influência da hipovitaminose D na diabetes mellitus tipo 2, é evidenciada desde os primeiros estudos endocrinometabólicos, pois apesar de ser uma doença multifatorial, a análise periódica dessa associação permitiu considerar o uso da vitamina D na prevenção e no tratamento da diabetes mellitus, principalmente na população de alto risco para doenças crônicas não transmissíveis, como os idosos.

Palavras-chave: envelhecimento; insulina; deficiência; metabolismo; vitamina D;

AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL E DO APOORTE NUTRICIONAL RECEBIDO POR PACIENTES CRÍTICOS EM USO DE NUTRIÇÃO PARENTERAL EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

THAÍS OTRANTO DIAS; FERNANDA ZANONI CONSOLO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O estado de saúde dos pacientes internados em Unidades de Terapia Intensiva inclui disfunção de órgãos, hipermetabolismo, inflamação sistêmica, e outros fatores que podem acarretar em longo tempo de internação e altas taxas de mortalidade. A manutenção e recuperação do estado nutricional, com prevenção da perda de massa muscular, é parte fundamental do tratamento. A nutrição parenteral pode viabilizar o suprimento das necessidades nutricionais, porém seu uso requer monitoramento constante devido à intercorrências associadas, como hiperglicemia, distúrbios eletrolíticos e potenciais infecções. Diante de sua relevância para o contexto do paciente crítico, é fundamental avaliar os resultados do tratamento com este tipo de dieta. **OBJETIVO** Avaliar o estado nutricional dos pacientes críticos em uso de nutrição parenteral e verificar a adequação do aporte nutricional ofertado através desta via. **METODOLOGIA** Estudo transversal, realizado a partir da coleta de dados secundários dos prontuários dos pacientes. A composição corporal foi avaliada pelo Índice de Massa Corporal e classificado segundo a Organização Mundial de Saúde (1995) e Lipschitz

(1994) para pacientes com idade ≥ 60 anos. A circunferência braquial foi classificada de acordo com Blackburn e Thornton (1979). As necessidades nutricionais foram estimadas segundo as recomendações da Sociedade Europeia de Nutrição Clínica e Metabolismo (SINGER et al., 2009), e segundo a Sociedade Americana de Nutrição Enteral e Parenteral para pacientes obesos (MCCLAVE et al., 2016). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, sob o processo nº 2.355.570. **RESULTADOS** Foram analisados dados de 21 indivíduos, com predominância do sexo masculino e média de $62,05 \pm 14,59$ anos. Com relação ao estado nutricional, identificou-se maior parte da população como eutrófica de acordo com o IMC (42,9%), contudo 33,3% dos indivíduos foram classificados em baixo peso. A avaliação segundo sexo permitiu observar excesso de peso principalmente entre as mulheres quando comparado aos homens, correspondendo a 40% e 18,8%, respectivamente. Quando considerada a adequação da circunferência braquial, a soma dos pacientes com desnutrição de qualquer grau totalizou 61,2%, representando déficit nutricional importante no grupo avaliado. Através da avaliação das prescrições de nutrição parenteral foi possível notar que, quando consideradas as médias e percentuais de adequação, apenas os lipídios mostraram-se inadequados, relevando aporte lipídico insuficiente em 52,6% dos pacientes. Apesar disso, foi identificado aporte calórico excessivo em 19,0% da população, déficit proteico em 19,0% e excesso de proteínas em 38,0% dos casos. **CONCLUSÃO** A análise do perfil nutricional dos pacientes revelou predominância de indivíduos eutróficos, porém houve grande proporção classificada em baixo peso, e alta prevalência de sobrepeso, o que sugere a presença de transição nutricional nas unidades de terapia intensiva, já que não se predomina somente a desnutrição mas também outro padrão nutricional. Apesar do aporte calórico, de carboidratos e proteínas apresentar-se adequado de um modo geral, é preciso considerar as inconformidades detectadas nas prescrições de alguns pacientes, o que ressalta a importância da avaliação nutricional para guiar as estratégias e metas nutricionais, além do constante monitoramento da conduta adotada, a fim de contribuir para o desfecho clínico.

Palavras-chave: Avaliação antropométrica; Suporte nutricional; Terapia nutricional; Unidade de Terapia Intensiva;

PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE PACIENTES IDOSOS COM INFARTO AGUDO DO MIOCÁRDIO EM UM HOSPITAL DE REFERÊNCIA EM BELÉM-PA.

ALÉXIA MARIA SANTOS ARAUJO¹; ALDAIR DA SILVA GUTERRES²; DAYANNE CAROLINE PINHEIRO GARCES¹; ROSILEIDE DE SOUZA TORRES FERREIRA²; ANANDA LETICIA SILVA CABRAL¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL; 2. FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Segundo Kumar, o infarto do miocárdio, também conhecido como ataque cardíaco, consiste na necrose do músculo que resulta de isquemia. Apesar de poder ocorrer em praticamente qualquer idade, a frequência sobe progressivamente com o aumento da idade e dos fatores de risco

sendo a aterosclerose a principal causa. No entanto, aproximadamente 10% dos infartos do miocárdio ocorrem antes dos 40 anos, e 45% ocorrem antes dos 65 anos. Sendo assim, de acordo com Silva, o monitoramento do estado nutricional de pacientes hospitalizados possibilita a intervenção adequada de maneira precoce, evitando quadros de desnutrição. **OBJETIVO** Avaliar o perfil antropométrico de pacientes idosos cardiopatas internados na Fundação Hospital das Clínicas Gaspar Vianna. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo e por conveniência realizado com 60 pacientes idosos (> 60 anos) admitidos na Fundação Hospital de Clínicas Gaspar Vianna com diagnóstico de Infarto Agudo do Miocárdio durante o período de julho de 2018 a dezembro de 2019. O projeto possui aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da instituição sob o parecer de número 3.564.286. A coleta de dados somente foi realizada após assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. As variáveis utilizadas foram coletadas no prontuário sexo, idade e diagnóstico de infarto e aferidas no momento da avaliação peso, altura, índice de massa corpórea, circunferência do braço e circunferência da panturrilha. O índice de massa corpórea foi classificado de acordo com a Organização Pan-Americana de Saúde, a adequação de circunferência do braço foi comparado aos valores de referência da National Health and Nutrition Examination Survey demonstrado em tabela de percentil de Frisancho e a circunferência da panturrilha, foi classificada de acordo com a World Health Organization o qual valores menores de 31 cm caracterizam a depleção de massa muscular. Os dados foram analisados no programa Excel versão 2016. **RESULTADOS** Diante das análises feitas no banco de dados foi observado que 78,33% (n=47) eram homens e 21,66% (n=13) eram mulheres. Segundo o índice de massa corpórea 55% (n=33) estavam eutróficos, 21,66% (n=13) com sobrepeso, 13,33% (n=8) com baixo peso e 10% (n=6) com obesidade. De acordo com a adequação da circunferência de braço, 60% (n=36) estavam em eutrofia, 18,32% (n=11) com algum nível de desnutrição, e 21,66% (n=13) com sobrepeso ou obesidade. Além disso, 81,66% (n=49) apresentavam a circunferência da panturrilha em adequação aos valores de referência e somente 18,33% (n=11) em inadequação. **CONCLUSÃO** Portanto, constatamos que a maior parte da amostra é de homens e que estão com seus parâmetros adequados. Dessa forma, conclui-se a importância da avaliação nutricional para prevenir os casos de desnutrição, visto que a mesma pode alcançar proporções consideráveis levando a mortalidade. Além disso, a análise demonstrou uma possível transição nutricional nos pacientes hospitalizados, tendo em vista que ocorreu uma redução na prevalência de desnutrição e aumento nos casos de excesso de peso.

Palavras-chave: Estado nutricional; Cardiopatias; Hospitalização;

CONHECIMENTO DE ESCOLARES SOBRE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL ANTES E APÓS INTERVENÇÃO EDUCATIVA

MARIA DO SOCORRO FERREIRA MARTINS; ERIKA DE SOUZA FERREIRA.
ESCOLA SUPERIOR MADRE CELESTE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A idade escolar representa um período de transição entre a infância e a adolescência. Nessa fase observa-se a crescente independência da criança, quando ela começa a formar novos laços

sociais com adultos e indivíduos da mesma idade. Considerando a transição nutricional que ocorreu no país, elevando índices de sobrepeso/obesidade em crianças e o que preconiza o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), acredita-se que as estratégias de intervenção de educação alimentar e nutricional (EAN) podem ser aliadas na melhora dos hábitos alimentares de escolares. **OBJETIVO** Quantificar através de aplicação de questionário, antes e depois da ação educativa, o estado nutricional e o conhecimento de escolares sobre alimentação saudável. **METODOLOGIA** Foram selecionadas 20 escolares na faixa etária de 7-10 anos da Escola Municipal União Fraternidade (Ananindeua/PA) para realizar ação de educação nutricional. Para execução da atividade, o trabalho foi submetido ao Comitê de Ética sob protocolo 20365219.9.0000.8187. A metodologia consistiu em 3 etapas: 1ª: diagnóstico, 2ª: intervenção e 3ª: pós-intervenção. Na 1ª etapa, foi aplicado o questionário e verificação das medidas de altura e circunferência abdominal. Na 2ª etapa, foi feita uma mesa-redonda sobre o tema alimentação saudável. Na 3ª etapa, foi realizado o dia do lanche e a oficina saudáveis, da seguinte forma: cada criança ficou responsável pela higienização de uma fruta, recebendo ao final 2 frutas para levar para casa. Foi servido o lanche a todos os alunos e a equipe técnica da escola. Na última etapa, foi distribuído o livro de receitas saudáveis aos participantes. **RESULTADOS** Avaliando-se os dados antropométricos obtidos e correlacionando-os a uma razão circunferência abdominal/altura, observou-se uma tendência de aumento da circunferência abdominal independente do sexo. A razão média foi de 0.49 e 35% das crianças apresentam razão ≥ 0.5 ; destas, 60% do sexo masculino (M) e 40% do sexo feminino (F). A razão ≥ 0.5 indica algum grau de sobrepeso. Cerca de 60% dos escolares, preferem na faixa etária de 7 anos preferem consumir alimentos como refrigerantes, biscoitos, hambúrguer em detrimento de um café da manhã com alimentos minimamente ou não processados. **CONCLUSÃO** Foi possível perceber um comprometimento nutricional com o avanço da idade, através do aumento linear de sobrepeso com a idade, independente do sexo. A intervenção por meio da educação alimentar e nutricional desperta o interesse dos escolares, pois participam ativamente das atividades, tornando o processo mais interessante a eles.

Palavras-chave: educação nutricional; transição nutricional; PNAE; obesidade infantil;

ASSOCIAÇÃO ENTRE A RECIDIVA DE PESO E A PERCEPÇÃO DA QUALIDADE DE VIDA DE MULHERES APÓS 24 MESES DE CIRURGIA BARIÁTRICA.

FLAVIA ALINE LAGES FERNANDES; ALINE FERNANDA OLIVEIRA RAMOS; AMANDA CRISTINA TOMPSON DINIZ; DANIELA LOPES GOMES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Nos casos de obesidade grave, a cirurgia bariátrica pode ser a estratégia de escolha quando as intervenções clínicas convencionais se mostram ineficazes. Contudo, apesar de promover significativa perda de peso e auxiliar no controle das comorbidades associadas à obesidade, as alterações gastrointestinais que ocorrem após a cirurgia podem interferir na percepção da qualidade de vida dos pacientes; sendo importante avaliar a associação entre esses fatores. **OBJETIVO** Avaliar

a correlação entre a recidiva de peso e a percepção de qualidade de vida de mulheres com mais de 24 meses de cirurgia bariátrica. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo e analítico, de amostra por conveniência, aprovado por Comitê de Ética em Pesquisa (parecer nº 2.170.863) e desenvolvido em um projeto de extensão vinculado a uma universidade pública. Foram selecionadas 45 mulheres com mais de 24 meses de cirurgia, que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Para avaliar a qualidade de vida, foi utilizado a versão brasileira do questionário Short Form Health Survey 36, composto por 36 itens que avaliam os domínios: capacidade funcional, limitação por aspectos físicos, dor, estado geral de saúde, vitalidade, aspectos sociais, aspectos emocionais e saúde mental. Para cada paciente e domínio, obteve-se um escore com valores variando de 0 (mais comprometido) a 100 (nenhum comprometimento). A recidiva de peso foi calculada comparando-se o peso atual com o menor peso alcançado após a cirurgia. O tempo de cirurgia foi calculado a partir da data da cirurgia. Utilizou-se o Teste de correlação de Spearman para testar as associações por meio do software Statistical Package for Social Science, v.21. **RESULTADOS** Houve correlação inversa entre o domínio capacidade funcional ($80 \pm 16,7$) e recidiva de peso em kg ($10,5 \pm 8,2$; $r^2 = -0,414$; $p = 0,002$) e em % ($20,9 \pm 16,3$; $r^2 = -0,346$; $p = 0,010$); limitação por aspectos físicos ($76,7 \pm 34,7$) e recidiva de peso em kg ($r^2 = -0,429$; $p = 0,002$) e em % ($r^2 = -0,363$; $p = 0,007$); e dor ($58,8 \pm 23,8$) e a recidiva de peso em kg ($r^2 = -0,256$; $p = 0,045$). Além disso, o tempo de cirurgia apresentou correlação positiva com a recidiva de peso em kg ($r^2 = 0,507$; $p = 0,002$). **CONCLUSÃO** Demonstrou-se que a recidiva de peso é maior conforme o tempo decorrido da cirurgia e está associada a pior percepção da qualidade de vida quanto à capacidade funcional, à limitação por aspectos físicos e à dor. Os achados sugerem que a recidiva de peso pode influenciar na percepção de qualidade de vida de pacientes que realizaram a cirurgia bariátrica.

Palavras-chave: Gastroplastia; Obesidade; Qualidade de vida; Reganho de peso;

ESTUDO SOBRE CONSUMO ALIMENTAR, ESTADO NUTRICIONAL, ESTILO DE VIDA E PERCEPÇÃO DE SAÚDE DE PACIENTES COM ESCLEROSE MÚLTIPLA

MARIA ISABEL PELISSARI DAMASIO ROSA¹; BEATRIZ ARAUJO SILVA¹; LUIZA ANTONIAZZI GOMES DE GOUVEIA¹; ENEDINA MARIA LOBATO DE OLIVEIRA².

1. UNIVERSIDADE PAULISTA, - BRASIL; 2. HOSPITAL SÃO PAULO - HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DA UNIFESP, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Há aproximadamente meio século a dieta começou a ser relacionada com a Esclerose Múltipla (EM), no entanto, embora existam estudos sobre EM e dietas, pouco se encontra sobre a relação entre eles. Este estudo se faz extremamente importante, haja visto que avaliação do padrão alimentar de pacientes com EM, podem auxiliar os profissionais de saúde na condução do tratamento destes pacientes. **OBJETIVO** Verificar o consumo alimentar, estado nutricional, estilo de vida e a percepção de saúde de indivíduos com esclerose múltipla. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, realizado com 100 indivíduos, ≥ 18 anos, diagnosticados com EM pôr um (a) médico (a) especialista em doença desmielinizante e atendidos no ambulatório do Hospital São Paulo UNIFESP

- Universidade Federal de São Paulo Centro de Doenças Neurológicas Desmielinizantes. A presente pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Paulista de Medicina de São Paulo (UNIFESP) por meio do CAAE: 99368818.7.0000.5505 e parecer nº 3.060.038. Foi realizada entrevista para coleta de dados pessoais, situação socioeconômica, hábitos alimentares, estilo de vida e medidas de peso e estatura. Foi utilizado o teste T de student para comparar médias e o teste Qui-quadrado as proporções, pelo software SPSS 20.0. **RESULTADOS** Participaram deste estudo 72 mulheres com idade média de 38,6 anos $\pm$ 11,6 e 28 homens com idade média de 37,6 anos $\pm$ 10,9, $p=0,685$. O índice de massa corporal médio foi 27,0 kg/m² $\pm$ 6,1 para as mulheres e 27,3 kg/m² $\pm$ 5,5 para os homens ($p=0,833$). A maior parte da amostra apresenta 2º grau completo, 54% (n=54) e ensino superior, 26% (n=26) é casada (53%), 54% da amostra tem etnia branca, 8% são negros e 38% são pardos. Em relação a renda familiar, 39% da amostra refere mais de 5 salários mínimos por mês enquanto o restante da amostra refere rendas familiares menores. Em relação a prática de atividade física, 92,9% dos homens (n=26) referiram praticar enquanto somente 69,4% das mulheres (n=50), $p=0,007$. Quando questionados sobre a auto avaliação de saúde, 19,2% a consideram excelente, 40,4% boa, 33,3% regular e 7,1% ruim, sem diferenças entre os sexos ($p=0,222$). Em relação ao hábito tabagista, 11% fumam diariamente e 2% ocasionalmente. Quando questionados se costumam consumir alimentos industrializados, 41 indivíduos disseram que sim e 5 de vez em quando. Sobre diversos marcadores do consumo alimentar questionados, 50% da amostra referiu comer salada 1 vez ao dia e 23% duas vezes ao dia; 28% da amostra referiu comer frutas 1 vez ao dia e 25% duas vezes ao dia; 9% da amostra consome refrigerante todos os dias e 3 de 5 a 6 dias por semana, 20% quase nunca e 28% nunca; 23% da amostra referiu não consumir leite; 8% referiram adicionar sal na comida sempre e 3% de vez em quando; 41% referiram utilizar tempero pronto ao cozinhar em suas residências e 81% utilizam azeite de oliva. **CONCLUSÃO** Os indivíduos estudados apresentaram índice de massa corporal indicador de excesso de peso e prática de atividade física insuficiente pelas mulheres. Foram referidos marcadores negativos de consumo alimentar por parte considerável da amostra em relação ao alto consumo de alimentos industrializados, refrigerante e de temperos prontos, além, do baixo consumo de frutas, saladas e leite. A melhora desses marcadores de consumo alimentar pode impactar positivamente no estado nutricional e contribuir para melhora da avaliação de saúde do grupo.

Palavras-chave: consumo alimentar; esclerose múltipla; estado nutricional; estilo de vida;

RELAÇÃO ENTRE A ALIMENTAÇÃO BLW (BABY LED WEANING) E A PREVENÇÃO DE CARÊNCIAS NUTRICIONAIS E DOENÇAS CORRELACIONADAS: UMA REVISÃO DE LITERATURA

DAYANE RIBEIRO CANDIDO ROSA ANDERSEN; JOSE CARLOS DE SALES FERREIRA.
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MANAUS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Com o início da primeira infância, vem os desafios, um dos questionamentos mais comuns entre os pais é, como alimentar meu filho, mantendo-o saudável após o desmame?. Até os

primeiros seis meses de vida, a saúde do lactente é protegida através da transferência de compostos imunológicos, nutricionais e digestivos da mãe, por meio do leite materno, isso ocorre até o momento em que o sistema imunológico da criança está maduro o suficiente para se auto proteger. A introdução alimentar inspirada no método BLW (Baby Led Weaning) traz a proposta de refeições guiadas pelo próprio bebê, para isto, os alimentos ofertados devem estar in-natura, ou minimamente processados, em sua maioria, o que garante maior preservação dos nutrientes neles presentes. **OBJETIVO** O presente trabalho tem como objetivo, estabelecer uma relação entre o método de introdução alimentar infantil BLW (Baby Led Weaning) e a possível diminuição da probabilidade de carências nutricionais, bem como, as consequentes doenças correlacionadas. **METODOLOGIA** Trata-se de uma revisão de literatura realizada através de uma busca por artigos na base de dados da Scientific Electronic Library Online (SciELO), Sistema Online de Busca e Análise de Literatura Médica (MedLine) e National Library of Medicine (PubMed), através de palavras-chave, como, introdução, alimentos, BLW, imunidade, infância e aleitamento. **RESULTADOS** A dieta de uma criança, principalmente na primeira infância, deve ser equilibrada em variedade de alimentos e nutrientes, de forma a suprir todas as necessidades, energéticas e nutricionais. O método Baby Led Weaning (BLW) sugere que bebês a partir dos seis meses de vida, apresentam coordenação motora suficiente para guiarem suas refeições, através de alimentos cortados em pedaços grandes, ou inteiros, cozidos ao vapor ou até mesmo crus. A oferta de alimentos variados, frescos, in-natura, íntegros e minimamente processados, aos bebês, evidencia a consequente maior oferta de micronutrientes essenciais a manutenção de sua saúde, quando comparado ao método tradicional, onde os alimentos são processados até que estejam em consistência pastosa. A variedade de sabores e texturas dos alimentos utilizados no método, podem sugerir um melhor aproveitamento dos nutrientes presentes e consequentemente, proporcionar a criança, também, uma menor susceptibilidade a doenças ocasionadas por carências nutricionais. A carência de micronutrientes pode levar ao desenvolvimento de doenças agudas ou até mesmo crônicas, como, imunossupressão, cegueira, distúrbio cognitivo, anemia, osteoporose, gripes, resfriados, predisposição a fisiopatologia de diversas doenças crônicas não transmissíveis, como as cardiovasculares, hipertensão, diabetes mellitus, obesidade, alguns tipos de câncer, entre outras. **CONCLUSÃO** Há uma relação direta entre uma alimentação adequada e um sistema imunológico forte, os macro e micronutrientes (carboidratos, lipídeos, proteínas, vitaminas e minerais) provenientes da dieta dão suporte ao organismo para sintetizar e/ou auxiliar na função das células de defesa do corpo. O método BLW (Baby Led Weaning) traz a proposta de ofertar mais nutrientes a criança através de alimentos cuja propriedade nutricional esteja o mais preservada possível, assim, diminuindo a probabilidade do desenvolvimento de doenças carenciais.

Palavras-chave: Alimentos; Crianças; in-natura; Minerais; Vitaminas;

COMPOSIÇÃO E DENSIDADE ENERGÉTICA DAS REFEIÇÕES DE PACIENTES CELÍACOS

JULIANA OLIVEIRA FERREIRA; GIOVANA ALVES CARVALHO; CAROLINA VIEIRA BEZZERA MOREIRA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A doença celíaca é uma condição autoimune, desencadeada pela presença de glúten na dieta de pessoas susceptíveis. Caracteriza-se principalmente por inflamação intestinal crônica, resultando em atrofia das vilosidades, hiperplasia de criptas, além de manifestações sistêmicas. O tratamento da doença envolve uma abordagem dietética, com exclusão total do glúten, representando mudanças significativas nos hábitos alimentares e estilo de vida, podendo ser um fator de risco para inadequação alimentar. Assim, faz-se necessário conhecer a qualidade do consumo alimentar dessa população, atentando-se para a composição e potenciais riscos dessas escolhas. **OBJETIVO** Descrever a composição e calcular a densidade energética das refeições (dejejum, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar) de pacientes celíacos. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal de caráter descritivo. A população estudada inclui 14 indivíduos, entre crianças, adultos e idosos, de ambos os sexos, diagnosticados com doença celíaca e participantes do projeto de extensão Programa de Orientação Alimentar para Celíacos - PROACEL que tem aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Pará (parecer nº 899.717). Para coleta de dados foram feitas análises qualitativas e quantitativas do recordatório 24 horas pertencente ao prontuário de cada paciente. A partir destas, foi observado a composição alimentar, realizado o cálculo da densidade energética de cada refeição e por fim classificada em alta, média, baixa e muito baixa densidade energética segundo o National Center of Chronic Disease Prevention and Health Promotion (2005). Vale ressaltar ainda que coleta de informações para o banco de dados do projeto só foi realizada após a leitura e assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). **RESULTADOS** Em relação a composição do dejejum encontrou-se entre os componentes majoritários: café, leite e tapioca. Na constituição do lanche da manhã observou-se o consumo de sucos, bolachas e frutas. Para o almoço obteve-se principalmente arroz, feijão, proteína e legumes. No lanche da tarde: café, leite, tapioca, suco e frutas. Na janta observou-se uma composição semelhante ao almoço, contendo: arroz, feijão, proteína e legumes. Quanto a densidade energética do dejejum, 42,8% dos pacientes apresentaram baixa, 35,7% média e 21,4% muito baixa densidade. Para o lanche da manhã encontrou-se: 57,1% muito baixa, 28,5% baixa e 14,2% média densidade energética. Já no almoço obteve-se 78,5% das refeições com baixa e 21,4% com média densidade energética. No lanche da tarde obteve-se 35,7% baixa, 35,7% com média e 28,5% com muito baixa densidade. Os valores obtidos referentes ao jantar foram: 64,2% baixa, 21,4% média e 14,2% muito baixa densidade energética. **CONCLUSÃO** A partir do presente estudo foi possível identificar os componentes majoritários das refeições dos pacientes celíacos. Observou-se em relação a composição uma baixa variedade de alimentos. Quanto a densidade energética, a maioria dos pacientes obtiveram uma baixa densidade energética para o dejejum, almoço e jantar, sendo, 42,8%, 78,5% e 64,2% respectivamente. Já no lanche da manhã a maioria dos pacientes demonstraram um consumo de muito baixa densidade energética, 57,1% e por fim no lanche da manhã apresentou baixa e média densidade energética, ambas encontradas em 35,7% das refeições.

Palavras-chave: Composição alimentar; Densidade energética; Doença celíaca; Glúten;

ASSOCIAÇÃO ENTRE ANTROPOMETRIA E PERCEPÇÃO DA IMAGEM CORPORAL DE MULHERES SUBMETIDAS À CIRURGIA BARIÁTRICA ATENDIDAS EM UM PROJETO DE EXTENSÃO EM BELÉM-PA.

FLAVIA ALINE LAGES FERNANDES; SAMUEL GUIMARÃES DA COSTA; DANIELA LOPES GOMES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O papel da cirurgia bariátrica na redução de peso e na melhora das comorbidades associadas à obesidade está bem estabelecido na comunidade científica. Porém, a cirurgia pode influenciar em fatores psicológicos, como a percepção da imagem corporal. Ao ser relacionada a resultados antropométricos após a cirurgia bariátrica, estudos enfatizam que disfunções de percepção e aceitação da imagem corporal podem ser obstáculos no pós-operatório. **OBJETIVO** Avaliar a associação entre antropometria e percepção da imagem corporal de mulheres após 24 meses de cirurgia bariátrica. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo e analítico, de amostra por conveniência, aprovado por Comitê de Ética em Pesquisa (parecer nº 2.170.863) e desenvolvido em um projeto de extensão vinculado a uma universidade pública. Participaram do estudo 47 pacientes do sexo feminino com mais de 24 meses de cirurgia bariátrica, que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Na antropometria, foram utilizados os parâmetros: peso atual, Índice de Massa Corporal, perda de excesso de peso (PEP%) e recidiva de peso (%). Quanto à percepção da imagem corporal, foi utilizado um formulário do projeto que classificava a percepção da imagem corporal em ruim ou razoável e boa ou excelente (grupo 1); e a satisfação com a imagem corporal em satisfeito e insatisfeito (grupo 2). Além disso, foi perguntado se as participantes faziam acompanhamento psicológico. Para análise estatística, utilizou-se o Teste T para amostras independentes no software Statistical Package for Social Science, v.21. **RESULTADOS** As participantes que consideraram a autoimagem corporal boa ou excelente apresentaram menor peso atual ($p=0,003$), com média de $72,1 \pm 13,7$ kg em comparação com o grupo 2 ($86,1 \pm 16,5$ kg), menor Índice de Massa Corporal ($p=0,023$), com média de $28,1 \pm 4,9$ kg/m² em comparação com o grupo 2 ($31,7 \pm 5,6$ kg/m²) e menor recidiva de peso (%) ($p=0,043$), cuja média foi de $17,4 \pm 13,8\%$, em comparação com o grupo 2 ($26,9 \pm 17,7\%$). Em relação à satisfação com a imagem corporal, as participantes que afirmaram estar satisfeitas com a autoimagem apresentaram maior %PEP ($p=0,043$) e menor recidiva de peso ($p=0,002$) do que aquelas que relataram estar insatisfeitas com a autoimagem. Além disso, realizar acompanhamento psicológico foi associado ao menor peso corporal ($p=0,023$) e menor recidiva de peso ($p=0,007$) e percepção da autoimagem corporal boa ou excelente ($p=0,035$). **CONCLUSÃO** Os resultados sugerem que maior perda de excesso de peso e menor recidiva de peso estão associados a maior satisfação com a imagem corporal e percepção positiva desta, bem como realizar acompanhamento psicológico parece estar associado ao sucesso na perda de peso pós-operatória e à maior satisfação com a imagem corporal.

Palavras-chave: Cirurgia bariátrica; Obesidade; Autoimagem corporal;

ASSOCIAÇÃO ENTRE SATISFAÇÃO COM A AUTOIMAGEM CORPORAL E PERCEPÇÃO DA QUALIDADE DE VIDA DE MULHERES APÓS 24 MESES DE CIRURGIA BARIÁTRICA.

FLAVIA ALINE LAGES FERNANDES; ALINE FERNANDA OLIVEIRA RAMOS; AMANDA CRISTINA TOMPSON DINIZ; DANIELA LOPES GOMES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A obesidade é uma condição de saúde na qual pessoas acometidas estão passíveis de sofrerem transtornos e disfunções da percepção e satisfação da autoimagem corporal. A cirurgia bariátrica é uma estratégia que promove expressiva perda de peso por meio de modificações no trato gastrointestinal, mas o rápido emagrecimento cursa com perda de massa muscular e flacidez, o que pode interferir no processo de percepção da satisfação com a imagem corporal e da qualidade de vida; sendo importante avaliar se há relação entre esses achados. **OBJETIVO** Verificar a associação entre satisfação com a imagem corporal e percepção da qualidade de vida de mulheres após 24 meses de cirurgia bariátrica. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo e analítico, de amostra por conveniência, aprovado por Comitê de Ética em Pesquisa (parecer nº 2.170.863) e desenvolvido em um projeto de extensão vinculado a uma universidade pública. Participaram do estudo 45 mulheres com mais de 24 meses de cirurgia, que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foi utilizado o questionário Short Form Health Survey 36, composto por 36 itens que avaliam os domínios: capacidade funcional, limitação por aspectos físicos, dor, estado geral de saúde, vitalidade, aspectos sociais, aspectos emocionais e saúde mental; com os escores variando de 0 a 100. Para avaliar a percepção da imagem corporal, foi utilizado um formulário do projeto que a classificava em ruim, razoável, boa ou excelente; e a satisfação com a imagem corporal em satisfeito e insatisfeito. Utilizou-se o Teste de correlação de Spearman para testar as associações por meio do software Statistical Package for Social Science, v.21. **RESULTADOS** Na avaliação da autoimagem das pacientes em estudo, 20,0% (n=9) a consideraram excelente, 40% (n=18) boa, 22,2% (n=10) razoável e 17,8% (n=8) avaliaram como ruim. Em relação à satisfação com a imagem corporal, 68,9% (n=31) das participantes afirmaram estar satisfeitas e 31,1% (n=14) insatisfeitas. Foi observada associação direta entre a satisfação com a imagem corporal e os domínios estado geral de saúde ($62,4 \pm 14,2$; $r^2=0,330$; $p=0,013$), vitalidade ($58,9 \pm 19,8$; $r^2=0,268$; $p=0,038$), aspectos sociais ($71,9 \pm 23,7$; $r^2=0,314$; $p=0,018$) e aspectos emocionais ($70,4 \pm 41$; $r^2=0,286$; $p=0,029$). **CONCLUSÃO** Verificou-se que a satisfação com a autoimagem corporal está associada à melhor percepção do estado geral de saúde, da vitalidade e dos aspectos sociais e emocionais pelas mulheres avaliadas após a cirurgia bariátrica. Os achados sugerem que a satisfação com imagem corporal está associada à percepção de melhor qualidade de vida, sendo importante trabalhar esses aspectos para não comprometer o sucesso cirúrgico em longo prazo.

Palavras-chave: Obesidade; Cirurgia bariátrica; Gastroplastia; Imagem corporal; Qualidade de vida

PUNICA GRANATUM: QUANTIFICAÇÃO DE POLIFENÓIS DE EXTRATOS E POTENCIAL ANTIFÚNGICO CONTRA CANDIDA ALBICANS

LUNA MARES LOPES DE OLIVEIRA¹; DEBORA BARRROS BARBOSA²; ALINA MARES LOPES DE OLIVEIRA³.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO LUCAS, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA, - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A escolha de plantas empregadas na saúde humana ocorre inicialmente pelos achados etnobotânicos. No entanto, a seleção ideal deve ser baseada em extensos e desafiadores estudos sobre a sua evolução fitoquímica. As propriedades fitoquímicas da romã são avaliadas em estudo no mundo todo por meio dos extratos de partes frescas e desidratadas de toda a planta, devido ao potencial antioxidante *in vivo* (AGUILERA-CARBO, et al., 2008). As propriedades antimicrobianas da romã são atribuídas aos compostos fenólicos, mais especificamente aos taninos hidrolisáveis (THs) galotaninos (ácido gálico) e elagitaninos (ácido elágico), substâncias naturais de defesa da planta (GUL, et al., 2012; HOIBY, et al., 2010). **OBJETIVO** Os objetivos deste estudo foram avaliar os níveis de ácido elágico e fenóis totais, rendimento dos métodos de extração e o potencial inibitório sobre *Candida albicans* de extratos de partes da *Punica granatum*. **METODOLOGIA** Amostras em triplicata de cascas, sementes e folhas desidratadas, trituradas, pulverizadas, foram submetidas a dois métodos de extração: soxhlet tendo como solventes etanol e metanol e percolação tendo como solvente o etanol. Após a obtenção dos extratos, foram determinados os teores de ácido elágico por cromatografia líquida de alta eficiência e fenóis totais expressos em ácido gálico pelo método espectrofotométrico. A atividade antifúngica dos extratos foi avaliada pelo método de difusão em disco, seguindo-se as normas do National Committee for Clinical and Laboratory Standards (NCCLS document M2-A8, 2003a). **RESULTADOS** O uso indiscriminado de antibióticos contribuiu e acelerou o processo emergente de microrganismos resistentes a antibióticos, em associação com os efeitos indesejados dos antifúngicos, têm provocado à busca de novos agentes antimicrobianos. Os compostos bioativos da romã, como os polifenóis, elagitaninos e flavonoides concentraram-se principalmente no extrato da casca, a qual possui maior poder antioxidante comparado ao extrato de suco e sementes, incluindo-se a capacidade quelante de metais, importante no retardo da oxidação de espécies reativas de oxigênio catalisadas por metais. No presente estudo, foram encontradas as maiores concentrações de fenóis totais e de ácido elágico nas folhas e na casca da romã. Verificou-se maior eficiência de rendimento por meio da percolação. Os resultados de difusão em disco revelaram maior sensibilidade da cepa de *C. albicans* aos extratos etanólicos da casca por ambos os métodos de extração (ORAK et al., 2012). **CONCLUSÃO** O método percolação alcoólica a 70% e 25°C e a casca da romã apresentaram a maior eficiência de extração e de atividade anti-fúngica contra uma cepa clínica de *C. albicans*.

Palavras-chave: *Punica granatum*; Compostos fenólicos; *Candida albicans*; Taninos hidrolisáveis.;

PERFIL LIPÍDICO, ÍNDICES ATEROGÊNICOS E SUA RELAÇÃO COM LEUCÓCITOS TOTAIS EM IDOSOS

MARINA SILVEIRA PEREIRA¹; VICTORIA DE SOUZA GOMES DA CUNHA RIBEIRO¹;
ANA CAROLINA SOUZA FERNANDES AZEVEDO¹; LAYLA PROCOPIO DO CARMO¹;
SHEILA CRISTINA POTENTE DUTRA LUQUETTI¹; MARIO FLAVIO CARDOSO DE
LIMA².

1. DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO/UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA, JUIZ DE FORA - MG - BRASIL; 2. EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES/HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA, JUIZ DE FORA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO O envelhecimento populacional é um fenômeno de amplitude mundial e o avanço da idade é conceituado como um fator de risco para as doenças cardiovasculares. Os índices aterogênicos (Castelli I e Castelli II) são escores que permitem identificar indivíduos com risco aumentado para eventos cardiovasculares, sendo mais eficazes do que os parâmetros isolados. A inflamação tem um papel central em todas as fases da aterosclerose. Portanto, a avaliação da inflamação por meio dos leucócitos totais pode ser um instrumento biomarcador na patogênese da doença cardiovascular. **OBJETIVO** Objetivou-se verificar associação entre os leucócitos totais com perfil lipídico e índices aterogênicos em idosos atendidos no ambulatório de nutrição do Hospital Universitário da Universidade Federal de Juiz de Fora. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo observacional, transversal. A amostra foi composta por 60 indivíduos idosos, de ambos os sexos (42 mulheres e 15 homens), com média de idade de 67(6,53) anos, atendidos no período de dezembro de 2018 a agosto de 2019. Foram analisados os valores de leucócitos totais e lipidograma (Colesterol Total-CT; Lipoproteína de Baixa Densidade-LDLc; Lipoproteína de Alta Densidade-HDLc e Triglicérides-TG) obtidos através do registro em prontuário dos pacientes. Foram calculados os índices de Castelli I e Castelli II. A relação entre as variáveis coletadas foi verificada por meio da correlação de Pearson (p). **RESULTADOS** Valores elevados de Triglicérides-TG, Colesterol Total-CT e Lipoproteína de Baixa Densidade-LDLc foram observados em 36,7%, 56,7% e 36,7% dos indivíduos respectivamente. Além disso, 88,3% dos indivíduos apresentavam valores baixos para Lipoproteína de Alta Densidade-HDLc. Em relação aos índices aterogênicos, 28,3% e 26,7% apresentaram valores elevados para Castelli I e Castelli II, respectivamente. Foram observadas correlações positivas entre os Leucócitos Totais com Colesterol Total, Castelli I e Castelli II e correlação negativa com Lipoproteína de Alta Densidade-HDLc. **CONCLUSÃO** Foi verificada uma associação significativa entre os leucócitos totais e fatores de risco aterogênico (lipídeos plasmáticos e índices de Castelli). Ademais, o leucograma se apresenta como uma alternativa para a prática clínica, econômico e de fácil entendimento, objetivando o acompanhamento de quadros inflamatórios e de risco cardiovascular.

Palavras-chave: Castelli; Envelhecimento; Leucócitos;

TRIAGEM NUTRICIONAL DE PACIENTES ADULTOS E IDOSOS ADMITIDOS NO PRONTO SOCORRO DE RIO BRANCO

ALICE DA SILVA MALVEIRA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O estado nutricional de um indivíduo reflete diretamente na evolução do quadro clínico. A desnutrição hospitalar tem apresentado alta prevalência, atingindo quase metade dos pacientes hospitalizados. As consequências permanência hospitalar prolongada, aumento do número de readmissões, a perda da capacidade funcional e aumento dos custos nos cuidados em saúde. Assim, a avaliação do risco e do estado nutricional inicialmente através da triagem nutricional representa uma ferramenta imprescindível para o acompanhamento destes indivíduos. **OBJETIVO** Identificar risco ou presença de desnutrição em adultos e idosos admitidos no Pronto Socorro de Rio Branco. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo, onde o público-alvo foi paciente com idade igual ou maior que dezoito anos admitidos há um dia no Pronto-Socorro. No que se refere aos equipamentos, utilizou-se uma balança digital e fita métrica inelástica. Entre as medidas antropométricas de aferição, utilizou-se a circunferência do braço, circunferência da panturrilha, altura do joelho, semi-envergadura e peso atual, medidas validadas pela literatura para identificar o risco ou a presença de desnutrição, bem como depleção de massa muscular. Optou-se pela mini avaliação nutricional para adulto e idoso e o parâmetro de circunferência da panturrilha e o índice de massa corporal para adulto e idoso. A realização ocorreu entre novembro e dezembro de 2019. A tabulação e análise estatística descritiva foram realizadas com o auxílio do software Microsoft Excel® 2013, expondo em números absolutos e frequências. Para a análise inferencial foram aplicados teste de Chi-quadrado e teste Exato de Fisher. A análise inferencial foi realizada no programa GraphPadPrism® 8.0, considerando significativo quando **RESULTADOS** O teste de Chi-quadrado verificou que existe diferença estatisticamente significativa ($p=0,0002$) entre a idade o estado nutricional dos pacientes, sendo que há uma maior frequência de idosos desnutridos (60,00%) em relação a adultos (21,05%). Por sua vez, a frequência de adultos nutridos (39,47%) é significativamente maior do que de Idosos (12,86%). O teste de Chi-quadrado verificou que existe diferença estatisticamente significativa ($p=0,0005$) entre a idade o índice de massa corporal dos pacientes, sendo que há uma maior frequência de adultos com índice de massa corporal adequado (63,16%) em relação a idosos (41,43%). Por sua vez, a frequência de adultos com índice de massa corporal acima (18,42%) é significativamente maior do que de Idosos (4,29%). O teste exato de Fisher verificou que existe diferença estatisticamente significativa ($p=0,01$) entre a idade e o resultado da circunferência da panturrilha, sendo que existe uma maior frequência de adultos com circunferência da panturrilha >31 (84,21%) em relação a idosos (60,00%). Por sua vez, a frequência de Idosos com circunferência da panturrilha **CONCLUSÃO** Foi possível identificar o risco e a presença de desnutrição entre os pacientes internados nesta unidade, que se apresentou maior em idosos, caracterizando-se assim um grupo de risco nutricional. Estudos mais abrangentes devem ser realizados para monitorizar o impacto da presença do profissional nutricionista na equipe multidisciplinar e sua contribuição na assistência ofertada pelo Sistema Único de Saúde.

Palavras-chave: Desnutrição; Estado Nutricional; Terapia Nutricional;

ASSOCIAÇÃO ENTRE NÍVEL DE ANSIEDADE E COMPORTAMENTO ALIMENTAR EM MULHERES COM MAIS DE 24 MESES DE CIRURGIA BARIÁTRICA

ISABELA CAROLINE LIMA DE LIMA; SAMUEL GUIMARÃES DA COSTA; DANIELA LOPES GOMES.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ., BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Pacientes candidatos à cirurgia bariátrica frequentemente apresentam altas taxas de transtornos clínicos. Transtornos de ansiedade e distúrbios do comportamento alimentar são os mais prevalentes. A ocorrência de tais distúrbios pode ter alto impacto após a cirurgia. O comportamento alimentar tem sido apontado por ter influência direta no sucesso cirúrgico. Variações neste fator após a cirurgia, podem causar frustração, em resposta ao estresse - geralmente associado a situações desafiadoras - e levar a recorrer ao alimento como conforto em resposta à ansiedade na tentativa de controlar tal insegurança. **OBJETIVO** Verificar a associação entre o nível de ansiedade e comportamento alimentar em mulheres submetidas à cirurgia bariátrica. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo e analítico, com amostra por conveniência desenvolvida em um projeto de extensão vinculado a uma Universidade Pública. A pesquisa foi aprovada pelo comitê de ética em pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará (parecer nº 3.329.834). Participaram 45 mulheres com mais de 24 meses de cirurgia bariátrica. Todas concordaram em assinar o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Para caracterização do comportamento alimentar foi utilizado o Three Factor Eating Questionnaire, que caracteriza o comportamento alimentar em três domínios: comer emocional; restrição cognitiva; e descontrole alimentar. Esse questionário varia em uma escala likert de 1- totalmente falso a 4- totalmente verdade para 20 afirmações, exceto uma que varia entre 1-8. quanto maior for a pontuação mais presente é o padrão alimentar. Para caracterizar a ansiedade foi aplicado o Inventário de Ansiedade de Beck que também é uma escala likert que varia entre 0 absolutamente não a 3 gravemente: difícil de suportar para o grau de incômodo em 21 situações. Os dados foram analisados no software Statistical Package for Social Science, v.21. **RESULTADOS** Todas as participantes apresentavam sintomas de ansiedade, variando entre grave (n=28; 59,5%) e moderado (n=19; 40,4%). A maioria das participantes apresentaram predomínio de padrão alimentar de comer emocional (n=23; 48,9%), seguido de restrição cognitiva (n=14; 29,7%) e por último descontrole alimentar (n=10; 21,2%). Foi encontrada correlação significativa entre nível de ansiedade e comportamento de restrição cognitiva ($r^2= 0,304$; $p=0,038$), portanto, parece que restringir a alimentação pode predispor a maiores níveis de ansiedade. **CONCLUSÃO** As mulheres avaliadas apresentavam alto nível de ansiedade e predomínio de comportamentos de comer emocional, além disso, restringir a alimentação parece estar associado a maiores níveis de ansiedade.

Palavras-chave: Ansiedade; Comer emocional; Restrição cognitiva; .emociona.cognitiva

ASSOCIAÇÃO ENTRE ANTROPOMETRIA E NÍVEL DE ANSIEDADE EM PACIENTES SUBMETIDOS À CIRURGIA BARIÁTRICA

ISABELA CAROLINE LIMA DE LIMA; DANIELA LOPES GOMES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ., BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Pacientes submetidos à cirurgia bariátrica tem alta prevalência de transtornos do humor, como ansiedade. Os sintomas de ansiedade e depressão associados à obesidade mórbida podem melhorar após a cirurgia. No entanto, essas alterações podem não permanecer estáveis após os 24 meses, os pacientes podem estar mais suscetíveis a adotar comportamentos alimentares disfuncionais, o que afeta, portanto, o estado nutricional. Além disso, em longo prazo, parece ser um desafio não apenas a perda de peso, mas a manutenção do peso alcançado no pós-operatório. Estudos envolvendo aspectos psicológicos associados ao estado nutricional após 2 anos de cirurgia ainda são escassos. **OBJETIVO** Verificar a associação entre o nível de ansiedade e a antropometria em pacientes submetidos à cirurgia bariátrica. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo e analítico, com amostra por conveniência desenvolvido em um projeto de extensão vinculado a uma universidade pública. Participaram 48 pacientes de ambos os sexos, com 24 meses ou mais de cirurgia bariátrica (sleeve ou bypass gástrico), que concordaram em assinar o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A pesquisa foi aprovada no Comitê de Ética em Pesquisa (parecer nº 3.329.834). Para avaliar o nível de ansiedade, foi aplicado o Inventário de Ansiedade de Beck (BAI), que é uma escala likert que varia entre 0 absolutamente não a 3 gravemente: difícil de suportar para o grau de incômodo, em 21 situações. Em relação ao perfil antropométrico dos pacientes foi aferido por meio de balança plataforma (capacidade de 200kg e precisão de 100g) e estatura através de Estadiômetro acoplado (200cm, precisão de 1mm). Os dados foram analisados no software SPSS, v.21 por meio de estatística descritiva e teste de correlação de Spearman. **RESULTADOS** Todos os pacientes avaliados apresentaram algum sintoma de ansiedade, variando entre o nível grave (n=30; 62,5%) e moderado (n=18; 37,5%). Observou-se associação inversa significativa entre o peso corporal e o nível de ansiedade ($r^2 = -0,278$; $p = 0,028$), portanto, quanto menor o peso corporal, maior era o nível de ansiedade dos participantes. O uso de dietas restritivas por pacientes após 24 meses de cirurgia bariátrica é comum na tentativa de evitar a recidiva de peso, o que hipoteticamente pode ter predisposto ao aumento dos níveis de ansiedade. **CONCLUSÃO** Os pacientes avaliados apresentavam alto nível de ansiedade, bem como menor recidiva de peso estava associado a maiores níveis de ansiedade. Destaca-se a importância do acompanhamento nutricional e psicológico mesmo após longo tempo de cirurgia.

Palavras-chave: Ansiedade; Recidiva de peso; Transtornos de humor; .Recidiva de peso. Recidiva de peso

ANÁLISE DO POTÁSSIO SANGUÍNEO EM PACIENTES HEMODIALÍTICOS DE UM HOSPITAL DE REFERÊNCIA EM NEFROLOGIA NO PARÁ

ALDAIR DA SILVA GUTERRES¹; JUCILEIDE PERES DOS SANTOS DA ROCHA¹; DALVA BASTOS E SILVA COUTINHO²; MILENA DE FATIMA MONTEIRO LOPES¹; GIOVANA ALVES CARVALHO¹; ADRIANE FONSECA DE SOUZA¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL; 2. FUNDAÇÃO ESTADUAL HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A doença renal crônica é a condição na qual os rins perdem a capacidade de efetuar suas funções básicas, e uma das funções dos rins é a regulação do nível de potássio no organismo. Dessa forma, os pacientes acometidos pela doença podem possuir altos níveis desse mineral na corrente sanguínea, ocasionando o quadro de hipercalemia. O consumo alimentar é um dos fatores de sua elevação, sendo indispensável a restrição alimentar. Além do óbito, outras consequências podem estar presentes, como: fraqueza muscular, sensação de pernas travadas e batimentos cardíacos irregulares. **OBJETIVO** Analisar os exames de potássio em pacientes renais crônicos hemodialíticos de um hospital de referência em nefrologia no Pará. **METODOLOGIA** O tipo de estudo foi transversal, descritivo e por conveniência, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob o parecer 2.970.945. Foram analisados os dados referentes ao mês de dezembro de 2019, no Setor de Terapia Renal Substitutiva da Fundação Estadual Hospital de Clínicas Gaspar Vianna, com 60 pacientes adultos e idosos, de ambos os sexos, com idades entre 20 e 79 anos, com frequência da diálise de três vezes por semana e em média de quatro horas por sessão. Ainda, foi realizada a coleta dos exames de potássio a partir dos prontuários, onde o seu valor de normalidade para paciente renal está entre 3,5 a 5,5 miliequivalentes. Ainda, na análise estatística, os dados foram expostos e tabulados no programa Microsoft Excel® 2016 e distribuídos em frequência no programa BioEstat® versão 5.0. **RESULTADOS** Do total de pacientes, 61,66% (n=37) eram do sexo masculino e 38,33% (n=23) do feminino, sendo a média das idades de 54,21±13,93 anos. Foram identificados no que se refere a pacientes com normocalemia 43,33% (n=26) e em relação a pacientes com hipercalemia 56,67% (n=34). **CONCLUSÃO** O estudo mostrou que a maioria dos pacientes encontrava-se em quadro hipercalêmico fazendo-se necessário ressaltar a indispensabilidade da avaliação frequente dos exames laboratoriais, investigação da causa do seu aumento, sensibilização dos pacientes e familiares sobre a importância da adesão às orientações dadas pelos profissionais integrantes da equipe multiprofissional. Além disso, é necessária a execução de atividades de educação alimentar e nutricional para o controle desse mineral através de rodas de conversas, palestras e jogos educativos, com o auxílio de folders e cartilhas, ensinando quais são os alimentos com baixo, médio e alto teor e até mesmo sobre a própria patologia em si buscando uma melhora na qualidade de vida e no prognóstico dos pacientes.

Palavras-chave: Avaliação Nutricional; Hiperfosfatemia; Insuficiência Renal Crônica.;

ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES COM NEOPLASIA EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DE REFERÊNCIA NO PARÁ

ADRIANE FONSECA DE SOUZA¹; PEDRO PAULO MORAES DA CÂMARA¹; FLÁVIO SANTOS DA SILVA¹; ALDAIR DA SILVA GUTERRES¹; JULIANA CRISTINE PINTO CALDAS¹; ARÍCIA MONTEIRO MAIA².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL; 2. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO JOÃO DE BARROS BARRETO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O câncer ou neoplasia maligna é o estado de crescimento anormal, autônomo e descontrolado de células, que pode também invadir outros tecidos e órgãos adjacentes. Sabe-se que o estado nutricional dessa população requer extrema atenção, baseado nas complicações acarretadas pela doença e mediante o andamento do tratamento, observando-se que frequentemente a desnutrição é diagnosticada. **OBJETIVO** Analisar o estado nutricional de pacientes com câncer gastrointestinal em um hospital universitário de referência em Belém-Pará. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo e por conveniência, realizado de junho a dezembro de 2019, no Pronto Atendimento do Hospital Universitário João de Barros Barreto, com 35 pacientes diagnosticados com câncer gastrointestinal, de ambos os sexos, com idades entre 19 e 77 anos, no qual foram realizadas as medidas antropométricas de dobra cutânea tricipital e circunferência do braço e a partir das suas respectivas adequações caracterizando o estado nutricional dos pacientes segundo Blackburn e Thornton (1979), com aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob o parecer 950.479. Para a análise estatística, os dados foram expostos e tabulados no programa Microsoft Excel® 2016 e distribuídos em frequência, com estatística descritiva e teste de correlação de Spearman, com significância a 5%, no programa BioEstat® versão 5.0. **RESULTADOS** Do total de pacientes analisados, 62,85% eram do sexo feminino, média de idades de 56,62±13,30 anos. A partir da adequação da dobra cutânea tricipital foram diagnosticados 60% com desnutrição grave, 8,57% desnutrição moderada, 14,29% desnutrição leve, 11,43% eutrofia, 2,86% sobrepeso e 2,86% obesidade. E de acordo com a adequação da circunferência do braço, 14,29% estavam em estado de desnutrição grave, 17,14% desnutrição moderada, 40% desnutrição leve, 28,57% eutrofia. Ainda, diante da correlação ($rs = 0.6456$ e $p < 0.0001$) foi possível observar que as medidas analisadas são estatisticamente significativas positivas. **CONCLUSÃO** O estudo mostrou que a maior parte dos pacientes pertencia ao sexo feminino e que a maioria encontrava-se com desnutrição. Salientando, dessa maneira, a indispensabilidade de terapia nutricional especializada para se alcançar o adequado estado nutricional, com o fim de contribuir com a melhoria da qualidade de vida, sobrevida e prognóstico. Além disso, as variáveis utilizadas no estudo apresentaram-se estatisticamente significativas, demonstrando a importância da utilização de mais de uma variável para a obtenção do estado nutricional mais eficaz.

Palavras-chave: Antropometria; Avaliação Nutricional; Oncologia.;

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL ATRAVÉS DA DOBRA CUTÂNEA TRICIPITAL E MÚSCULO ADUTOR DO POLEGAR EM PACIENTES ONCOLÓGICOS EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DE REFERÊNCIA NO PARÁ

ADRIANE FONSECA DE SOUZA; GIOVANA ALVES CARVALHO; ALAN DE SOUSA NUNES; ALDAIR DA SILVA GUTERRES; MILENA DE FATIMA MONTEIRO LOPES; MIKAELA GALLON.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O câncer é uma doença multifatorial, caracterizada pelo crescimento desordenado e anormal de células, as quais podem invadir tecidos e órgãos vizinhos. Trata-se de uma condição crônica resultante de complexas interações entre fatores internos e externos ao ambiente. Onde, por conta do prognóstico da doença, a desnutrição é comumente encontrada nessa população, podendo ser pela baixa ingestão total dos alimentos e/ou aumento da demanda calórica a partir do crescimento do tumor. Sendo indispensável a identificação prévia dos pacientes em risco nutricional, pois ela afeta diretamente a continuidade do tratamento e a sobrevida desses pacientes, ressaltando a importância do cuidado nutricional adequado. **OBJETIVO** Avaliar o estado nutricional de pacientes com câncer em um hospital universitário de referência em Belém-Pará. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo e por conveniência, realizado de junho a dezembro de 2019, no Pronto Atendimento do Hospital Universitário João de Barros Barreto, com pacientes oncológicos, no qual foram realizadas as medidas antropométricas de dobra cutânea tricipital e músculo adutor do polegar, onde a partir das suas análises caracterizou-se o estado nutricional dos pacientes segundo Frisancho (1990), com aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob o parecer 950.479 da própria instituição. Para a análise estatística, os dados foram expostos e tabulados no programa Microsoft Excel® 2016 e distribuídos em frequência, com estatística descritiva no programa BioEstat® versão 5.0. **RESULTADOS** Foram avaliados 44 pacientes, 50% (n=12) do sexo masculino e 50% (n=12) do sexo feminino, com idades entre 19 a 81 anos (média de $56,09 \pm 12,41$). Em relação à análise da dobra cutânea tricipital, 27,27% (n=12) apresentavam diagnóstico da gordura corporal de magro, 70,45% (n=31) abaixo da média e 2,27% (n=1) na média de adequação. Em relação ao músculo adutor do polegar, 18,18% (n=8) estavam com desnutrição grave, 40,91% (n=18) desnutrição moderada, 15,91% (n=7) desnutrição leve e 25% (n=11) estado nutricional normal ou adequado. **CONCLUSÃO** O estudo mostrou que a maioria dos pacientes apresentou déficit nutricional, fato preocupante que enfatiza a necessidade de um acompanhamento e tratamento nutricional contínuo para recuperação e manutenção do estado nutricional, devido o risco para o mal prognóstico, além da indispensabilidade de atividades de educação alimentar e nutricional, com o fim de evitar a interrupção do tratamento por conta da falta de força e/ou disposição do paciente, e a intenção de promover uma melhora na qualidade de vida.

Palavras-chave: Antropometria; Avaliação Nutricional; Neoplasias; Oncologia;

EFEITO DE DIFERENTES TECNOLOGIAS DE EDUCAÇÃO EM DIABETES NO COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE ADOLESCENTE COM DIABETES MELLITUS TIPO 1: UM ESTUDO DE CASO

GABRIELA CORREIA ULIANA; ALANA DOS ANJOS MOREIRA; DANIELA LOPES GOMES.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O diabetes mellitus tipo 1 é uma doença genética, caracterizada pela destruição autoimune das células-beta pancreáticas, devido haver falta das células-beta, o organismo deixa de produzir insulina. O estilo de vida do paciente é extremamente afetado, dessa forma, é necessário que haja um tratamento contínuo, onde deve-se diariamente: mensurar de glicemia; aplicar insulina; aderir a um plano alimentar saudável; e praticar atividade física. Com isso, novas tecnologias estão surgindo para auxiliar no tratamento. No entanto, notou-se uma carência de estudos que avaliem o uso de tecnologias no comportamento alimentar de portadores de diabetes tipo 1. **OBJETIVO** Analisar os efeitos de diferentes tecnologias de educação em diabetes no comportamento alimentar de um adolescente com diabetes mellitus tipo 1. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de caso utilizando o método experimental com delineamento longitudinal, o qual fez parte de uma tese de doutorado. Os critérios de inclusão foram: possuir diagnóstico em diabetes mellitus tipo 1 há no mínimo um ano, com prescrição do uso de insulina, apresentar habilidades de leitura e escrita, possuir smartphone, saber manusear aplicativos no celular e residir na cidade de Belém/PA. Os dados foram coletados em um Hospital Universitário e na residência do sujeito. Utilizou-se os instrumentos: Inventário de Apoio Familiar ao Tratamento; Roteiro de Entrevista sobre a rotina de tratamento; Escala de Conhecimentos sobre Diabetes; Recordatório 24 horas; Tutorial de Educação em Diabetes; Aplicativo Glic e Protocolo de Avaliação do Aplicativo de Celular. Após assinatura do Termo de Assentimento Livre e Esclarecido pelo participante e do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido pelo seu cuidador, foram feitos 15 encontros gravados em áudio, duas vezes por semana, sendo divididos em: três encontros de Linha de Base; seis de Instrução; e seis de Instrução com Feedback. Houve aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Núcleo de Medicina Tropical (parecer 2.359.416). **RESULTADOS** O paciente tinha 17 anos, era do sexo masculino, diagnosticado há 8 anos. Ele se autoaplicava insulina, quatro vezes ao dia; aferia sozinho a glicemia, uma vez ao dia; não realizava dieta e praticava atividade física (pedalava) sete vezes na semana. Frequentemente realizava três refeições ao dia, tendo pão, café e leite como base da alimentação e baixo consumo de frutas e hortaliças. Na fase de Instrução, com apresentação do Tutorial de Educação em Diabetes, não houve mudança no comportamento alimentar do sujeito. Na fase de Instrução com Feedback o participante não realizou a contagem de carboidratos proposta e também não utilizou o aplicativo Glic. Ele apresentou 66,5% de percepção do apoio familiar ao tratamento. Em relação à Escala de Conhecimentos sobre Diabetes, em todas as etapas houve alcance de mais de 50% da pontuação. **CONCLUSÃO** Concluiu-se que o efeito de tecnologias no comportamento alimentar do adolescente não foi significativo. Entretanto, tem-se a hipótese de que a baixa adesão ao tratamento pode ter sido devido à não aceitação e o baixo conhecimento sobre a doença. Além disso, a condição socioeconômica familiar era baixa, bem como outras variáveis não mensuradas neste estudo. Dessa forma, é necessário que haja o acompanhamento nutricional com o participante, para mudança comportamental da alimentação no tratamento e controle glicêmico.

Palavras-chave: Adesão ao Tratamento; Consumo Alimentar; Diabetes Mellitus;

NUTRIGENÔMICA - IDENTIFICAÇÃO DE GENES E NUTRIENTES RELACIONADOS A INIBIÇÃO DO ESTRESSE OXIDATIVO

KARLA FERNANDA VIANA MENDONÇA JARDIM; ELIEZE MACIEL DIAS; ALICE CRISTINA OLIVEIRA RIBEIRO; ANDREY CARLOS DO SACRAMENTO DE OLIVEIRA.
FACULDADE UNINASSAU, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Estresse oxidativo é definido como um processo decorrente de um desequilíbrio entre compostos oxidantes e antioxidantes, estando diretamente relacionado a geração excessiva de radicais livres ou em detrimento da velocidade de remoção deles. Esse processo conduz à oxidação de biomoléculas com consequente comprometimento de suas funções biológicas e/ou desequilíbrio homeostático. A identificação de sequências gênicas é uma ferramenta que pode vir a auxiliar na seleção de nutrientes que possam ativar genes relacionados à desintoxicação do corpo. **OBJETIVO** Dessa forma, o objetivo da presente pesquisa foi utilizar princípios de nutrigenômica para identificação de genes e nutrientes relacionados a inibição do estresse oxidativo. **METODOLOGIA** Para identificação dos genes foi utilizada a plataforma do National Center for Biotechnology Information, adicionalmente foram selecionados produtos amazônicos que contenham nutrientes capazes de ativar e/ou silenciar genes ligados a radicais livres e/ou antioxidantes. **RESULTADOS** Os resultados do levantamento no banco de dados revelaram quatro genes que estão diretamente relacionados ao estresse oxidativo. Com o auxílio de ferramentas de nutrigenômica, foram identificados os seguintes genes que podem inibir os danos causados por radicais livres: SEPP1, gene que codifica uma selenoproteína que atua como antioxidante, sua expressão é responsável pelo transporte de selênio ao cérebro, protegendo contra doenças degenerativas, e aos testículos, melhorando a saúde sexual masculina; APOA5, gene que codifica a apolipoproteína A5 que tem um papel importante na regulação dos níveis de triglicerídeos no plasma e é através da concentração de lipídeos no sangue que esse gene atua nos níveis de vitamina E; CAT, gene que codifica a catalase que transforma espécies reativas de oxigênio em água e oxigênio e, portanto, reduz a influência tóxica do peróxido de hidrogênio; e NQO1, gene que codifica a redutase que previne a formação dos radicais livres participando em diversas vias de desintoxicação e processos biossintéticos. Estudos científicos já evidenciaram que o consumo de castanha-do-brasil atua como um biomarcador para a expressão gênica de SEPP1, assim como já foi relatado que a semente de girassol funciona como modulador do gene APOA5, ao mesmo tempo em que a batata doce é associada a níveis elevados de catalase pela indução da expressão gênica de CAT e alguns autores destacam compostos organossulfurados encontrados em crucíferas, tais como repolho e brócolis, como responsáveis por uma superexpressão de NQO1. Assim, respeitando as necessidades nutricionais de cada indivíduo, a inclusão de alimentos tais como castanha-do-brasil, semente de girassol, batata doce, repolho e brócolis podem auxiliar, direta ou indiretamente, na inibição do estresse oxidativo. **CONCLUSÃO** Conclui-se, assim, que a nutrigenômica pode ser muito útil na identificação de genes e nutrientes relacionados a inibição do estresse oxidativo e pode vir a nortear um planejamento alimentar adequado à cada circunstância.

Palavras-chave: antioxidantes; processos biossintéticos; castanha-do-brasil; batata doce; brócolis

NÍVEL SUPERIOR PODE SER UM FATOR DE PROTEÇÃO PARA OBESIDADE MÓRBIDA?

SAULO VINÍCIUS VIANA SANTOS SILVA¹; ANA PAULA DO NASCIMENTO PEREIRA¹;
JULIANA GUIMARAES DA SILVA²; JAIRISSON AUGUSTO SANTA BRIGIDA
VASCONCELOS¹; ROSILENE REIS DELLA NOCE¹; JULIANA VIEIRA CARVALHO¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL; 2. ESCOLA SUPERIOR
DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A obesidade é determinada como a desproporcionalidade entre peso e altura, com acúmulo de tecido adiposo e atualmente é um dos maiores problemas da saúde pública, principalmente por conta de suas comorbidades. Uma vez que é influenciada por padrões alimentares como acesso e disponibilidade de alimentos, questões genéticas e biológicas, condições socioeconômicas, culturais e psicossociais é assim uma patologia multifatorial que requer um tratamento com abordagem abrangente. Estudos comparando a relação entre obesidade e escolaridade demonstram que estas variáveis se mostram inversamente proporcionais, destacando que quanto maior o nível de escolaridade menor o risco de desenvolver obesidade, especialmente entre as mulheres. **OBJETIVO** Verificar se o nível de escolaridade mais elevado pode ser um fator de proteção para obesidade mórbida. **METODOLOGIA** Estudo de delineamento transversal realizado com 113 adultos com obesidade, sendo 27,4% do sexo masculino (n=31) e 72,6% do sexo feminino (n=82). Foram obtidas as medidas de peso (kg) e altura (m) para cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC). A partir do questionário socioeconômico, foram obtidas informações sobre escolaridade e os participantes foram categorizados em três grupos: ensino fundamental, ensino médio e ensino superior, completos. Foi aplicado o Teste-t de Student para comparação das médias de IMC entre os grupos de escolaridade, adotando um nível de significância de **RESULTADOS** A análise de dados mostrou prevalência do ensino médio em relação ao ensino superior, com 58,4% (n=66) em comparação a 23% (n=26) e 18,6% (n=21) do ensino fundamental. Entre os grupos, as médias de IMC foram, respectivamente, 40,28 kg/m² do grupo de ensino fundamental, 38,63 kg/m² do nível de ensino médio e de 36,18 kg/m² do grupo de ensino superior. A aplicação do Teste-t independente não demonstrou significância ($t(85) = 1,301$; $p=0,197$) na diferença entre as médias dos grupos fundamental e médio, mas a diferença entre as médias do grupo do ensino médio e superior se mostrou significativa ($t(67,9) = 2,682$; $p=0,009$) com valor igual a 2,45 kg/m². Em última análise, a diferença de médias dos grupos fundamental e superior foi maior, com valor igual a 4,09 kg/m² também com nível de significância ($t(34,3) = 3,239$; $p = 0,003$). **CONCLUSÃO** Os resultados evidenciaram que participantes com ensino superior estão mais distantes do diagnóstico de obesidade mórbida em comparação aos com ensino médio e ensino fundamental completos, sugerindo assim o ensino superior como um fator de proteção para o terceiro grau de obesidade. Tais achados entram em consonância com a afirmação de outros estudos que investigam o nível de escolaridade e sua influência na gravidade dessa doença crônica, trazendo assim atenção para esse fator socioeconômico sobre o cuidado dessa doença multifatorial demonstrando que seu tratamento deve ir além do âmbito clínico-hospitalar.

Palavras-chave: Escolaridade; Obesidade; Fator de proteção;

EFEITOS DA INGESTÃO DA FARINHA DE JABUTICABA NA INFLAMAÇÃO E REMODELAÇÃO BENÉFICA DO TECIDO ADIPOSEO VISCERAL NA OBESIDADE EXPERIMENTAL

PATRICIA LETICIA TRINDADE; JULIO BELTRAME DALEPRANE; FABIANE FERREIRA MARTINS; VANESSA DE SOUZA MELLO; ELAINE DOS RAMOS SOARES.
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A funcionalidade do tecido adiposo é essencial para o equilíbrio energético sistêmico e a homeostase metabólica. Nutrientes e compostos bioativos presentes nos alimentos despertam interesse por suas atividades biológicas no processo de adipogênese. Dentre as fontes de compostos bioativos, destacamos a Myrtaceae Jabuticaba, nativa da Mata Atlântica, que apresenta altos níveis de compostos fenólicos, como o ácido elágico, que podem ter propriedades benéficas à saúde, como antioxidantes, ação anti-inflamatória e modular sintomas de distúrbios metabólicos crônicos. **OBJETIVO** Este estudo tem como objetivo avaliar o efeito da ingestão de farinha de jabuticaba sobre aspectos metabólicos no processo de inflamação do tecido adiposo em um modelo murino de obesidade. **METODOLOGIA** Em nossa pesquisa, 80 camundongos machos C57BL/6 foram utilizados. Os animais foram divididos aleatoriamente em grupos controle e hiperlipídico, ingerindo por nove semanas uma dieta de manutenção padrão e uma dieta rica em gordura. Após a indução da obesidade, os animais do grupo hiperlipídico foram subdivididos em três novos grupos submetidos à intervenção com a farinha de jabuticaba (FJ), em diferentes concentrações, por quatro semanas. A composição e o conteúdo dos compostos fenólicos presentes nas dietas experimentais enriquecidas com FJ foram obtidos por análise do conteúdo fenólico da ração, após manipulação, por cromatografia líquida de alta eficiência. No final do experimento, os animais foram sacrificados. A glicemia foi analisada por medidor automático e a insulina por radioimunoensaio; A adiponectina plasmática, a resistina e a leptina foram determinadas por kits comerciais de ELISA, bem como os níveis de adiponectina, leptina, TNF- α e IL-6 no tecido adiposo visceral; A histologia e a morfologia foram avaliadas com coloração por hematoxilina/eosina para identificar a arquitetura dos tecidos. Para observar a presença de mastócitos, algumas seções foram coradas com 0,5% de azul de toluidina; A área seccional média dos adipócitos foi medida por estereologia como a razão entre a densidade do volume de adipócitos e o dobro da densidade numérica de adipócitos por área. A distribuição dos dados e a análise de variância foi realizada por ANOVA one way, com significância estatística para p . **RESULTADOS** Como principais resultados, observamos redução da massa corporal no grupo que recebeu intervenção com a maior concentração percentual de FJ (p (whitening)); Regressão no tamanho dos adipócitos e transdiferenciação tecidual (browning) em locais de tecido adiposo subcutâneo e visceral; Melhoria da sensibilidade à insulina (p). **CONCLUSÃO** Estes resultados mostram que a ingestão de FJ promoveu remodelamento benéfico do tecido adiposo visceral por seu potencial anti-inflamatório, implicando um grande potencial preventivo contra doenças relacionadas à obesidade induzidas por uma dieta hiperlipídica.

Palavras-chave: Adipogênese; Compostos bioativos; Inflamação; Jabuticaba; Obesidade

COMPORTAMENTO DE RISCO PARA TRANSTORNOS ALIMENTARES EM MULHERES COM FIBROMIALGIA

MARCELA DE SÁ BARRETO DA CUNHA; DANIELLE CRISTINA GUIMARAES DA SILVA; ADNA LUCIANA DE SOUZA; ANNE CAROLINE DA CRUZ PEREIRA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A fibromialgia é uma síndrome complexa, de origem multifatorial, que acomete majoritariamente mulheres. É caracterizada por dor crônica e generalizada, normalmente acompanhada de ansiedade e depressão. O estado emocional, as limitações causadas pela dor, assim como o estado nutricional podem estar associados a mudanças na percepção de dor e promover alterações das escolhas alimentares. A literatura sugere que mulheres com fibromialgia apresentam um consumo alimentar de baixa qualidade e quantidade, além de apresentarem um padrão de restrição alimentar de maneira não orientada. Observa-se ainda que nestes pacientes existe associação entre o consumo de embutidos e bebidas açucaradas e maiores níveis de depressão. A restrição alimentar, bem como a alta prevalência de depressão ser fatores de risco para o desenvolvimento de transtornos alimentares. **OBJETIVO** Avaliar o comportamento de risco para transtornos alimentares em mulheres com fibromialgia. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, realizado com mulheres portadoras de fibromialgia, atendidas no Ambulatório Multiclínico de Fibromialgia e Dor, de um Centro de Saúde de Barreiras, Bahia. Para serem incluídas no estudo, as participante. As participantes tomaram ciência e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da UFOB, sob número de protocolo CAAE 83629518.5.0000.80660. Foram coletados dados socioeconômicos a partir de um questionário semiestruturado e o peso e altura foram aferidos, com posterior determinação do Índice de Massa Corporal. O comportamento de risco para transtornos alimentares foi determinado utilizando o Teste de Atitudes Alimentares-26 (EAT-26). Para análise dos dados, foram realizadas associações entre as variáveis categóricas utilizando-se o teste qui-quadrado, enquanto para correlações foi utilizado o teste de Correlação de Pearson. O nível de significância considerado foi de $p < 0,05$. **RESULTADOS** Foram incluídas 21 mulheres com fibromialgia, predominantemente na faixa etária de 30 a 49 anos (52,4%) e com renda familiar máxima de até um salário mínimo (42,9%). Das participantes, 80,0% referiu diagnóstico de depressão, 61,9% apresentavam excesso de peso e 57,1% apresentaram comportamento de risco para transtornos alimentares. A pontuação média do Teste Atitudes Alimentares-26 (EAT-26) foi de $20,67 \pm 9,28$. Observou-se correlação negativa, moderada e significativa entre o índice de massa corporal (IMC) e a pontuação do EAT-26 ($r = -0,519$; $p = 0,023$). Apesar da alta prevalência de comportamento de risco para transtornos alimentares, não houve associação entre as variáveis analisadas. **CONCLUSÃO** Os resultados encontrados indicam que mulheres com fibromialgia apresentam alta prevalência de excesso de peso e comportamento de risco para transtornos alimentares. Apesar de não terem sido observadas associações entre as variáveis e alta prevalência de excesso de peso e de comportamento de risco para transtornos alimentares,

observou-se que quanto menor o peso das portadoras de fibromialgia, maior a pontuação do Teste Atitudes Alimentares-26 (EAT-26). Assim, deve-se considerar a importância da educação alimentar e nutricional nos programas de promoção da saúde voltadas para essa população, visando auxiliar nas escolhas alimentares, desmistificação de restrições alimentares e consequente contribuição na melhora e manutenção da qualidade de vida das portadoras desta síndrome.

Palavras-chave: fibromialgia; mulheres; transtornos alimentares;

CORRELAÇÃO ENTRE PREDITORES DE RISCO CARDIOVASCULAR E HÁBITOS ALIMENTARES DE PACIENTES CARDIOPATAS

MARCELO PIO DA SILVA TAVARES¹; KESIA PRESTES VALENTE¹; YASMIN MIRANDA DE MATOS²; ROSILEIDE DE SOUZA TORRES FERREIRA²; PRISCILA DE MATOS PINHO².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL; 2. FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO As cardiopatias são patologias crônico-degenerativas, de alta incidência no Brasil e no mundo, que podem ocorrer em qualquer idade. Mudanças nos padrões dietéticos e de atividades associadas com a urbanização, como o maior consumo de alimentos ultraprocessados, combinado a um estilo de vida sedentário, por exemplo, aumentam o risco de doenças crônicas, sendo necessário o monitoramento e controle dos fatores e preditores de risco cardíaco para sua prevenção e intervenção. **OBJETIVO** Correlacionar preditores de risco cardiovasculares com hábitos alimentares de pacientes cardiopatas internados em um hospital escola de Belém/Pará. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo clínico-transversal de caráter descritivo, envolvendo pacientes cardiopatas com idade igual ou superior a 18 anos de ambos os sexos, internados na Fundação Hospital de Clínicas Gaspar Vianna em Belém/PA, no período de outubro a dezembro de 2019. Os preditores de risco cardiovascular coletados foram: circunferência do pescoço (≥ 34 cm para mulheres e ≥ 37 para homens) e circunferência da cintura (≥ 80 cm para mulheres e ≥ 90 para homens). Ademais, através de um questionário de pesquisa, foram coletadas informações sobre hábitos alimentares antes da internação, contendo: adição de sal extra; consumo de gordura de carne vermelha; consumo de pele de frango e consumo de alimentos fritos. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com parecer de nº 3.564.286. Todos os pacientes participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os dados foram tabulados e estatisticamente correlacionados no software Microsoft Excel 2013 e analisados no software Bioestat versão 5.0. Calculou-se a correlação linear de Pearson para verificar uma possível correlação entre as variáveis analisadas. Foi adotado o nível de significância de 5% (p). **RESULTADOS** A amostra foi composta por 45 pacientes, sendo 77,78% (n=35) do gênero masculino, com média de idade de $62,1 \pm 12,5$ anos. Com relação ao risco, 84,44% (n=38) dos pacientes avaliados encontrava-se em situação de risco cardiovascular elevado através da circunferência do pescoço alcançando a média de $39,2 \pm 5,3$, enquanto que através da circunferência da cintura, 86,67% (n=39) encontravam-se na mesma condição, com média de $95 \pm 15,9$.

Correlacionando aos hábitos alimentares, dos pacientes em risco através da circunferência do pescoço, 21,05% (n=8) adicionam sal extra à refeição, 65,79% (n=25) relataram consumir gordura de carne vermelha, 44,74% (n=17) ingerem pele de frango, e 76,32% (n=29) alimentos fritos. Quanto à circunferência da cintura, 23,08% (n=9) alegaram a adição de sal extra às refeições, 66,67% (n=26) a comer a gordura de carne vermelha, 41,03% (n=16) a consumir pele de frango e 76,92% (n=30) descreveram ingerir alimentos em preparações fritas. Houve correlação positiva e significativa entre a circunferência do pescoço e da cintura, bem como entre o consumo de sal e gordura (p<0,05). **CONCLUSÃO** A maioria da população estudada encontrava-se com risco cardiovascular elevado, sendo esta situação agravada pela ingestão de alimentos promotores desse grupo de doenças. Assim, uma vez que as doenças cardiovasculares correspondem à principal causa de morbimortalidade a nível mundial, é preciso que haja detecção precoce a fim de aconselhamento e tratamento apropriados.

Palavras-chave: Cardiopatias; Nutrição Hospitalar; Saúde Pública;

FRAGILIZAÇÃO SOCIAL DO PACIENTE CELÍACO

AMANDA ANTUNES LUCAS SIMÕES; KARLA RAISSA FERREIRA CARVALHO;
GESSICA FORTES TAVARES; CAROLINA VIEIRA BEZZERA MOREIRA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A manifestação celíaca consiste em uma inflamação do intestino delgado associada à intolerância permanente ao glúten (1) presente no trigo, centeio e cevada, e a dieta livre de glúten é a terapia eficaz para a melhora dos sintomas. Entretanto, segundo a Organização Mundial de Saúde (2), o conceito saúde não se trata apenas do bem-estar físico, mas também mental e social, os quais são afetados por uma dieta restrita que transforma o estilo de vida e prejudica a qualidade de vida, por gerar grandes preocupações com a contaminação cruzada levando a limitação social do celíaco (3,4). **OBJETIVO** Identificar problemas sociais diários de um celíaco por meio de seus relatos. **METODOLOGIA** Foi realizado estudo transversal de natureza descritiva no período de outubro a novembro de 2018, foram convidados a participar do estudo celíacos ou cuidadores de celíacos que aceitassem participar e assinassem o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A coleta de dados foi realizada na plataforma Google Forms, o link para o questionário foi divulgado em redes sociais e era requerido que contassem histórias vividas pelos celíacos. O estudo faz parte de um projeto de extensão que possui aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Pará sob o número 899.717. **RESULTADOS** A amostra foi constituída por 39 indivíduos diagnosticados com a doença celíaca ou cuidadores de celíacos. O tema mais abordado foi a vida social, aonde descreveram situações nítidas de falta de informação Cheguei em um restaurante uma vez e perguntei se um prato lá tinha glúten. A resposta foi: "Pode comer tranquilo, moço. O prato não tem leite."; dificuldades no convívio com a própria família Ao me separar não pude retornar para casa dos meus pais por conta da contaminação cruzada, Dificuldades em me alimentar fora de casa e até mesmo em família; situações de angústia extrema resultando na reclusão Na maior parte das vezes prefiro não sair porque sei que muito provavelmente a comida estará contaminada; e situações desconcertantes

Sair para um bar e só beber água, Os amigos não têm o que servir para minha filha adolescente nas festas. **CONCLUSÃO** Os relatos demonstram como a doença celíaca pode interferir nas relações interpessoais, geralmente pelo desconhecimento dos cuidados que essa enfermidade requer por familiares, amigos e estabelecimentos comerciais, o que gera preocupação excessiva no celíaco com a contaminação cruzada, resultando geralmente no seu isolamento por não poder compartilhar de um momento ou uma refeição por ter glúten.

Palavras-chave: Doença Celíaca; Dieta Livre de Glúten; Relações Interpessoais;

APLICAÇÃO DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO AMBULATÓRIO DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DE BELÉM-PA: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

BÁRBARA RAQUEL SANTOS SIQUEIRA; ALDAIR DA SILVA GUTERRES; FLÁVIO SANTOS DA SILVA; SANDY GONÇALVES DANTAS; AMANDA CRISTINA TOMPSON DINIZ.

UNIIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As ações de Educação Alimentar e Nutricional são um conjunto de práticas transdisciplinares, intersetoriais e multiprofissionais que necessitam ser realizadas de forma contínua e permanente a fim de disseminar conhecimentos e promover condutas alimentares de forma autônoma e voluntária, respeitando o Direito Humano à Alimentação Adequada e garantindo Segurança Alimentar e Nutricional à população. Os métodos utilizados para difundir os conhecimentos sobre boas práticas alimentares são de fundamental importância para todas as camadas da sociedade, independente de gênero, faixa etária ou classe social, sejam alcançadas. Por conseguinte, verifica-se a necessidade de utilizar-se uma linguagem mais clara, objetiva e de fácil compreensão pela população. **OBJETIVO** Aplicar uma metodologia ativa de educação alimentar e nutricional, baseada no guia alimentar para a população brasileira no ambulatório de um Hospital Universitário de Belém-PA. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo do tipo relato de experiência de uma ação de educação alimentar e nutricional realizada no Hospital Universitário João de Barros Barreto, localizado em Belém do Pará. A atividade foi realizada por acadêmicos da faculdade de Nutrição da Universidade Federal Do Pará. A ferramenta utilizada para a aplicação da dinâmica foi o Guia Alimentar para a População Brasileira e a dinâmica desenvolvida intitulou-se quantidade de sal e açúcar presente em alimentos industrializados a qual foi desenvolvida em forma de cartaz. **RESULTADOS** Inicialmente, realizou-se a apresentação dos cartazes contendo a quantidade de sal e açúcar existentes em produtos industrializados e em seguida houve uma breve explicação abordando o guia alimentar para a população brasileira. Notou-se o atento interesse e participação do público diante da temática abordada. Na dinâmica desenvolvida em que buscou-se analisar o grau de conhecimento sobre a quantidade de sal e açúcar nos alimentos industrializados, verificou-se que apenas uma parcela do público detinha conhecimento prévio acerca da importância de observar atentamente a leitura dos rótulos desses produtos. Sendo, portanto, relatado pelos participantes surpresa ao saber a quantidade desses conservantes presentes nesses alimentos. Não

obstante, também buscou-se analisar fatores que levavam ao maior consumo desses alimentos por parte dos participantes, dessa forma notou-se nas manifestações do público em questão que a vulnerabilidade socioeconômica, o baixo nível de escolaridade e a falta de tempo são fatores decisivos na escolha de produtos com maior facilidade de consumo. Ainda houve na fala dos participantes uma maior preocupação com a saúde, uma vez que atualmente a grande maioria consome produtos industrializados em excesso. Evidenciando que há a necessidade de melhoria de qualidade de vida. Ao final da dinâmica, os nutricionistas e acadêmicos presentes proporcionaram uma reflexão positiva diante da necessidade de boas escolhas alimentares. **CONCLUSÃO** A realização de ações de educação alimentar e nutricional em diferentes espaços e a utilização de mídias e materiais didáticos, como o Guia Alimentar para a População Brasileira, são recursos indispensáveis para conscientizar sobre alimentação e nutrição saudável, auxiliando na prevenção e controle das Doenças Crônicas Não Transmissíveis, criando hábitos alimentares mais saudáveis, reduzindo o desperdício e promovendo um consumo mais sustentável.

Palavras-chave: GUIA ALIMENTAR; ALIMENTAÇÃO ADEQUADA; EDUCAÇÃO NUTRICIONAL;

PERCEPÇÃO SOBRE ALIMENTAÇÃO E AUTOIMAGEM CORPORAL EM ADULTOS COM DIABETES MELLITUS TIPO 1

JEANE LORENA LIMA DIAS; JULLYANA VAGO VILHENA; KASSIA CLOTILDE COSTA FERREIRA; DANIELA LOPES GOMES; ALINE LEÃO REIS; HELOISY ANDREA DA COSTA BRASIL.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A percepção de alimentação e autoimagem corporal engloba fatores emocionais, sociais, culturais e cognitivos que resultam na visão a respeito do alimento e do próprio corpo. Pessoas com Diabetes Mellitus Tipo 1 precisam monitorar cuidadosamente sua alimentação, e os efeitos desta na glicemia. Nesse sentido, é interessante observar qual a percepção sobre alimentação e autoimagem corporal destes sujeitos. **OBJETIVO** Analisar a percepção de adultos com Diabetes Mellitus tipo 1 acerca da alimentação e imagem corporal. **METODOLOGIA** Estudo qualitativo, aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa (Parecer 3.232.967). Participaram 20 indivíduos, nomeados de P1 a P20, idades entre 20 e 40 anos, e Diabetes Mellitus tipo 1 há, no mínimo, 1 ano, atendidos em um Hospital Universitário em Belém, Pará, e que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foi aplicado o questionário Experiência pessoal relativa à alimentação e imagem corporal, criado por Falcão, com o objetivo de explorar as implicações do diabetes na alimentação e satisfação com a imagem corporal. A coleta de dados foi gravada em áudio e para auxiliar na transcrição e análise dos discursos foram utilizados, respectivamente, os softwares Express Scribe® e Interface de R® pour l'Analyse Multidimensionnelles de Textes et de Questionnaire, a partir da Análise Hierárquica Descendente do corpus. **RESULTADOS** O corpus geral teve 73,17% de aproveitamento e foi constituído por 20 textos e 82 segmentos. O software dividiu em 7 classes e 2 subcorpus: O primeiro

relacionou a alimentação e diabetes, é composto pelas classes 2, 3, 4 e 7, e responsáveis por 13,3%, 15%, 20% e 11,7% dos segmentos textuais, respectivamente. O segundo foi denominado imagem corporal, composto pelas classes 1, 5 e 6, restando-se 15%, 13,3% e 11,7% dos segmentos, respectivamente. A classe 7, chamada de Alimentação e insulina, contém as palavras :insulina e médico. Retrata o controle social na alimentação. A classe 4, Dieta do Diabetes, concentra as palavras: coisa e dieta. Os pacientes acreditam precisar de um rigoroso controle alimentar, no sentido de restrição, proibição e dicotomia alimentar. A classe 2 Alimentação condicionando o dia, teve os termos: alimentação e condicionar. Engloba a forma que a alimentação interfere na rotina dos pacientes. A classe 3, Cuidado Alimentar, tem como segmentos principais: Dever e dia. A percepção dos sujeitos sobre o cuidado alimentar é de uma falta de preocupação com o que ingerem, por não fazerem determinadas escolhas alimentares, limitando a alimentação a aspectos biológicos. A classe 6, Ausência de cuidado com o corpo, teve como vocábulos: corpo e emagrecer. Os pacientes acreditavam não ter o devido cuidado com o corpo e relacionaram esse cuidado com o corpo magro. A classe 5, Insatisfação corporal, agrupou os elementos principais: incomodar, gordo e magro. Retrata a insatisfação com a imagem corporal e o peso. A classe 1 Exercício físico e peso, teve como vocábulos: peso, exercício físico e estar. Os sujeitos relataram não praticar exercício físico associando-o as mudanças no peso. **CONCLUSÃO** Os pacientes acreditavam precisar ser mais rigorosos com a alimentação, refletindo a falta de conhecimento sobre o tema. A imagem corporal parecia ter menor importância, no entanto, relatavam sentir-se incomodados quando julgavam estar acima do peso desejado. As mudanças no peso eram relacionadas mais com a necessidade de práticas de exercício físico do que com mudanças na alimentação.

Palavras-chave: Comportamento alimentar; Diabetes Mellitus; Imagem corporal;

INFLUÊNCIA DAS INTERVENÇÕES COMPORTAMENTAIS NO AUTOMONITORAMENTO DO DIABETES MELLITUS TIPO 2

ARELLI BRUNO.

INSTITUTO DE PESQUISAS, ENSINO E GESTÃO EM SAÚDE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Práticas alimentares saudáveis e o adequado controle glicêmico são fundamentais no tratamento e no controle da progressão do diabetes. No entanto, as estimativas atuais sugerem um percentual considerável de indivíduos com diabetes que não atingem as metas glicêmicas estabelecidas (SBD, 2019; ADA, 2019). Boa parte das mudanças alimentares adotadas no pós-diagnóstico podem não ser sustentadas com efetividade pelo fato de o comportamento alimentar não ser guiado apenas por necessidades fisiológicas e nutricionais, mas também ser fortemente influenciado por fatores socioculturais, ambientais e emocionais (SCHLAM; GUIMERA, 2015; SAPKOTA et al., 2017). **OBJETIVO** Busca-se analisar intervenções comportamentais no autocuidado de adultos com Diabetes Mellitus tipo 2 e verificar os impactos das intervenções no controle glicêmico, na saúde mental e no comportamento alimentar. **METODOLOGIA** Revisão da literatura nas bases de dados Medline, Scielo e Lilacs em artigos publicados entre janeiro de 2009 a

novembro de 2019, acerca das intervenções comportamentais no contexto do Diabetes tipo 2 em adultos de ambos os sexos. Foram selecionados 13 artigos considerados relevantes com as intervenções comportamentais com desfechos em: glicemia jejum, HbA1c, consumo alimentar, estresse, ansiedade e, ou depressão. **RESULTADOS Saúde Mental:** Dos 10 artigos avaliaram saúde mental, nove encontraram melhoras significativas sobre estresse percebido, sintomas depressivos, ansiedade, estados de humor e angústia pelo DM. A outra pesquisa que avaliava estresse em indivíduos com DM2, não foram encontrados resultados significativos para glicemia de jejum e estresse, no entanto, foram observadas reduções significativas nos níveis séricos de cortisol e PAI-1 nos grupos das intervenções K-MBSR e caminhada. **Glicemia e Hemoglobina glicada:** Dos 11 artigos que avaliaram mudanças na glicemia, 45% (n= 5) consideraram melhorias significativas após as intervenções (MBSR, atenção plena, entrevista motivacional, comer com atenção plena) e 55% (n=6) não obtiveram melhorias relevantes ou significativas quando comparado as intervenções (atenção plena, MBCT, MBSR) com o grupo controle. Nos estudos que não apresentaram resultados positivos relevante no perfil glicêmico, houve melhoras em situações emocionais, como ansiedade e estresse, o que em longo prazo pode auxiliar no controle da HbA1c, visto que alterações emocionais podem levar a descompensação em parâmetros bioquímicos. **Consumo e comportamento alimentar:** Dos 6 estudos em que o consumo e o comportamento alimentar foram avaliados com as intervenções de mindfulness, mindful eating, MB-EAT-D, HLC, percepção do estresse, em 5 foram encontradas associações significativas e relevantes. Apenas o estudo de Pearson et al. (2018) não encontrou diferença significativa. Já Fanning et al. (2018), por sua vez, concluíram que a atenção plena (mindfulness) estava associada com uma alimentação mais saudável, incluindo maior adesão à dieta e maior consumo de frutas e vegetais. **CONCLUSÃO** Na maioria parte dos estudos, os participantes se beneficiaram dessas intervenções para o autocuidado e autogerenciamento do diabetes, seja por estimular uma alimentação mais consciente e atenta, seja pelo atuar no gerenciamento do estresse, ansiedade, depressão, angústia do diabetes, estados de humor ou dos comportamentos alimentares restritos e emocionais e, isso refletirá de forma direta ou indireta no melhor controle glicêmico e ter um perfil psicológico mais positivo.

Palavras-chave: Autocuidado; Comportamento Alimentar; Controle Glicêmico; Diabetes Mellitus tipo 2; Estresse

EFEITOS TERAPÊUTICOS DA ADMINISTRAÇÃO DE POLIFENÓIS NAS DOENÇAS REUMÁTICAS: REVISÃO SISTEMÁTICA

HILLARY NASCIMENTO COLETRO; ADRIANA LÚCIA MEIRELES; NATHALIA SERNIZON GUIMARAES; RAQUEL DE DEUS MENDONÇA; AMANDA POPOLINO DINIZ; JULIA CRISTINA CARDOSO CARRARO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As doenças reumáticas consistem em grupo das patologias crônicas caracterizadas por dano articular, inflamação, dor e incapacidade funcional. Pesquisas demonstraram que o consumo

regular de frutas frescas, vegetais e especiarias ricas em fitoquímicos pode atenuar o estresse oxidativo, a inflamação e aliviar os sintomas das DR. Os efeitos terapêuticos de polifenóis têm sido estudados devido às propriedades antioxidantes, anti-inflamatórias e imunomoduladoras. **OBJETIVO** O objetivo desta revisão sistemática foi sintetizar os ensaios clínicos randomizados que abrangem a administração de polifenóis e sua relação com a melhora dos sintomas das doenças reumáticas. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de revisão sistemática da literatura, realizado com base no protocolo Preferred reporting items for systematic review and meta-analysis protocols (PRISMA-P). Este estudo foi previamente cadastrado em plataforma online gerenciada pela University of York, sob a identificação CRD42020145349, disponível em: https://www.crd.york.ac.uk/prospero/display_record.php?ID=CRD42020145349. A pesquisa foi realizada utilizando as bases de dados eletrônicas PubMed (by Medline), LILACS (by BVS), IBECs (by BVS), CUMED (by BVS) e BINACIS (by BVS), EMBASE, Web of Science e Cochrane Library. A qualidade da metodologia dos ECR foi avaliada por meio da ferramenta Revised Cochrane risk of bias tool for randomized trials (RoB 2.0) da Cochrane que classifica os estudos como alto ou baixo risco de viés. A avaliação da qualidade metodológica foi realizada por dois pesquisadores independentes e o terceiro pesquisador solucionou as divergências da pontuação. **RESULTADOS** A busca pela informação nas bases de dados e literatura cinza resultou em 616 estudos e, destes, 16 ensaios clínicos randomizados, envolvendo um total de 1193 indivíduos, foram selecionados para compor a presente revisão. No que se refere às DR analisadas, 76,5% dos estudos investigaram a osteoartrite (n=13), 35,3% pesquisas analisaram a artrite reumatóide (n=6) e 5,8% avaliaram a fibromialgia (n=1). Dentre a posologia, o estudo de Henrotin et al. (2014) utilizou a menor quantidade de alimento fonte de polifenóis, com o equivalente a 42 mg/dia de curcumina e o estudo de Schell et al. (2017) utilizou a maior dosagem, de 50g/dia de concentrado de morango. Dos artigos que avaliaram os biomarcadores, os estudos observaram aumento nas concentrações de interleucina 3 e monocyte chemoattractant protein-1 (MCR-1). Ao avaliar as concentrações de malonedialdeído (MDA), proteína c reativa (PCR), erythrocyte sedimentation rate (ESP), undercarboxylated osteocalcin (ucOC), matrix metalloproteinase-3 (MMP-3) e cartilage biomarker (Coll2-1) os estudos descreveram a associação entre a administração de polifenóis e diminuição destes. Efeitos positivos da ingestão de polifenóis foram observados na maioria dos estudos avaliados (93,7%), observando-se melhora da dor em dez pesquisas (62,5%) e da inflamação em oito estudos (50%). **CONCLUSÃO** O consumo de polifenóis é um aliado na terapêutica dos sintomas das DR e encorajamos os nutricionistas e demais profissionais da saúde a referenciá-los nas orientações e intervenções dietéticas.

Palavras-chave: Compostos Fenólicos; Antioxidantes; Nutrição; Doenças Reumáticas; Revisão Sistemática

CONDIÇÃO NUTRICIONAL DE PACIENTES COM CÂNCER A PARTIR DA AVALIAÇÃO SUBJETIVA GLOBAL E ÍNDICE DE MASSA CORPORAL EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DE REFERÊNCIA NO PARÁ

BRENDA DANIELA FREITAS DE SOUZA; FLÁVIO SANTOS DA SILVA; ADRIANE FONSECA DE SOUZA; ARÍCIA MONTEIRO MAIA; GIOVANA ALVES CARVALHO;

ALDAIR DA SILVA GUTERRES.
HOSPITAL UNIVERSITÁRIO JOÃO DE BARROS BARRETO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os pacientes oncológicos apresentam condição contínua de risco nutricional, devido à perda de peso, que vem a ser um sinal preocupante, que leva ao aumento das complicações e diminuição do tempo de sobrevida do indivíduo. Assim, é importante a avaliação nutricional correta e mais eficaz possível. A avaliação subjetiva global produzida pelo paciente é comprovadamente eficaz na avaliação nutricional dessa população estudada. Além disso, a comparação com mais de um método de avaliação, seja ele antropométrico, físico ou bioquímico, auxilia na adequada conduta nutricional. **OBJETIVO** Verificar a condição nutricional de pacientes diagnosticados com câncer em um hospital universitário de referência em oncologia no estado do Pará. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo e por conveniência, realizado de junho a dezembro de 2019 com 35 pacientes diagnosticados com câncer, de ambos os sexos, com idades entre 19 e 77 anos, atendidos no Pronto Atendimento do Hospital Universitário João de Barros Barreto, no qual foram realizadas as medidas antropométricas de dobra cutânea tricipital e circunferência do braço para o cálculo da circunferência muscular do braço classificada de acordo com Blackburn e Thornton (1979) e realizada a avaliação subjetiva global com classificações de bem nutrido, moderadamente desnutrido e gravemente desnutrido, com aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob o parecer 950.479. Para a análise estatística, os dados foram expostos e tabulados no programa Microsoft Excel® 2016 e distribuídos em frequência, com estatística descritiva, no programa BioEstat® versão 5.0. **RESULTADOS** Do total da população estudada, 62,85% eram do sexo feminino, média de idades de $56,62 \pm 13,30$ anos. A partir da circunferência muscular do braço, 5,71 % dos pacientes estavam com desnutrição grave, 17,14% desnutrição moderada, 34,29% desnutrição leve e 42,86% eutrofia. Já, segundo a avaliação subjetiva global, 31,43% encontravam-se gravemente desnutridos, 45,22% moderadamente desnutridos e 22,86% bem nutridos. **CONCLUSÃO** Dessa forma, o estudo mostrou que a maioria dos pacientes pertencia ao sexo feminino e foi possível observar que ambos os métodos de avaliação utilizados no estudo apresentaram na sua em maior parte a condição nutricional de desnutrição, segundo as classificações de cada metodologia. Ressaltando a importância da utilização de mais de um método para avaliação nutricional dos indivíduos e a indispensabilidade do acompanhamento nutricional adequado e contínuo para recuperação e manutenção do estado nutricional.

Palavras-chave: Estado Nutricional; Neoplasias; Oncologia;

CIRCUNFERENCIA DO PESCOÇO COMO MARCADOR DE RISCO PARA DOENÇAS CARDIOVASCULARES

NATHALIA CATHERINE LEONCIO CHAVES BONFIM¹; ALESSANDRO CARVALHO ALVES DOS SANTOS²; MARIA TEREZA ROCHA DUARTE³.

1. FACULDADE ESTACIO DE TERESINA, - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO UNINOVAFAPI, - BRASIL; 3. CENTRO UNIVERSITARIO SANTO AGOSTINHO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As Doenças Cardiovasculares se tornaram um dos maiores desafios da saúde pública da atualidade e estima-se que mais de 17 milhões de pessoas morrem a cada ano de alguma doença cardiovascular. Nesse contexto, vêm sendo propostos e estudados vários parâmetros antropométricos, na tentativa de melhor avaliar a obesidade central e o risco para doenças cardiovasculares, como a circunferência da cintura, circunferência do pescoço, índice de conicidade e relação cintura-estatura. Por ser uma medida simples, a circunferência do pescoço tem sido apontada na literatura científica na identificação do sobrepeso e obesidade e por estar correlacionada positivamente com mudanças de alguns fatores de síndrome metabólica e consequente risco cardiovascular. **OBJETIVO** O presente estudo teve como objetivo revisar a literatura sobre pesquisas relativas à circunferência do pescoço como marcador de risco para doenças cardiovasculares. **METODOLOGIA** Este estudo é uma revisão sistemática da literatura científica realizada a partir das bases de dados PubMed, LILACS e Scielo. Foram selecionados ensaios clínicos em humanos nos últimos 5 anos, utilizando os descritores: circunferência do pescoço, pescoço, antropometria, doenças cardiovasculares e seus equivalentes em inglês. A partir desses critérios, foram identificadas 23 publicações, das quais 16 foram selecionadas pelo resumo e 4 foram excluídas após leitura completa deles. As publicações selecionadas foram lidas na íntegra, tendo sido identificadas as informações relativas à circunferência do pescoço em concomitância com os riscos cardiovasculares. **RESULTADOS** Normalmente, o acúmulo de gordura elevado no segmento superior do corpo está associado com resultados metabólicos adversos como resistência à insulina, diabetes, hipertensão e triglicerídeos elevados, enquanto indivíduos com acúmulo de gordura no segmento inferior do corpo tendem a ter menor incidência desses achados. Em todos os grupos apresentados houve correlação da circunferência do pescoço com as duas medidas mais utilizadas na prática clínica para estimar a adiposidade, o índice de massa corpórea e a circunferência da cintura. Presença de excesso de peso, complicações metabólicas e eventos cardiovasculares também foram evidentes em todas as faixas etárias. **CONCLUSÃO** Nesse contexto a circunferência do pescoço se mostrou sensível e prática para predição de eventos cardiovasculares. Por ser uma medida antropométrica simples, de baixo custo e fácil obtenção podendo ser muito útil na prática clínica e em estudos epidemiológicos. Com ressalva para mais estudos populacionais para delimitação de pontos de corte.

Palavras-chave: Antropometria; Circunferencia do Pescoço; Doenças Cardiovasculares; Pescoço;

**CORRELAÇÃO ENTRE A PRÁTICA DE ATIVIDADE FÍSICA E O ESTADO
NUTRICIONAL DE PACIENTES ONCOLÓGICOS ADULTOS EM UM HOSPITAL
UNIVERSITÁRIO DE REFERÊNCIA NO PARÁ**

BRENDA DANIELA FREITAS DE SOUZA; ALDAIR DA SILVA GUTERRES; FLÁVIO
SANTOS DA SILVA; ADRIANE FONSECA DE SOUZA; GIOVANA ALVES CARVALHO;
ARÍCIA MONTEIRO MAIA.
HOSPITAL UNIVERSITÁRIO JOÃO DE BARROS BARRETO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O estado nutricional dos pacientes oncológicos é uma preocupação frequente, principalmente por conta do contínuo diagnóstico de desnutrição, a qual provém de uma série de sintomas específicos da doença e também recorrentes do tratamento químico, que interferem no processo de ingestão alimentar, afetando diretamente o desempenho e qualidade de vida dos mesmos. Ainda, é notório que a atribuição da prática de atividade física para este público torna-se uma associação importante na sobrevida, capacidade física e qualidade de vida, combatendo principalmente a caquexia causada pelo alto catabolismo. **OBJETIVO** Avaliar a correlação da prática de atividade física e o estado nutricional de pacientes adultos oncológicos em um hospital universitário de referência no estado do Pará. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo e por conveniência, realizado de junho a dezembro de 2019, no Pronto Atendimento do Hospital Universitário João de Barros Barreto, com 40 pacientes adultos diagnosticados com câncer, de ambos os sexos, com idades entre 19 e 59 anos, no qual foram realizadas as medidas antropométricas de peso e altura para cálculo do índice de massa corporal e classificação do estado nutricional segundo a World Health Organization (2000) e realizado o questionamento se havia ou não a prática de exercício físico, com aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob o parecer 950.479. Para a análise estatística, os dados foram expostos e tabulados no programa Microsoft Excel® 2016 e distribuídos em frequência, com estatística descritiva e teste de correlação de Spearman, com significância a 5%, no programa BioEstat® versão 5.0. **RESULTADOS** Observou-se, neste estudo, que 70% dos pacientes eram do sexo masculino, média de idades de $48,67 \pm 9,16$ anos. Onde, 5% estavam com estado nutricional de magreza grau 3, 7,5% magreza grau 2, 10% magreza grau 1, 55% eutrofia, 20% sobrepeso e 2,5% obesidade. Ainda, 82,5% não realizavam a prática de atividade física e 17,5% realizavam. Além disso, a correlação entre as variáveis mostrou um resultado estatisticamente não significativo ($r_s = -0,0628$ e $p = 0,7004$). **CONCLUSÃO** Através deste estudo, foi possível observar que a maioria dos pacientes era do sexo masculino, a maior parte da população estudada não realizava a prática de atividade física e apresentaram em sua predominância o estado nutricional de magreza, sendo indispensável ressaltar que a associação com outros parâmetros antropométricos é essencial para o diagnóstico nutricional. Entretanto, foi visto também que segundo a análise estatística, os dados obtidos não são estatisticamente significativos, ou seja, o estado nutricional não necessariamente está interligado com a prática de atividade física nos pacientes oncológicos, necessitando de mais estudos.

Palavras-chave: Avaliação Nutricional; Exercício; Neoplasias.;

ASSOCIAÇÃO ENTRE NÃO-HDL E TRIGLICERÍDEOS, GLICEMIA DE JEJUM E HDL PLASMÁTICOS EM IDOSOS DE UM SERVIÇO AMBULATORIAL EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DE BELÉM -PA

JACHSON DA SILVA DIAS; WALYSON SANTOS DE SOUZA; ADRIENE CARVALHO DA CONCEIÇÃO; MARIA VICTORIA HORA DE MATOS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Nos últimos anos, a população idosa apresentou elevado crescimento no Brasil, projetada como sexta maior em 2025. O envelhecimento está associado ao aumento da prevalência de doenças crônicas não-transmissíveis, como doenças cardiovasculares (DCV), diabetes, dislipidemias e hipertensão. Este aumento progressivo está relacionado, principalmente, ao estilo de vida sedentário e ao consumo de dietas hipercalóricas, que implicam na sobrecarga metabólica em indivíduo com idade avançada (ROCHA, 2014). **OBJETIVO** Verificar a associação entre o colesterol não-HDL e triglicerídeos (TG), glicose de jejum (GJ) e HDL plasmáticos em idosos de um serviço ambulatorial em um hospital universitário de Belém-Pa. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal realizado com idosos de ambos os sexos, com idade entre 60 e 90 anos, na cidade de Belém do Pará, Brasil. A coleta de dados foi realizada entre setembro a dezembro de 2019. Foram coletadas variáveis de exames laboratoriais do perfil lipídico, da GJ e diagnósticos de hipertensão arterial sistêmica (HAS), diabetes mellitus (DM) e síndrome metabólica (SM). Os dados foram armazenados em planilhas no programa Microsoft Excel 2013® e posteriormente analisados no programa BioEstat 5.3®. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário João de Barros Barreto, sob o parecer: 3.599.208 e CAAE: 20655319.9.0000.0017. **RESULTADOS** Participaram do estudo 72 idosos, de ambos os sexos, com predomínio do sexo feminino (73,61% e n=53). Grande parte da amostra apresentou valores inadequados de triglicerídeos (40,2%) e glicemia de jejum (43,66%). Os idosos com maiores valores de não-HDL, obtiveram maiores valores de TG e GJ de forma estatisticamente significativa (p-valor=0,002 e p-valor:0,005 respectivamente), não havendo associação com o HDL (p-valor:=0,3). Sacks et al. (2014) identificaram em pacientes diabéticos uma relação significativa entre as alterações em LDL, GJ e o elevado risco cardiovascular, além da associação significativa e independente para o desenvolvimento de complicações microvasculares em pacientes com elevados níveis de TG e menores de HDL. Sabe-se que o aumento de TG se relaciona ao quadro inflamatório de resistência insulínica, o qual pode aumentar a incidência de DCV (ORMAZABAL et al., 2018). A metanálise de Boekholdt et al. (2012) evidenciou que o LDL tende a se manter estável, enquanto ocorre o aumento de lipoproteínas aterogênicas e redução do HDL, por isso, não sendo eficaz a análise isolada de LDL. Ao contrário, o não-HDL nessa metanálise, mostrou-se mais fortemente associado a DCV do que outros marcadores, sendo assim, sensível e prático para avaliar o risco cardiovascular, devido suas interrelações metabólicas com as lipoproteínas aterogênicas. **CONCLUSÃO** Portanto, diante do exposto, verifica-se que o uso do não-HDL, como biomarcador metabólico, torna-se mais fidedigno na predição de risco cardiovascular em relação ao LDL colesterol isolado, devido à sua maior sensibilidade nas alterações em nível sérico de GJ e TG de pacientes idosos em atendimento ambulatorial.

Palavras-chave: Dislipidemias; Glicemia; Saúde do idoso;

ESTUDO DE CASO: ESTRATÉGIA NUTRICIONAL PARA ENXAQUECA A PARTIR DO QUESTIONÁRIO DE RASTREAMENTO METABÓLICO- QRM

RITA DE CASSIA MALTA DO SANTOS; LUNA MARES LOPES DE OLIVEIRA; AMANDA FONTENELE MENEZES; CLARA CAROLINA DE PAULA ALVES DA SILVA; ISABELA PINHEIRO DA SILVA; MARCOS VINICIUS BASTOS BORGES.
CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO LUCAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As enxaquecas são cefaléias primárias que podem ser unilateral ou bilateral, de intensidade moderada a grave e pode desencadear transtornos de humor, ansiedade, insônia e depressão. A prática de novos hábitos alimentares para evitar a predisposição a crises é uma das formas de tratamento. Na consulta nutricional aplica-se o Questionário de Rastreamento Metabólico (QRM), um instrumento com escores de pontuação para a presença e intensidade de disfunções auto referidas de ordem sistêmicas, cabeça e emoções. Os resultados são combinados com os da triagem e avaliação nutricional e norteiam a conduta nutricional. **OBJETIVO** Analisar os resultados combinados do QRM e avaliação nutricional e traçar um plano alimentar com estratégias voltadas para prevenção e tratamento das disfunções associadas com o comportamento alimentar. **METODOLOGIA** Trata-se de estudo de caso de um paciente atendido durante a pesquisa maior aprovada pelo CEP/FSL (CAE 07968918.0.0000.0013). A consulta nutricional foi realizada na clínica-escola de nutrição do Centro Universitário São Lucas, com a realização de anamnese, avaliação nutricional, aplicação do QRM e análise combinada dos dados. **RESULTADOS** Paciente masculino, 68 anos, 66,70 kg, 1,65 m, IMC: 24,49 kg/m² (eutrófico), Circunferência da cintura em risco muito alto de doença cardiovascular. No QRM foi houve pontuação máxima de 4 pontos para enxaqueca e 3 pontos para distúrbios de humor, ansiedade e insônia. Paciente costuma fazer apenas 3 refeições (café, almoço e jantar), 3 vezes na semana faz caminhada pela manhã faz ingestão freqüente de cafezinhos durante o dia e grande volume de refeição no almoço, não consome alimentos integrais. A enxaqueca está relacionada com alteração no metabolismo energético mitocondrial, ausência ou excesso de serotonina, alimentação, jejum prolongado. Conforme a literatura entre alimentos mais citados como potencializadores de crises de enxaqueca estão os alimentos a base de cafeína, alimento no qual o paciente faz grande ingestão durante o dia. Os alimentos protetores, base da conduta nutricional foram as fontes de coenzima Q10 para prevenir danos oxidativos celulares a na mitocôndria, as fontes alimentares sugeridas foram brócolis, sardinha, castanhas, alimentos integrais, carne de frango e vegetais verde escuro como espinafre. Fontes de magnésio como uva, abacate, banana, gergelim, aveia, pois o estresse e enxaqueca estão relacionados com a deficiência desse mineral. Alimentos ricos em triptofano: semente de abóbora, ovos, linhaça e gengibre como potente antioxidante e antiinflamatório. **CONCLUSÃO** Através da análise combinada dos resultados do QRM e avaliação nutricional, a cafeína e o jejum prolongado foram identificados como potencializadores da enxaqueca do paciente. O paciente foi orientado quanto à seleção dos alimentos bem como sobre a relação entre alimentação, saúde e estilo de vida combinado com um plano alimentar contendo fontes de coenzima Q10, magnésio e triptofano dados os seus efeitos benéficos no tratamento da enxaqueca, corroborando para melhora na saúde e qualidade de vida do paciente.

Palavras-chave: Enxaqueca; Rastreamento; Alimentação;

A IMPORTÂNCIA DO NUTRICIONISTA NO ACOMPANHAMENTO DO PACIENTE PEDIÁTRICO COM FENDA OU FISSURA DE LÁBIO E/OU PALATO

ANDREA SILIVESTE BRASIL VILLAGELIM BIZERRA; TATIANA DE LIMA DOS REIS
GOMES; AMANDA ALVES DOS SANTOS.
FACULDADE BEZERRA DE ARAUJO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Denomina-se fenda ou fissura de lábio e/ou palato a má formação congênita facial popularmente conhecida como lábios leporinos. Esta surge no período intrauterino até a décima terceira semana gestacional, que compreende o primeiro trimestre de gestação, em virtude de alterações no desenvolvimento e na maturação embrionária no momento em que os seguimentos faciais estão sendo formados. A Fenda de lábio e/ou palato é associada a causas multifatoriais em sua ocorrência. O consumo de álcool, bem como uso de antibióticos, anticonvulsivantes e antifúngicos, além dos teratógenos e a interação entre os genes e cromossomos é atribuída a esses fatores como fenda sindrômica, enquanto a deficiência nutricional, o tabagismo e as alterações metabólicas no período gestacional correspondem as causas de fenda não sindrômicas. Tendo em vista a prevalência de ausência de protocolos e guias, e a ausência do profissional integrado ativamente na equipe nesta vertente, surge como extrema precisão a relevância da assistência nutricional. **OBJETIVO** Apresentar um protocolo de atendimento ao paciente pediátrico portador de fenda ou fissura de lábio e/ou palato para prevenção de deficiências nutricionais e agravos pertinentes. **METODOLOGIA** O tema da presente pesquisa foi do tipo descritivo qualitativo, com realização de uma revisão na literatura, baseada em materiais já elaborados, como artigos e revistas científicas, disponível em língua portuguesa e inglesa. Foram utilizadas como fontes de pesquisa as bases de dados presentes da BVS (Biblioteca Virtual de Saúde), PubMed (Publicações Médicas), LILACS (Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde) e SCIELO (A Scientific Electronic Library Online) e teve como recorte os últimos dez anos, sendo relevante a utilização de estudos anteriores a esse período. A abordagem qualitativa foi idealizada para elaboração de um protocolo de atendimento ao paciente pediátrico com fenda ou fissura de lábio e/ou palato, destinada aos nutricionistas como ferramenta de auxílio no acompanhamento, através de condutas nutricionais adequadas para uma assistência eficaz, incorporado as peculiaridades que o grupo estudado apresenta. Para estratégia de busca descritiva foram utilizadas as seguintes palavras: Fissura lábio palatina, alimentação e cuidados nutricionais. **RESULTADOS** O modelo assistência em terapia nutricional direcionado ao paciente referido neste estudo, requer atenção especial, por emergir situações de estresse metabólico elevado, devido as complexidades envolvidas no ato alimentar-se e ao que diz respeito a demanda energética e ingestão volumétrica insuficiente. A ingestão adequada de proteínas, ferro, probióticos, vitamina c, ômega-3 e carboidrato, poderão contribuir para impedir ou reverter o processo catabólico, sendo associada as condutas dietéticas, que deverão ser coerentes ao estado nutricional individual do paciente pediátrico. **CONCLUSÃO** No decorrer da pesquisa identificou-se a ausência de protocolos com ênfase em abordagens nutricionais direcionados aos pacientes pediátricos com fissura de lábio e /ou palato. Um plano alimentar com ingestão adequada de nutrientes como proteínas, ferro, probiótico, vitamina C, ômega-3 e carboidrato é imprescindível para suprir as necessidades individuais e evitar deficiências nutricionais nesta circunstância. Desta forma, é fundamental uma intervenção eficiente e eficaz com urgência na atuação do nutricionista por meio de acompanhamento durante todo o processo.

Palavras-chave: FENDA PALATINA; FISSURA DE LABIO; PACIENTE PEDIATRICO; FISSURA DE PALATO; FENDA LABIAL

TAXA DE ADEQUAÇÃO (INGESTÃO/REQUERIMENTO) DE ENERGIA E CORRELAÇÃO ENTRE PARÂMETROS BIOQUÍMICOS E DIETÉTICOS DE PACIENTES COM DISTROFIA MUSCULAR DE DUCHENNE.

MICHELLE REGINA MARTINS PEREIRA; LUIZ CARLOS SANTANA DA SILVA;
GABRIELA CRISTINA PENICHE DOS SANTOS; RAIMUNDA HELENA FERREIRA FEIO;
DIELLE NAZARE REIS DE QUEIROZ; CARLOS EDUARDO DE MELO AMARAL.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Distrofia Muscular de Duchenne é uma doença neuromuscular degenerativa, que afeta crianças do sexo masculino, levando a uma fraqueza muscular progressiva. Meninos com esta doença desenvolvem distúrbios nutricionais em diferentes fases da doença, que pioram sua capacidade física e qualidade de vida. **OBJETIVO** Este estudo foi desenvolvido com o objetivo de analisar a taxa de adequação (ingestão/requerimento) de energia e verificar se existe correlação entre as variáveis bioquímicas e dietéticas de portadores de distrofia muscular de Duchenne. **METODOLOGIA** Realizou-se um estudo transversal envolvendo 15 meninos com idade entre 7 e 18 anos, que foram submetidos à avaliação bioquímica e dietética, realizado após aprovação do Comitê de Ética e Pesquisa (Nº do parecer: 3.290.303/CAAE: 09130918600005634). Avaliaram-se os parâmetros de Glicemia, Lipoproteínas, colesterol e triglicerídeos. O consumo alimentar (macronutrientes, calorias, cálcio e fibras) foi analisado através de recordatórios 24 h e registros alimentares, comparando os valores com as recomendações citadas na diretriz internacional para a Distrofia Muscular de Duchenne e com a Dietary Reference Intakes. A taxa metabólica de repouso foi calculada por fórmula de estimativa específica. As análises estatísticas foram realizadas no programa Statistical Package for the Social Sciences versão 20.0, que se baseou na apresentação descritiva das variáveis quantitativas e distribuição percentual das variáveis categóricas, além do cálculo da correlação linear de Person para verificar uma possível correlação entre as variáveis analisadas, adotando-se um nível de significância de 5 % (p < 0.05). **RESULTADOS** Os pacientes apresentaram médias de glicemia, colesterol, lipoproteína de baixa densidade dentro dos valores de referência, porém inadequadas quanto aos valores de lipoproteína de alta densidade e triglicerídeos. Quanto às variáveis dietéticas foram observadas adequações quanto aos macronutrientes, porém com valores elevados de proteína por quilograma de peso e consumo inadequado de cálcio e fibras. A taxa metabólica de repouso média foi 1286.81 ± 186.91 Kcal e de ingestão calórica 1725.93 ± 621.22 Kcal, sendo significativamente superior à taxa metabólica de repouso estimada ($p < 0.02$). Houve correlação positiva entre a ingestão de cálcio e os parâmetros de glicose e triglicerídeos. **CONCLUSÃO** Os resultados encontrados demonstraram inadequação quanto à relação ingestão/requerimento de energia e que fatores bioquímicos e dietéticos estão correlacionados nesses pacientes, expondo que tanto a doença, quanto as intervenções podem influenciar no comprometimento nutricional. Evidencia-se, assim, a importância do acompanhamento nutricional individualizado e a necessidade de mais estudos a fim de contribuir para a elaboração de protocolos institucionais de intervenção nutricional para a Distrofia Muscular de Duchenne.

Palavras-chave: Distrofia Muscular de Duchenne; Taxa metabólica de repouso; Parâmetros Bioquímicos; Parâmetros Dietéticos;

EXPOSIÇÃO PERINATAL A DIETA HIPERLIPÍDICA E HIPERCALÓRICA: EFEITOS DA INTERVENÇÃO NEONATAL COM INIBIDOR SELETIVO DA RECAPTAÇÃO DE SEROTONINA SOBRE O CONSUMO ALIMENTAR E A COMPOSIÇÃO CORPORAL

DANIELE TENORIO ALVES.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO De acordo com a teoria da plasticidade fenotípica, eventos ambientais perinatais (durante a gestação e lactação) induzem adaptações fenotípicas no organismo (WEST-EBERHARD, 2005). Essas adaptações podem ter repercussões ao longo da vida, caracterizando a origem desenvolvimentista da saúde e da doença (DOHaD, do inglês: Developmental Origins of Health and Disease), de acordo com GLUCKMAN et al. (2011). Consequentemente, é imprescindível uma adequada alimentação materna para o desenvolvimento da prole no período inicial da vida (DESAI; HALES, 1997). Sendo assim, a alimentação é uma variável ambiental que exerce influências sobre a expressão fenotípica de um indivíduo. O período perinatal, que compreende gestação e lactação em modelos experimentais, é marcado por intensa multiplicação e crescimento celular. Então, o indivíduo torna-se mais susceptível à interação entre fatores genéticos e ambientais, implicando numa programação fetal. O consumo materno de dieta hiperlipídica e hipercalórica durante a gestação e lactação tem sido associado ao sobrepeso e alterações metabólicas, aumentando a susceptibilidade à obesidade. Por outro lado, a inibição neonatal da recaptação de serotonina foi relacionada a um fenótipo caracterizado por hipofagia, menor peso corporal e menor acúmulo de gordura abdominal.

OBJETIVO Avaliar os efeitos da inibição neonatal da recaptação da serotonina sobre a composição corporal, crescimento somático e comportamento alimentar na prole submetida à dieta hiperlipídica e hipercalórica durante a gestação e lactação.

METODOLOGIA Ratas da linhagem Wistar (n=14) foram divididas nos grupos Controle e Dieta Hiperlipídica/Hipercalórica. Os neonatos foram subdivididos nos grupos: Controle + Salina Neonatal (C-S, n=4/ninhada); Controle + Fluoxetina Neonatal (C-F, n=4/ninhada); Dieta Hiperlipídica/Hipercalórica + Salina Neonatal (H-S, n=4/ninhada); Dieta Hiperlipídica/Hipercalórica + Fluoxetina Neonatal (H-F, n=4/ninhada). Foram avaliados nos diferentes subgrupos: peso corporal, medidas murinométricas e comportamento alimentar. Os dados foram avaliados através do teste de normalidade D'Agostino & Pearson. Ademais, ANOVA two-way medidas repetidas para avaliação ao longo do tempo, seguido por Bonferroni post-test. Nível de significância mantido em p

RESULTADOS O uso de dieta hiperlipídica e hipercalórica no período crítico do desenvolvimento foi associado a menor peso corporal e menores medidas murinométricas no período neonatal em ratos submetidos à inibição da recaptação de serotonina neonatal. No entanto, estes mesmos os animais não apresentaram comportamento alimentar com diferença significativa.

CONCLUSÃO A exposição neonatal à fluoxetina como inibidor seletivo de serotonina promoveu redução de peso corporal e das medidas murinométricas nos animais durante o período de lactação, sem alterações aparentes no comportamento alimentar.

Palavras-chave: Plasticidade fenotípica; Serotonina; Dieta Hipercalórica e Hiperlipídica; Fluoxetina; Comportamento alimentar

ACOMPANHAMENTO AMBULATORIAL NUTRICIONAL DE PESSOAS VIVENDO COM HIV EM TERAPIA ANTIRRETROVIRAL

ALINE ANDRESSA SILVA; RENATA LIMA CUNHA; AYLÁ MACHADO DE PAULA; VAGNER MAGIOLO DE ALMEIDA; RENATO MOREIRA NUNES; ALINE SILVA DE AGUIAR.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA, JUIZ DE FORA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO Pessoas vivendo com HIV/AIDS ao procurarem um serviço especializado podem não ter conhecimento sobre os impactos da doença no estado nutricional e as alterações metabólicas que ocorrem pela presença do vírus e pelo uso contínuo da terapia antirretroviral. Esse momento se torna oportuno para a intervenção nutricional, primordial no controle dos sintomas e riscos que esses pacientes estão susceptíveis. A terapia antirretroviral possibilitou uma importante redução da mortalidade de pessoas vivendo com HIV/AIDS. Entretanto, observa-se um aumento da prevalência de morbidades secundárias: lipodistrofia, dislipidemia, resistência à insulina, alterações glicêmicas e anormalidades na distribuição de gordura corporal. **OBJETIVO** Apresentar resultados da avaliação nutricional realizada durante o acompanhamento aos usuários do Sistema Único de Saúde portadores de HIV em terapia antirretroviral. **METODOLOGIA** O atendimento nutricional acontece aos adultos e idosos atendidos no Departamento Municipal DST/AIDS de um município da Zona da Mata mineira. Foram coletadas informações sobre anamnese clínica e nutricional, terapia antirretroviral, exame físico, contagem de CD4, carga viral e avaliação antropométrica. A avaliação da alimentação habitual foi realizada a partir de indicadores construídos após o preenchimento do Formulário de Marcadores do Consumo Alimentar proposto pelo Ministério da Saúde. A conduta nutricional e prescrição dietética foram definidas após análises dessas informações. A confirmação da aceitação do paciente em participar desta pesquisa se deu pela assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Até o momento foram atendidos 58 usuários com idade média de 41 anos e média de tempo que convivem com a doença de 9 anos. A maioria (72,4%) apresentou carga viral indetectável e taxa de CD4 acima de 350 cel/mm³ (84,5%). A prevalência de excesso de peso foi de 62%, incluindo 27,6% de obesos. A taxa de magreza foi de 6,9%. O risco para doença cardiovascular avaliado a partir da medida da circunferência da cintura estava presente em 50% e da circunferência do pescoço, em 43,10%. A presença de pelo menos uma doença crônica não transmissível ocorreu em 27,6% dos atendidos. Em relação ao consumo de ultraprocessados, 55% tem o hábito de consumir refrigerante, 70,6% doces, 38% embutidos e 43% frituras pelo menos um dia da semana. Foi observado que mais da metade (74%) tem o hábito de consumir feijão, 51,7% lácteos, 31% frutas e 39,7% salada crua todos os dias da semana. **CONCLUSÃO** A maioria dos portadores de HIV em terapia antirretroviral apresentaram excesso de peso, acúmulo de gordura abdominal, carga viral indetectável e consumo semanal de alimentos ultraprocessados. O

acompanhamento do estado nutricional e aconselhamento para melhores escolhas alimentares são essenciais para este público devido ao excesso de peso e risco de comorbidades cardiovasculares.

Palavras-chave: Atendimento Nutricional; HIV; Terapia Antirretroviral; Alterações Metabólicas; Comorbidades

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL DURANTE A CESSAÇÃO TABÁGICA EM INDIVÍDUOS COM MÚLTIPLAS CONDIÇÕES CRÔNICAS

ALINE ANDRESSA SILVA¹; MARCELA MELQUIADES DE MELO¹; THAYZIS DE PAULA SILVA²; ARTHUR DA SILVA GOMES¹; ANDRE NETTO BASTOS¹; ALINE SILVA DE AGUIAR¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA, JUIZ DE FORA - MG - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO O processo de cessação tabágica geralmente envolve ganho de peso, devido a retirada do tabaco reduzindo a taxa metabólica e melhora do apetite. Além disso, o tabagismo leva um favorável aumento da concentração de gordura visceral, maior risco de desenvolver diabetes mellitus tipo 2 e apresentar resistência insulínica. Há também uma relação direta entre o consumo de tabaco e a hipertensão arterial, uma vez que a nicotina gera ativação do sistema nervoso simpático e provoca aumento da frequência cardíaca, pressão arterial e contratilidade miocárdica com redução da oferta de oxigênio aos vasos e miocárdio. Logo, hipertensos fumantes possuem pior prognóstico cardiovascular. Assim, destaca-se a importância da orientação nutricional a fim de evitar aquisição de comportamento compensatório, gerando maior consumo de alimentos palatáveis. **OBJETIVO** Avaliar impacto no peso corporal, glicemia e resistência insulínica durante a cessação tabágica em indivíduos submetidos ações de educação alimentar e nutricional. **METODOLOGIA** Estudo de intervenção randomizado com 18 indivíduos, divididos em Grupo Controle (GC) que recebeu orientação estruturada do INCA por 4 semanas e Grupo Intervenção (GI), que além das orientações do INCA, receberam mais 4 semanas de intervenção nutricional em grupo por 1h, com os temas: balanço energético, consumo alimentar e atividade física, alimentação e trocas saudáveis, importância de frutas e legumes e adequação da ingestão de gordura. O estado nutricional (EN) e marcadores bioquímicos (glicemia e HOMA-IR) foram avaliados no início e após três meses. Pesquisa aprovada pelo CEP/UFJF(CAAE: 55440716.9.0000.5147 -Parecer 1.693.278). **RESULTADOS** Em ambos os grupos os pacientes eram principalmente do sexo feminino (GI: 77,8%; GC: 55,6%) e fumavam mais de 20 cigarros/dia (GI: 77,8%; GC: 66,7%). No GI a frequência de grau de dependência elevado e muito elevado foi maior (55,9%) que no GC (22,9%). A hipertensão arterial foi a principal comorbidade com maior frequência entre os grupos (GI: 88,9%, GC: 77,8%). A frequência de diabetes mellitus foi maior entre o GC (77,8%) do que no GI (22,2%). Na avaliação do EN inicial, mais da metade do GC apresentou sobrepeso/obesidade (n=7; 77,8%). Já no GI, a maioria (n=5; 55,6%) estava eutrófico, sendo 33,3% apresentaram sobrepeso/obesidade. A variação média de peso após 3 meses no GI foi de +1,47kg e no GC +1,75kg. No GI, observou-se aumento no consumo de

frutas, diferentemente do GC. Quanto aos parâmetros bioquímicos analisados, no GI a glicemia e o índice HOMA-IR aumentaram significativamente após 3 meses ($p=0,01$ e $0,05$, respectivamente). Quanto ao índice HOMA-IR, sabe-se que a nicotina pode influenciar diretamente a função das células β ou indiretamente através dos gânglios parassimpáticos, favorecendo a resistência insulínica. No entanto, o período de tempo necessário para otimizar esses resultados é superior ao observado no presente estudo. É importante ressaltar que no GC havia maior percentual de pacientes com diagnóstico prévio de diabetes mellitus tipo 2 e, portanto, medicados. **CONCLUSÃO** Os indivíduos em tratamento para cessação tabágica apresentaram pequeno ganho de peso corporal. A glicemia e o HOMA-IR aumentaram após três meses, sendo necessário dar continuidade ao acompanhamento nutricional. Houve melhora no consumo de frutas no GI, que recebeu a EAN. Torna-se importante a ação do nutricionista na equipe de tratamento para cessação tabágica, a fim de minimizar ganho de peso ao parar de fumar e melhorar escolhas alimentares.

Palavras-chave: Tabagismo; Síndrome da Retirada de Substância; Dependência de Substâncias Psicoativas; Intervenção Nutricional; Escolhas Alimentares

CORRELAÇÃO DA INSATISFAÇÃO COM A IMAGEM CORPORAL E DA DISTORÇÃO DE IMAGEM COM O ÍNDICE DE MASSA CORPORAL EM OBESOS

JULIANA CRISTINE PINTO CALDAS; BRÊNELLY EMANUELLI ALEXANDRE DIAS;
ROSILENE REIS DELLA NOCE; SAULO VINÍCIUS VIANA SANTOS SILVA; ANA PAULA
DO NASCIMENTO PEREIRA; SAMANTHA NATASHA PESSOA DOS SANTOS.
UNIDADE HOSPITALAR BETTINA FERRO DE SOUZA, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A autopercepção de imagem é a forma como o indivíduo percebe o próprio corpo no plano mental, sendo influenciada por fatores psicológicos, neurológicos, sociais e culturais. Com o crescimento dos casos de distúrbios relacionados com comportamentos alimentares de risco à saúde e obesidade, tornaram-se indispensáveis os estudos da percepção da imagem corporal e da consolidação de ferramentas validadas representativas da população. Um dos métodos desenvolvidos e indicado para a aplicação clínica é a escala de figuras de silhueta, permitindo verificar o nível de insatisfação com a imagem corporal e de distorção de imagem, tendo em vista que esses fatores podem predispor o paciente ao desenvolvimento de diversos transtornos alimentares e psicológicos. **OBJETIVO** Verificar a correlação da insatisfação corporal e da distorção de imagem com o índice de massa corporal em pacientes obesos atendidos em um hospital universitário. **METODOLOGIA** Este estudo caracteriza-se como correlacional, descritivo com delineamento transversal. Foi realizado com 113 participantes obesos de ambos os sexos, maiores de 18 anos. O Índice de Massa Corporal (IMC Real) foi obtido nas consultas por meio dos dados da antropometria. Para definir o nível de insatisfação com a imagem corporal e de distorção de imagem, houve a aplicação da escala de figuras de silhueta proposta por Kakeshita ET AL (2009), que consiste em 15 cartões, correspondentes a valores médios de IMC que variam de 12,5 a 47,5 kg/m², foi perguntado sobre qual silhueta melhor representa a aparência física atual (IMC Percebido) e qual silhueta gostaria de ter (IMC Desejado).

Com a diferença dos valores entre IMC Percebido e IMC Desejado, foi possível mensurar o nível de insatisfação com a imagem corporal e, para aferir a distorção de imagem, foi necessário fazer a diferença entre o IMC Percebido e o IMC Real. Para análise estatística foi utilizada a correlação de Spearman adotando um nível de significância de p

RESULTADOS Dos 113 pacientes avaliados, 27,4% eram do sexo masculino ($n=31$) e 72,6% do sexo feminino ($n=82$); os valores das médias de distorção de imagem e de insatisfação com a imagem foram, respectivamente, 3,43 ($\pm 5,2$) e 14,38 ($\pm 5,3$). Segundo a análise estatística, a correlação entre distorção de imagem e IMC Real se demonstrou negativa ($R = -0,374$; $p = 0,000$), sendo, assim, revelada uma relação inversamente proporcional. Contudo, houve correlação positiva entre IMC Real e insatisfação da imagem corporal ($R = 0,257$; $p = 0,007$) evidenciando uma proporção direta entre essas variáveis.

CONCLUSÃO A partir disso, é possível afirmar que os indivíduos com menores valores de índice de massa corporal tendem a ter uma visão mais distorcida de si mesmos, e o valor da média de distorção da amostra revela que essa distorção é positiva —o indivíduo se enxerga maior do que seu tamanho real. Entretanto, quando se trata da insatisfação corporal, percebe-se que quanto maior o tamanho real do indivíduo, mais propenso ele estará para ser insatisfeito com a imagem corporal autopercebida.

Palavras-chave: Obesidade; Autoimagem; Senso de coerência;

ESTADO NUTRICIONAL E PERCEPÇÃO DE ESTRESSE EM ESTUDANTES PRÉ-VESTIBULARES DA REDE PÚBLICA E PARTICULAR DE ENSINO DE BELÉM-PA

JAMILIE SUELEN DOS PRAZERES CAMPOS; ANA CLARA FREIRE DE SA DAMASCENO;
DRYELE KRISTINE OLIVEIRA MELO.
CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A adolescência é o período de transição entre a infância e a idade adulta, sendo uma fase marcada por intensas mudanças. Dentre essas modificações, destacam-se a comportamental, marcada por hábitos alimentares inadequados, e as mudanças físicas e psicológicas. Além disso, as expectativas familiares, as cobranças em relação à escolha profissional, a aprovação no vestibular e o início do planejamento da carreira contribuem para a manifestação de sintomas de estresse entre os adolescentes.

OBJETIVO A pesquisa objetivou investigar possíveis relações entre o estado nutricional e o nível de estresse em estudantes adolescentes em período pré-vestibular.

METODOLOGIA Trata-se de um estudo quantitativo, tipo transversal, que avaliou 154 adolescentes de 15 a 19 anos, de ambos os sexos, matriculados no 3º ano do ensino médio em uma escola pública e outra particular de Belém-PA, que aceitaram e foram autorizados pelos responsáveis a participar da pesquisa por meio da assinatura dos termos de Consentimento Livre e Esclarecido e de Assentimento Livre e Esclarecido. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa conforme parecer nº 3.294.704. Para classificar o estado nutricional dos estudantes utilizou-se como parâmetro o Índice de Massa Corporal por idade a partir de valores críticos de escore-z para adolescentes de 10 aos 19 anos, após aferição de peso e altura. A percepção de estresse foi avaliada pela Escala de Percepção de Estresse EPS-10, onde os estudantes responderam dez questões a respeito de seus sentimentos e

pensamentos durante os últimos 30 dias. Quanto maior a pontuação obtida na escala, maior é o nível de estresse percebido pelo indivíduo. As informações obtidas foram organizadas em um banco de dados no programa Microsoft Office Excel 2010. A análise estatística foi realizada no software BioEstat versão 5.3, com aplicação do teste G, para verificar o grau de dependência ou associação entre as variáveis e do teste ANOVA para verificar diferenças entre as médias das variáveis independentes em comparação no estudo, considerando um nível de significância de 0,05 para o teste de hipóteses. **RESULTADOS** Do total de 154 adolescentes avaliados, 78 pertenciam a escola pública e 76 a escola particular. A maioria dos estudantes em ambas escolas era do sexo feminino (56,48%) e possuía idade entre 17 a 19 anos (67,53%). Quanto ao estado nutricional, 68,2% dos estudantes foi classificada com eutrofia, 26% apresentaram excesso de peso e apenas 5,85% estavam abaixo do peso, sendo observada maior prevalência de sobrepeso e obesidade entre os estudantes de escola particular ($p=0,0095$). O escore da escala de percepção de estresse variou de 9 a 37 pontos, com média de 24,37. Ao relacionar o nível de estresse de acordo com o estado nutricional, notou-se maior média de pontos na escala de percepção de estresse ($27,3 \pm 5,7$) entre adolescentes com obesidade e menor média ($20,0 \pm 4,6$) entre os estudantes com magreza ($p=0,0230$). **CONCLUSÃO** Conclui-se que estudantes com diagnóstico de obesidade apresentaram maior percepção de estresse, indicando que o estado nutricional pode ser um dos fatores que contribui para um maior nível de estresse entre adolescentes pré-vestibulares. Ressalta-se, portanto, a importância da realização de ações de educação nutricional bem conduzidas no ambiente escolar para diminuir a prevalência da obesidade e promover a adoção de hábitos alimentares saudáveis nesta população.

Palavras-chave: Adolescência; Estado Nutricional; Estresse;

FATORES ASSOCIADOS AO CONSUMO DE FRUTAS E HORTALIÇAS EM PACIENTES EM HEMODIÁLISE

GISSELMA ALINY SANTOS MUNIZ; CHRISTIANE ISHIKAWA RAMOS; LILIAN CUPPARI; GABRIELE CLAUDINO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O consumo regular de frutas e hortaliças é considerado um marcador de padrão saudável da alimentação e se associa ao menor risco de óbito em pacientes com doença renal crônica. Tem sido sugerido que o baixo consumo desses alimentos em pacientes submetidos à hemodiálise, é devido à restrição dietética de potássio afim de controlar a potassemia. Porém, pouco se sabe se outros fatores também influenciam esse comportamento. Desta forma, o presente estudo tem como objetivo avaliar a frequência de consumo de frutas e hortaliças e investigar fatores associados em pacientes submetidos à hemodiálise. **OBJETIVO** Avaliar fatores associados ao consumo de frutas e hortaliças em pacientes em hemodiálise. **METODOLOGIA** Trata-se de estudo de corte transversal com pacientes em hemodiálise (CEP/UNIFESP:0708/2019). Critérios de inclusão: pacientes de ambos os sexos, com idade superior ou igual a 18 anos, submetidos à hemodiálise por pelo menos três meses. Critérios de exclusão: gestantes, pacientes com doenças autoimunes, infecciosas, câncer,

hospitalizados nos 2 meses que antecederam à coleta de dados, com comprometimento na ingestão alimentar e déficit cognitivo. A frequência de consumo de frutas e hortaliças foi avaliada por inquérito de frequência alimentar adaptado do estudo populacional Vigitel, 2018. O questionário era composto por oito questões de múltipla escolha sobre a frequência de consumo semanal de frutas, suco de frutas natural, verduras e legumes crus ou cozidos. Considerou-se como frequência regular o consumo de ambas, frutas e hortaliças, em cinco ou mais dias da semana; e irregular consumo inferior a cinco dias por semana. Dados demográficos, socioeconômicos e clínicos foram coletados dos prontuários. Os resultados estão apresentados em média e desvio padrão ou mediana e intervalo interquartil. **RESULTADOS** Foram estudados 41 pacientes, sendo 58% (n=24) mulheres; com idade média $55,7 \pm 14,8$ anos; 51% (n=21) com diabetes; índice de massa corporal $25,7 \pm 4,6 \text{ kg/m}^2$; tempo em hemodiálise $36,0 (19,5-66,0)$ meses. Consumo irregular de frutas e hortaliças foi observado em 66% (n=27) dos pacientes. Este grupo apresentou maior frequência de pessoas da classe média baixa (78% vs 29%). **CONCLUSÃO** A maioria dos pacientes apresentou frequência irregular no consumo de frutas e hortaliças, sendo influenciado principalmente pela condição socioeconômica e pela raça.

Palavras-chave: Doença renal crônica; consumo alimentar; inquéritos alimentares;

ASSOCIAÇÃO ENTRE FUNÇÃO MUSCULAR E COMPOSIÇÃO CORPORAL EM MULHERES SUBMETIDAS À CIRURGIA BARIÁTRICA

WILSON JOSE DE CAMPOS FILHO¹; FERNANDO LAMARCA PARDO²; KENIA MARA BAIOCCHI DE CARVALHO³; ELIANE SAID DUTRA³; LEANDRO RODRIGUES DA CUNHA¹; NATHALIA MARCOLINI PELUCIO PIZATO³.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO EURO-AMERICANO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A cirurgia bariátrica é considerada o tratamento mais eficaz para a obesidade grave. Os primeiros meses de pós-operatório (PO) caracteriza-se por intensa perda de peso e baixa ingestão calórica e proteica, que é atenuada progressivamente. No entanto, após 18 a 24 meses de PO, é comum a estabilização do peso e até mesmo o reganho. A evolução dos pacientes nas diferentes fases de tratamento os torna suscetíveis a alterações importantes da composição corporal e da função muscular. **OBJETIVO** Avaliar a associação da função muscular e composição corporal em mulheres submetidas à cirurgia bariátrica. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo observacional, analítico do tipo transversal, que incluiu mulheres entre 18 a 60 anos de idade submetidas a cirurgia bariátrica, há 2 a 7 anos, por bypass gástrico em Y-de-Roux (BGYR). Foram excluídos aqueles com diabetes mellitus, disfunção tireoidiana descompensada, uso crônico de hormônios ou reguladores de apetite ou com doença consumptiva, transtornos psiquiátricos graves após a cirurgia, amputação e vigência de gestação e amamentação. A composição corporal foi avaliada através da absorciometria de dupla energia de raios X (DXA) (GE DPX-IQ, Lunar Corporation, Madison, WI, USA). A função muscular foi avaliada através da força muscular e capacidade funcional. Para a força muscular os métodos

adotados foram: (1) pico de torque (PT) dos extensores do joelho do membro dominante, através do dinamômetro isocinético (Biodex Medical Systems 3, New York, USA), onde o protocolo consistiu de três séries de contrações de extensão do joelho em 60°.s-1, com 60 segundos de intervalo de recuperação; (2) força de preensão manual (FPM) do membro dominante através do dinamômetro manual hidráulico (Jamar, Sammons Preston, Rolyan, Bolingbrook, IL, USA). Para a capacidade funcional foram utilizados os seguintes métodos: (1) Timed Up-and-Go (TUG); (2) teste de levantar e sentar da cadeira (LS); e (3) caminhada de 6 minutos. Foi utilizada a correlação de Spearman ou Pearson, conforme apropriado, para avaliar a associação da função muscular com os parâmetros de composição corporal. As análises foram realizadas através do pacote estatístico SPSS 24.0 (IBM Corp., Armonk, NY, USA) e adotado p**RESULTADOS** Foram incluídas 50 mulheres (38,4±6,5 anos de idade; IMC=30,0±5,6kg/m²; 4,1±1,5 anos de PO) com 45,4±6,7% de gordura corporal, 42,6±5,0kg de massa livre de gordura (MLG) e 39,9±4,8kg de tecido magro (TM) (MLG conteúdo mineral ósseo). Os valores médios demonstrados de força muscular e capacidade funcional foram: PT isocinético de 130,7±29,0Nm; FPM de 29,0±6,2kgf; TUG de 6,2±0,8seg; LS de 15,9±3,3 repetições/30seg; e caminhada de 625,1±72,4m/6min. A amostra apresentou correlação positiva moderada entre o teste de força muscular do PT com o TM (r=0,58; p**CONCLUSÃO** A associação observada entre a força muscular e capacidade funcional com parâmetros relacionados a massa muscular, demonstram a relevância da assistência nutricional no gerenciamento da perda de peso e controle da composição corporal no pós-operatório tardio de BGYR.

Palavras-chave: Cirurgia bariátrica; Composição corporal; Força muscular; Obesidade;

ANÁLISE NUTRICIONAL DE UM PACIENTE COM DIABETES MELLITUS INSULINO DEPENDENTE EM BELÉM DO PARÁ

AMANDA CAROLINA DOS SANTOS E SILVA¹; EMILY CRISTINA BARBOSA DA SILVA²; ANA LUCIA ROCHA FAILLACE²; FLAVIA JOYCE BORGES MARTINS²; LAURA DOS SANTOS BARROS²; MÁYRA PATRÍCIA DO CARMO AMARAL².

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO FIBRA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Diabetes Mellitus tipo 2 é uma doença caracterizada pela resistência da insulina pelo corpo e de causas múltiplas, decorrente de hábitos de vida não saudáveis como o consumo de alimentos ricos em gorduras saturadas, açúcares simples, o sedentarismo e outros fatores. As mudanças no estilo de vida e no consumo alimentar são essenciais para a melhora no quadro clínico do paciente, com base no atendimento nutricional frequente, acompanhado de exercícios físicos regulares e bem-estar psicossocial. Diante disso, o perfil metabólico obtendo melhoras, torna a pessoa mais saudável e pode evitar o aparecimento de doenças cardiovasculares. **OBJETIVO** Analisar a evolução clínica no âmbito nutricional de um paciente diabético insulínodo dependente consultado em um projeto de pesquisa de contagem de carboidratos. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de caso realizado em julho de 2018 a novembro de 2019 sobre um paciente de um projeto de pesquisa

nomeado Inovação tecnológica na terapêutica nutricional com contagem de carboidratos, que dispõe do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O projeto foi apresentado ao Comitê de Ética em Pesquisa na Unidade Hospitalar João de Barros Barreto localizado em Belém do Pará, onde ocorreu as análises no projeto, sob parecer número 3.325.175. Para desenvolver o estudo, aplicou-se um processo para a avaliação, sendo eles: Apresentação do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido ao paciente; Coleta de dados pessoais, dados antropométricos e exames bioquímicos; Diagnóstico nutricional e entrega do plano alimentar. O plano alimentar foi elaborado com a contagem de carboidratos de cada refeição do diabético. **RESULTADOS** Um paciente do sexo masculino, 43 anos de idade, natural de Belém do Pará, portador de Diabetes Mellitus tipo 2 e Hipertensão arterial sistêmica, iniciou o acompanhamento nutricional junto ao projeto no dia 17 de julho de 2018, apresentando glicemia em jejum de 217 mg/dL, colesterol total de 146 mg/dL, HDL de 27 mg/dL, LDL de 81 mg/dL, triglicerídeos de 188 mg/dL e hemoglobina glicada de 10,2 %. O segundo atendimento ocorreu em 28 de maio de 2019, os exames bioquímicos demonstraram glicemia em jejum de 368 mg/dL, colesterol total de 173 mg/dL, HDL de 30 mg/dL, LDL de 103 mg/dL, triglicerídeos de 200 mg/dL e hemoglobina glicada de 10.7%. Na terceira consulta, 01 de agosto, os resultados revelaram glicemia em jejum de 189 mg/dL, colesterol total de 161 mg/dL, HDL de 35 mg/dL, LDL de 51 mg/dL triglicerídeos de 377 mg/dL e hemoglobina glicada de 8.7%. Na quarta consulta dia 05 de novembro de 2019, os exames disponíveis indicaram glicemia em jejum de 180 mg/dL e triglicerídeos de 125 mg/dL. **CONCLUSÃO** Ao comparar os exames bioquímicos da primeira e segunda consulta, o paciente apresentou resultados negativos em relação ao primeiro, indicando uma possível dificuldade de adesão ao tratamento, considerando o período de 10 meses entre as consultas. Notou-se uma mudança positiva a começar da terceira consulta, apresentando uma evolução promissora em relação à terapêutica que fica evidente no quarto atendimento, que constam exames com valores mais baixos que os anteriores. Sabendo-se que a partir da segunda consulta houve um intervalo de 3 meses entre os atendimentos seguintes, fica evidente que o acompanhamento nutricional regular é necessário a avaliação e manutenção do plano alimentar que irá refletir em um melhor controle da diabetes.

Palavras-chave: Atendimento nutricional; Contagem de carboidratos; Insulina;

EXCESSO DE PESO E CONSUMO FREQUENTE DE GLÚTEN E CASEÍNA PODE ESTAR ASSOCIADO AOS SINTOMAS GASTROINTESTINAIS EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES AUTISTAS

ALÓDIA BRASIL COSTA¹; CARLA ALESSANDRA NEGRI DE SOUZA¹; TAYANA SILVA DE CARVALHO¹; CINTIA MELO LIMA¹; MARIUCH RODRIGUES DOS SANTOS¹; ARTHUR LEON FONSECA REZENDE².

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O autismo é caracterizado por alterações no desenvolvimento neurológico, afetando principalmente a interação social e a linguagem. Inclui seletividade e resistência a alimentos novos, resultando em monotonia alimentar e contribuindo para o agravamento e do estado nutricional (SILVA, 2011). Autistas frequentemente manifestam sintomas gastrointestinais (PINHO & SILVA, 2011) provenientes da medicação e/ou do tipo de dieta. A literatura diverge quanto à adequada intervenção alimentar e à restrição de glúten e caseína na dieta (GAZOLA & CAVEIÃO, 2015). Estudos estão sendo realizados para melhor compreender essa relação. **OBJETIVO** Avaliar o estado nutricional e o consumo de glúten e caseína de crianças e adolescentes autistas de uma unidade de educação especial de Belém-Pa, correlacionando esses dados com os sintomas gastrointestinais reportados. **METODOLOGIA** Estudo descritivo-analítico, transversal com 30 autistas de 6 a 15 anos de uma unidade de educação especial em Belém-Pará (aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, nº 3.172.564). Dados de sexo, idade, sintomas gastrointestinais (constipação, diarreia, dor abdominal, vômitos, refluxo, gastrite e outros) e questionário de frequência alimentar adaptado com foco em alimentos fonte de glúten (pães, biscoitos, salgadinhos, sanduíches e massas) e caseína (leite e derivados) foram coletados entre fevereiro e abril de 2019 através de entrevista estruturada com os responsáveis dos alunos autistas que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O peso foi aferido com balança digital (Bioland EF912) e a estatura com fita métrica inelástica (Sanny). Foram aferidos na unidade e utilizadas para classificação do estado nutricional, a partir do índice peso/idade para crianças e Índice de Massa Corporal/idade para adolescentes, segundo as curvas de crescimento da Organização Mundial de Saúde (WHO, 1995). Os dados foram analisados por estatística descritiva e análise de associações de qui-quadrado para verificar possíveis associações entre variáveis qualitativas ($p < 0,05$). **RESULTADOS** A maioria da amostra era do sexo masculino (63,3%) e faixa etária de 10 a 15 anos (66,6%). Dos 30 indivíduos, 56,7% apresentou excesso de peso (sobrepeso ou obesidade) e 66,7% algum sintoma gastrointestinal. O estado nutricional teve correlação com o sexo ($p = 0,009$), sendo 72,7% das meninas com excesso de peso contra 47,4% dos meninos. Houve correlação entre a presença de sintomas gastrointestinais e o estado nutricional ($p = 0,0008$). Dentre os autistas com sintomas gastrointestinais a maioria tinha excesso de peso (50%). O excesso de peso (36% sobrepeso e 20% obesos) também estava associado ao elevado consumo de glúten e caseína ($p = 0,0017$). Observou-se que nenhum dos autistas era adepto a dieta isenta de glúten e caseína. A presença de sintomas gastrointestinais foi correlacionada com a frequência de consumo de alimentos fontes de caseína ($p = 0,0008$) e de glúten ($p = 0,0002$). A maioria consumia fontes de caseína mais de uma vez ao dia (66,7%) e desses, 65% apresentavam sintomas gastrointestinais. 80% consumiam fontes de glúten mais de uma vez ao dia e desses 66,7% apresentavam também sintomas gástricos. **CONCLUSÃO** A maioria das crianças e adolescentes autistas apresentavam excesso de peso e sintomas gastrointestinais. O excesso de peso e a alta frequência de consumo de alimentos fonte de glúten e caseína foram associados a presença de sintomas gastrointestinais. O excesso do consumo desses alimentos também foi associado ao excesso de peso.

Palavras-chave: Autismo; Estado Nutricional; Glúten; Caseína; Sintomas gastrointestinais

RELAÇÃO DE META CALÓRICA E TAXA DE INCIDENTES DE PACIENTES EM TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL EM UM HOSPITAL DA REGIÃO NORTE

TAIANARA TOCANTINS GOMES ALMEIDA; ALEX FRANCISCO PINTO DO NASCIMENTO; GEOVANA PARRA VIEIRA; EDILSSA CARLA DIAS LOPES.
HOSPITAL METROPOLITANO DE URGÊNCIA E EMERGÊNCIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A meta calórica é um indicador de qualidade dietoterápica que objetiva o alcance mínimo de 80% do valor energético total, minimizando prejuízos ao paciente em terapia nutricional. O alcance das necessidades energéticas influencia no estado nutricional do paciente e na melhora clínica. O registro de incidentes em terapia nutricional enteral é uma ferramenta de monitorização que identifica fragilidades da efetividade do plano terapêutico nutricional. **OBJETIVO** Relacionar o alcance da meta calórica em pacientes críticos com a taxa de incidentes em terapia nutricional enteral. **METODOLOGIA** A pesquisa tem inscrição no CEP sob registro nº 022/2009. Foram avaliados de julho a dezembro de 2019 os incidentes relacionados à infusão de dieta enteral em pacientes críticos internados em unidade de terapia intensiva de um hospital de referência de trauma da região norte. Os dados foram planilhados e analisados por média em software @excel. Os incidentes foram elencados em: 1) Intercorrências gastrointestinais (diarréia, náusea, êmese, distensão abdominal); 2) Intercorrências mecânicas relacionadas à sonda (infecções, obstrução e perda); 3) Intercorrências metabólicas (hiponatremia, hipoglicemia, hiperglicemia); 4) Jejum programado (cirurgias, exames); 5) Intercorrências relacionadas a Enfermagem (ausência de checagem da administração da dieta, instalação fora do horário). O indicador de meta calórica foi analisado com ponto de corte de 80% proposto pela instituição. **RESULTADOS** Dos 235 prontuários, a média de infusão calórica foi acima de 80% em todos os meses e 84,70% no semestre. Observou-se crescente média calórica infundida de julho a dezembro, consecutivamente: 80%; 82%; 84%; 91%; 92% e 93%. Foram registrados um total de 695 incidentes clínicos. Em todos os meses os incidentes relacionados a critérios de enfermagem foram os mais prevalentes (71%) seguidos das intercorrências gastrointestinais (12%), intercorrências mecânicas (8%), jejum prolongado (7%) e intercorrências metabólicas (1%). Na comparação mensal houve um declínio no quantitativo geral de registros, seguindo a ordem de julho a dezembro respectivamente: 137; 127; 120; 119; 107 e 85. Observa-se que os incidentes clínicos reduziram e a média calórica infundida aumentou ao longo dos meses. Isto reflete a importância do monitoramento por meio de registro de incidentes e intervenção na qualidade da progressão da terapia nutricional enteral em pacientes críticos. **CONCLUSÃO** O registro dos incidentes em pacientes críticos foi inversamente proporcional ao aumento da meta calórica. Ocasionalmente um fortalecimento das ações da Equipe Multiprofissional em Terapia Nutricional, subsidiando treinamentos periódicos dos profissionais envolvidos, comunicação imediata mais efetiva, notificações das intercorrências relacionadas à terapia nutricional e o impacto positivo no alcance da meta calórica proposta pela instituição.

Palavras-chave: Infusão de dieta; indicador de Qualidade; Caloria;

PERFIL E NÍVEL DE ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL DE UM HOSPITAL DE MÉDIA E ALTA COMPLEXIDADE DA REGIÃO NORTE

TAIANARA TOCANTINS GOMES ALMEIDA; ALEX FRANCISCO PINTO DO NASCIMENTO; GEOVANA PARRA VIEIRA; GEOVANA PARRA VIEIRA; EDILSSA CARLA DIAS LOPES.
HOSPITAL METROPOLITANO DE URGÊNCIA E EMERGÊNCIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O processo de intervenção nutricional ocorre por meio de uma sequência sistemática que envolve etapas distintas: triagem de risco, avaliação nutricional, conduta e monitoramento dos resultados. Os pacientes são classificados em níveis de assistência nutricional de acordo com o risco nutricional e complexidade do cuidado necessário. A identificação precoce de pacientes com alto risco é necessária para a adoção de estratégias nutricionais intensivas durante a internação hospitalar. **OBJETIVO** Traçar o perfil do nível de assistência e diagnóstico nutricional dos pacientes internados em um hospital de referência de média e alta complexidade da região Norte. **METODOLOGIA** A pesquisa tem inscrição no CEP sob registro nº 022/2009. O estudo de característica transversal e retrospectivo foi realizado em um hospital de média e alta complexidade referência em trauma e queimados da rede pública. O nível assistencial dos pacientes foi classificado em: primário, secundário e terciário, permitindo verificar características associadas a problemas nutricionais, e o diagnóstico nutricional foi determinado por triagem e /ou avaliação sendo categorizados em: desnutrição, risco nutricional, eutrofia, sobrepeso e obesidade. Os dados foram extraídos da triagem nutricional adaptada para adulto e idoso Nutritional Risk Screening (NRS-2002) e para infantil Screening Tool for Risk On Nutritional Status and Growth (STRONGkids), além da avaliação nutricional adaptada para as referidas faixas etárias. A pesquisa teve como critério de inclusão os pacientes captados em até 24h da internação no período de janeiro e fevereiro de 2020. **RESULTADOS** No hospital foram internados 1885 pacientes de janeiro a fevereiro e houve a captação de 1776 nas primeiras 24h de internação, constando 94% de triagem nutricional. Observou-se que mesmo o hospital sendo de média e alta complexidade a maioria, 61%, foi classificada em nível assistencial primário, sendo assim considerado sem risco nutricional, 20% em secundários, os quais tiveram evolução nutricional pelo menos duas vezes na semana e 18% classificados em terciários, pacientes mais graves com metas terapêuticas e acompanhados diariamente. Quanto ao diagnóstico nutricional 66% estavam eutróficos, dispensando cuidados nutricionais especializados, seguidos de 10% em desnutrição e 8% em risco nutricional, considerado um baixo percentual em nível hospitalar, os quais tiveram acompanhamento dietoterápico prioritário. 9% eram sobrepeso e 7% em obesidade, estes tiveram planejamento de manutenção de estado nutricional. Estudo realizado em hospitais públicos brasileiros em 2010 encontrou fragilidade em 93% dos prontuários, pois não havia uma única informação sobre o estado nutricional. Assim, a triagem nutricional é uma ferramenta de excelência no âmbito hospitalar, não somente para selecionar os pacientes de maior demanda da assistência nutricional, mas também instrumento de organização dos serviços de nutrição. **CONCLUSÃO** A maioria dos pacientes foi classificada em nível de assistência nutricional primário e diagnóstico de eutrofia. Esta visão auxilia no estabelecimento de prioridades e assistência nutricional adequada. A captação dos pacientes com foco em diagnóstico nutricional aliado ao nível assistencial amplia a complexidade das ações preventivas do nutricionista no atendimento ao paciente internado de forma estruturada e organizada, impactando em um atendimento nutricional preventivo e terapêutico eficiente.

Palavras-chave: Triagem; Avaliação; Diagnóstico;

MEDICAMENTOS UTILIZADOS DURANTE A OCORRÊNCIA DE DIARREIA EM PACIENTES EM TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL INTERNADOS EM UMA UNIDADE DE TERAPIA INTENSIVA

MARIA VICTORIA HORA DE MATOS; GABRIELLY RODRIGUES MOURA; CAMILA PEREIRA DA COSTA; MARINA GORETH SILVA DE CAMPOS; DANIELA DE ALENCAR DA SILVA; LILIAN PEREIRA DA SILVA COSTA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A diarreia é definida, pela Organização Mundial da Saúde, como três ou mais evacuações de fezes líquidas por dia, sendo a complicação gastrointestinal mais relatada em pacientes em Terapia Nutricional Enteral. Sua etiologia associada a terapia enteral não é clara, mas multifatorial. O uso de antibióticos e/ou medicamentos específicos é a razão mais comum para o desenvolvimento de diarreia. Essa complicação gastrointestinal pode ser causada por medicamentos como antissecretores, procinéticos e antibióticos, que alteram a microbiota intestinal, favorecendo o crescimento de *Clostridium difficile*, *Escherichia coli* e *Klebsiella*. **OBJETIVO** Evidenciar os medicamentos utilizados durante a ocorrência de diarreia em pacientes em terapia nutricional enteral internados em uma unidade de terapia intensiva. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo observacional, longitudinal, descritivo, realizado em uma unidade de terapia intensiva. A amostra se deu por conveniência, composta por pacientes com idade maior ou igual a 20 anos, de ambos os sexos, que estavam em terapia nutricional enteral exclusiva por um período igual ou superior a 72 horas. Foram coletados dados do prontuário referentes à ocorrência de diarreia, caracterizada por evacuação em consistência líquidas pelo menos três vezes em 24 horas e o uso de medicamentos procinéticos, antibióticos e antissecretores. A coleta de dados foi realizada por 14 dias diariamente, sendo iniciada após assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido por parente de primeiro grau ou responsável legal. Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Hospital Universitário João de Barros Barreto sob parecer número 3.174.182. **RESULTADOS** Foram coletados dados de 20 pacientes. Dentre estes, 17 apresentaram diarreia, 94,1% (16) estavam em uso de antibiótico; 70,5% (12) procinéticos e 64,7% (11) antissecretores. Uma coorte realizada comparando uso de procinéticos e a ocorrência de diarreia em pacientes em uso de terapia nutricional enteral, verificou associação significativa entre uso destes medicamentos isolados ou combinados e a presença de diarreia. Outro estudo, realizado com pacientes críticos em uso de dieta enteral verificou a ocorrência de diarreia em 69,9% da amostra e associação significativa com o uso de antibióticos por mais de oito dias. Além disto, o uso de antissecretores esteve associado a diarreia, o que pode ser justificado pela inibição de secreções gástricas que aumentam o risco de diarreia em pacientes em uso de antibioticoterapia. **CONCLUSÃO** Portanto, os medicamentos relacionados a ocorrência de diarreia estiveram presentes na maioria dos casos neste estudo. Na prática clínica diária, o início da diarreia frequentemente leva à descontinuação da terapia nutricional, aumentando o risco de déficit de energia, proteína, desnutrição, má evolução clínica e consequente piora de prognóstico. Devido sua etiologia multifatorial, é importante analisar os fatores relacionados à ocorrência de diarreia, evitando associações irrefletidas com a terapia nutricional enteral.

Palavras-chave: Cuidados Intensivos; Diarreia; Nutrição Enteral; Terapia Medicamentosa;

INFLAMAÇÃO ESTÁ ASSOCIADA À OSTEOSARCOPENIA EM PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA EM TRATAMENTO CONSERVADOR, SÃO LUÍS-MA.

GABRIELA RODRIGUES NEPOMUCENO¹; TATIANA MENEZES PEREIRA²; RAIMUNDA SHEYLA CARNEIRO DIAS²; ELANE VIANA HORTEGAL FURTADO²; RAYANNA CADILHE DE OLIVEIRA COSTA²; MARIA CELIA DINIZ².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, SÃO JOSÉ DE RIBAMAR - MA - BRASIL;

2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, SÃO LUIS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A osteosarcopenia é uma condição onde há a coexistência de osteoporose e sarcopenia. Essas duas condições patológicas podem trazer inúmeros impactos negativos nos indivíduos acometidos por essa síndrome. A doença renal crônica configura-se como um estado catabólico associado ao desperdício de proteínas e múltiplas alterações metabólicas em decorrência da uremia, tais como a inflamação, que contribui substancialmente para o desenvolvimento da osteosarcopenia. **OBJETIVO** Analisar a prevalência de osteosarcopenia em pacientes com doença renal crônica não dialíticos e verificar sua associação com variáveis clínicas e laboratoriais. **METODOLOGIA** Estudo transversal (CEP 2.727.940/2018 HUUFMA) realizado com 177 pacientes atendidos no Centro de Prevenção de Doenças Renais, sendo coletados dados sociodemográficos, de estado nutricional (índice de massa corporal), composição corporal (massa magra total e percentual de gordura) e funcionalidade (força de preensão manual) e bioquímicos (cálcio, vitamina D, paratormônio, clearance de creatinina e proteína C-reativa). O diagnóstico de osteoporose foi realizado por meio da densitometria óssea (T-escore $\leq -2,5$) e a sarcopenia foi definida utilizando os critérios do European Working Group on Sarcopenia in Older People. A osteosarcopenia foi considerada quando os indivíduos apresentavam tanto osteoporose quanto sarcopenia. Foram considerados com inflamação, os pacientes com proteína C-reativa $\geq 0,3\text{mg/dl}$. Para medir a associação entre a osteosarcopenia e as variáveis avaliadas, foi realizado o teste t-student, considerando **RESULTADOS** Foram avaliados 177 pacientes, com média de idade de 60.4 (± 11.5 anos), sendo 50.3% do sexo feminino. A prevalência de osteosarcopenia foi de 13.8%. Observou-se que os pacientes com osteosarcopenia apresentaram menores valores de massa muscular esquelética ($5.7 \pm 0.9\text{kg}$ vs $7.3 \pm 1.3\text{kg}$; $p = 0.005$) e da força de preensão manual ($20.3 \pm 5.7\text{kg}$ vs $27.2 \pm 8.9\text{kg}$; $p = 0.023$), eram mais inflamados ($2.4 \pm 3.6\text{mg/dl}$ vs $0.5 \pm 1.9\text{mg/dl}$; $p = 0.006$), tinham menores níveis de cálcio sérico ($9.0 \pm 0.7\text{mg/dl}$ vs $9.4 \pm 0.4\text{mg/dl}$; $p = 0.015$) e clearance de creatinina ($33.0 \pm 12.8\text{mL/min/1,73m}^2$ vs $55.2 \pm 26.3\text{mL/min/1,73m}^2$; $p = 0.013$) e valores aumentados de paratormônio ($126.9 \pm 55.8\text{pg/mL}$ vs $73.3 \pm 54.4\text{pg/mL}$; $p = 0.004$), quando comparados aos sem osteosarcopenia. **CONCLUSÃO** A osteosarcopenia apresentou-se relevante entre os pacientes com doença renal crônica e que estes eram mais inflamados. Assim, é de substancial importância o diagnóstico precoce e intervenções terapêuticas eficazes, destacando a terapia nutricional, a fim de minimizar os efeitos adversos, viabilizando melhor qualidade de vida para os pacientes com doença renal crônica não dialíticos.

Palavras-chave: Sarcopenia; Doença óssea; Tratamento Conservador; Proteína C-reativa; Densitometria óssea;

DIETAS UTILIZADAS DURANTE A OCORRÊNCIA DE DIARREIA EM PACIENTES EM USO DE NUTRIÇÃO ENTERAL INTERNADOS EM UMA UNIDADE DE TERAPIA INTENSIVA

MARINA GORETH SILVA DE CAMPOS; DANIELA DE ALENCAR DA SILVA; CAMILA PEREIRA DA COSTA; MARIA VICTORIA HORA DE MATOS; LILIAN PEREIRA DA SILVA COSTA; GABRIELLY RODRIGUES MOURA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A diarreia, caracterizada pela presença de três ou mais episódios de evacuações líquidas em 24 horas, é uma das complicações mais prevalente em terapia nutricional enteral, podendo prolongar o tempo de internação e até mesmo aumentar a morbimortalidade. Sua etiologia associada à dieta enteral envolve problemas de absorção, temperatura da dieta, aumento muito rápido de volume por dia, taxa de infusão muito alta, alta osmolaridade, hipoalbuminemia, antibioticoterapia, entre outros. Uma das condutas nutricionais na ocorrência de diarreia é a utilização de dietas oligoméricas de alta absorção, com formulação em que os nutrientes estão parcialmente hidrolisados, sendo indicadas para pacientes com algum distúrbio de absorção. Paradoxalmente, esse tipo de dieta possui uma alta osmolaridade, o que é considerado como fator de risco para a ocorrência de diarreia.

OBJETIVO Descrever os tipos de dietas utilizadas no momento da ocorrência de diarreia em pacientes em uso de nutrição enteral internados em uma unidade de terapia intensiva de um hospital público de Belém, Pará.

METODOLOGIA Trata-se de um estudo observacional, longitudinal e descritivo, realizado em uma unidade de terapia intensiva. A amostra foi composta por pacientes com idade maior ou igual a 20 anos, de ambos os sexos, que utilizavam dieta enteral exclusiva por no mínimo 72 horas. Foram coletadas informações referentes à ocorrência de diarreia e à complexidade dos nutrientes e osmolaridade das dietas. A coleta de dados foi realizada de forma sequencial e diariamente para cada paciente durante os 04 meses de duração do estudo. Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do hospital, com parecer de número 3.174.182. Os participantes ou acompanhantes/responsáveis legais assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido concordando em participar da pesquisa.

RESULTADOS Foram coletados dados de 20 pacientes, com um tempo médio de acompanhamento de 02 semanas. Foi identificado um total de 17 episódios de diarreia. Em 70,5% (12) dos casos, as dietas utilizadas eram poliméricas, com osmolaridade entre 300 e 380mOsm/l. As dietas oligoméricas, com osmolaridade entre 455 e 490mOsm/l, estavam sendo utilizadas em 29,5% (5) dos casos.

CONCLUSÃO Neste estudo, pôde-se constatar que apesar de possuírem maior osmolaridade, as dietas oligoméricas foram menos frequentemente relacionadas à ocorrência de diarreia, do que as dietas poliméricas. Ademais, analisar os fatores relacionados à ocorrência de complicações gastrointestinais é de fundamental importância para o direcionamento de condutas nutricionais e terapêuticas mais eficazes e consequentemente para uma melhor evolução clínica do paciente.

Palavras-chave: Diarreia; Terapia Nutricional Enteral; Unidade de Terapia Intensiva;

PRÁTICA DO ALEITAMENTO MATERNO NA 1ª HORA DE VIDA POR MÃES PARTICIPANTES DE GRUPOS VIRTUAIS DE ALIMENTAÇÃO INFANTIL

SOFIA WANDERLEY LIPPO; MONICA LOPES DE ASSUNCAO; LILIAN ANDRADE SOLON.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A importância de ofertar o leite materno na primeira hora de vida é reforçada pela literatura, sendo associada a diversos benefícios como, por exemplo, o impacto no sucesso da amamentação, redução da mortalidade infantil, manutenção dos níveis glicêmicos normais e favorecimento da colonização da pele do recém-nascido por parte da microbiota da mãe (BOCCOLINI et al., 2013; ESTEVES et al., 2014; SBP, 2017). Os profissionais de saúde são fundamentais nessa prática, pois os mesmos são capazes de favorecer a preparação para a amamentação adequada apenas com a transmissão de informações adequadas, excetuando-se os casos relacionados a problemas que impeçam essa prática (BOCCOLINI et al., 2013). **OBJETIVO** Avaliar a prática do aleitamento materno na 1ª hora de vida por mães adeptas a grupos virtuais de alimentação infantil e identificar os motivos para a não realização desta prática. **METODOLOGIA** Realizou-se um estudo quantitativo do tipo transversal e descritivo com mães alagoanas, pertencentes a grupos virtuais de alimentação infantil, e que tivessem filhos com idade compreendida entre 6 e 24 meses. Os dados foram coletados através de um questionário elaborado no Google Forms, enviado através de um link para as administradoras dos grupos. Os dados coletados na pesquisa foram analisados no software Microsoft Office Excel, utilizando análise descritiva, medidas de tendência central e dispersão, além de frequências relativas e absolutas. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Alagoas (06343118.9.0000.5013), e todos os participantes consentiram sua participação na pesquisa, mediante aceite no Termo de Consentimento Livre e Esclarecido enviado de forma eletrônica. **RESULTADOS** Foram avaliadas 106 mães com idade média de 31 anos, dentre as quais a maioria era residente na capital do estado e vivia com o companheiro. O acesso à assistência médica, da maioria das crianças, é através de planos de saúde. Em relação à prática do aleitamento, 72,6% das entrevistadas afirmaram ter realizado na 1ª hora de vida e dentre as mães (n = 29; 27,3%) que afirmaram não ter realizado esta prática, os principais motivos alegados foram: ausência de incentivo por parte da equipe de profissionais de saúde (31,0%), recém-nascido não conseguiu realizar a pega (17,2%) ou precisou ser encaminhado para Unidade de Cuidados Intensivos / Unidade de Terapia Intensiva (24,1%), genitora referiu não ter colostro (17,2%), 20,7% afirmaram haver outros motivos (não especificando os mesmos) e em 3,4% dos casos a mãe precisou ir para a Unidade de Terapia Intensiva. **CONCLUSÃO** Apesar da prevalência do aleitamento materno na 1ª hora de vida do recém nascido ter sido elevada na amostra avaliada, devemos considerar que o principal fator de risco identificado para a não realização desta prática é altamente modificável; o que justifica o planejamento de intervenções voltadas para capacitação e

sensibilização dos profissionais de saúde ao incentivo desta prática, sobretudo na sala de parto e durante a hospitalização da díade mãe e filho.

Palavras-chave: Leite Materno; Profissionais de saúde; Recém-nascido;

EFETIVIDADE DE UMA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL COMO ESTRATÉGIA PARA MUDANÇA DE COMPORTAMENTOS ALIMENTARES ENTRE COLABORADORES ADMINISTRATIVOS

GABRIELLA ALESSANDRA OLIVEIRA BRAGA; THAIS DE OLIVEIRA GARCIA; NAIR TAVARES MILHEM YGNATIOS; ISABELA FERNANDES DA SILVA; LORENA CRISLAINE COSTA CORDEIRO; LETICIA RODRIGUES ALMEIDA.
FACULDADE SANTA RITA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Inquérito nacional permite verificar a amplitude das doenças crônicas não transmissíveis como problema de saúde pública (BRASIL, 2019), que podem ser relacionadas à mudança no estilo de vida da população, como maior consumo de alimentos ultra processados e diminuição do consumo de alimentos in natura. A fim de reverter esse cenário epidemiológico, estudos apresentaram resultados positivos relacionados à implementação de intervenções nutricionais baseadas em atividades de educação alimentar e nutricional quanto às melhorias na qualidade da alimentação e mudanças no comportamento alimentar (DEUS et al., 2015). **OBJETIVO** Avaliar a efetividade de uma intervenção como ferramenta para mudanças nos comportamentos alimentares e adesão às orientações nutricionais entre colaboradores administrativos. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de intervenção realizada com 22 colaboradores adultos, de ambos os sexos, de uma faculdade privada do interior de Minas Gerais. A intervenção nutricional teve duração de três meses e foi composta por consulta e prescrição de planejamento alimentar individualizadas, orientações nutricionais semanais pelo aplicativo WhatsApp®, além de grupos mensais de educação alimentar e nutricional. Ao final da intervenção, os participantes foram reavaliados, com o intuito de comparar a evolução dos comportamentos alimentares e adesão às orientações nutricionais, avaliada pelo relato dos pacientes pesquisados sobre o atendimento ou não às orientações realizadas (CERVATO-MANCUSO, 2016). Adicionalmente, pesquisaram-se os fatores intervenientes na adesão. Para avaliar os indicadores de impacto da efetividade da intervenção, foram utilizadas comparações intra-grupo pelo teste McNemar, para variáveis categóricas ou dicotômicas. O nível de significância adotado foi de 5% (**RESULTADOS** Os participantes tinham entre 20 e 59 anos e 72,73% eram mulheres. Foi observado um resultado significativo quanto às mudanças de comportamentos alimentares pré e pós intervenção nutricional. O consumo de cinco refeições ou mais por dia aumentou para de 32% para 54,55% ($p=0,0253$) e houve diminuição de 81,82% para 18,18% no consumo de alimentos assistindo televisão ($p=0,005$). Em relação às orientações: dar preferência por preparações cozidas, refogadas, assadas ou grelhadas teve adesão de 100% dos colaboradores e retirar a pele do frango antes de consumir foi aderido por 78,94% dos participantes. Quanto aos fatores intervenientes à adesão, a maior dificuldade externa encontrada foi a falta de tempo (61,11%) e a dificuldade pessoal mais citada

foi a falta de força de vontade (55,56%). **CONCLUSÃO** Conclui-se que apesar de nenhum dos participantes ter seguido o planejamento alimentar, a intervenção nutricional teve uma boa adesão às orientações nutricionais e foi efetiva para mudanças no comportamento alimentar.

Palavras-chave: Hábitos alimentares; Obesidade; Refeições;

PRÁTICA E EXPERIÊNCIA MATERNA COM OS MODELOS DE INTRODUÇÃO ALIMENTAR

LILIAN ANDRADE SOLON; MONICA LOPES DE ASSUNCAO; SOFIA WANDERLEY LIPPO.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O intenso processo de crescimento e desenvolvimento dos primeiros anos de vida inclui o aparecimento das habilidades para receber, mastigar e digerir os alimentos. A partir dos 6 meses a oferta exclusiva de leite materno já não é capaz de suprir as necessidades, sendo indicada a alimentação complementar (WHO, 2018). A Sociedade Brasileira de Pediatria (SBP, 2018) e o Ministério da Saúde (BRASIL, 2013) recomendam o modelo tradicional, ou seja, que os alimentos sejam amassados, evoluindo a consistência de forma gradual, até alcançar a alimentação da família. Esse modelo vem sendo questionado devido à capacidade motora que o bebê já possui, diante disso, surgiram novos modelos, que possuem uma quantidade maior de informações no ambiente virtual, como o Baby Led Weaning, que propõe a oferta de alimentos complementares em pedaços, tiras ou bastões não englobando a utilização de utensílios, assim como prevê apenas supervisão e a Introdução Alimentar ParticipATIVA que constitui uma categoria intermediária entre a forma tradicional e o Baby Led Weaning (PADOVANI, 2015; ARANTES, 2018). **OBJETIVO** Avaliar a prática e a experiência materna com os modelos de introdução alimentar. **METODOLOGIA** Realizou-se um estudo quali-quantitativo do tipo transversal e descritivo com mães alagoanas, utilizadoras de grupos virtuais de alimentação infantil, e que tivessem filhos com idade entre 6 e 24 meses. Os dados foram coletados através de um questionário elaborado no Google Forms, enviado através de um link para as administradoras dos grupos. Os dados foram analisados no software Microsoft Office Excel, utilizando análise descritiva, através de frequências relativas e absolutas. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Alagoas (06343118.9.0000.5013), e todos os participantes consentiram mediante aceite no Termo de Consentimento Livre e Esclarecido enviado de forma eletrônica. **RESULTADOS** Foram avaliadas 106 mães, quando questionadas sobre a adoção dos modelos, a Introdução Alimentar ParticipATIVA teve maior adesão, com 67,6%, o Baby Led Weaning 43,8% e o tradicional com 21,9%. Ao citarem as vantagens referentes aos modelos adotados, no Baby Led Weaning as mães referiram autonomia infantil (26,1%), seguida da possibilidade da família comer junto com a criança (10,9%) e certeza da quantidade consumida pelo bebê (8,7%) e as desvantagens foram: o bebê brinca mais do que come (21,7%) e bagunça (19,6%). No modelo participATIVO, das 71 mães que mencionaram sua utilização, a autonomia da criança também foi a mais citada (33,8%), em segundo a certeza da quantidade consumida (25,3%) e por fim,

refeições iguais a da família (21,1%), já nas desvantagens a maioria referiu a bagunça (22,5%) e o bebê brinca mais do que come (8,4%). Quanto ao modelo tradicional, das 23 respostas, se igualaram nas vantagens a menor chance de engasgo e a certeza da quantidade consumida pelo bebê, ambas com 34,8%, e o maior percentual nos pontos negativos foi a ausência de autonomia do bebê (26,0%). **CONCLUSÃO** De forma geral, ao citarem as vantagens e desvantagens, essas mães mostram ter conhecimento acerca das características de cada forma de alimentação. Além disso, a escolha dos modelos mostrou a busca de informações no ambiente virtual, já que esses carecem de recomendações oficiais. Sendo assim, é fundamental que o meio virtual seja utilizado para propagação de orientações, inclusive pelos profissionais de saúde, bem como para revisões de recomendações e realização de mais estudos sobre o tema.

Palavras-chave: Alimentação Complementar; Crianças; Redes Sociais;

PREVALÊNCIA DO CONTATO PELE A PELE NA PRIMEIRA HORA DE VIDA EM UM HOSPITAL AMIGO DA CRIANÇA

LILIANE CRISTINA BANDEIRA COSTA; TAINÁ MARTINS MORAES; ANDREIA PEREIRA SILVA; LETÍCIA CECÍLIA DE NAZARÉ ROCHA DA LUZ MESSIAS; JOSIANE MEDEIROS POMPEU; CYNARA MELO SOUZA.
FUNDAÇÃO SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A iniciativa hospital amigo da criança tem como propósito promover, proteger e apoiar o aleitamento materno. A iniciativa preconiza os 10 passos para o aleitamento materno de sucesso sendo que o quarto passo consiste em colocar os bebês em contato pele a pele com suas mães imediatamente após o parto, por no mínimo 60 minutos, encorajando-as a reconhecer quando seus bebês estão prontos para serem amamentados. O contato pele a pele precoce entre mãe e bebê apresenta-se como um procedimento seguro, barato e de comprovados benefícios no curto e no longo prazo, para as mães e as crianças. Ele é importante, pois propicia o vínculo entre o binômio mãe e bebê e através da pele da mãe estabiliza-se a frequência cardíaca e respiratória, a redução de choro e estresse do neonato. O contato pele a pele deve se iniciar imediatamente após o parto, sendo contínuo e prolongado, e trata-se de uma prática essencial para a promoção e incentivo ao aleitamento. Quando o neonato é colocado em contato com a mãe a produção do leite materno é estimulada, e assim aumenta a chance de amamentação na primeira hora de vida. **OBJETIVO** Identificar a prevalência de recém-nascidos colocados em contato pele a pele com suas mães imediatamente após o parto, por pelo menos 60 minutos. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal quantitativo realizado nos meses de novembro e dezembro de 2019, em um Hospital Amigo da Criança, no município de Belém, capital do estado do Pará. Os participantes da pesquisa foram 34 puérperas internadas em alojamento conjunto com mínimo de seis horas de pós-parto sendo 25 submetidas ao parto vaginal e 9 ao cesáreo. As participantes foram selecionadas de forma aleatória e antes de participarem da pesquisa foram explicados os objetivos da pesquisa e após isso assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), segundo a resolução do Conselho Nacional de Saúde, CNS 466/2012.

A tabulação e análises dos dados foram realizadas com o programa Microsoft Office Excel 2010. **RESULTADOS** Dentre as puérperas, 56% fizeram contato pele a pele (n=19) e 44% não fizeram (n=15). Quanto ao tempo após ao parto que foi realizado esse contato, 56% foram entregues às suas mães imediatamente (n=19), 41% delas fizeram em até 15 minutos (n=14), 3% em até 1 hora (n=1) e 18% não tiveram contato com seus filhos no período pós parto (n=6). Dessas, apenas em 12% a duração foi igual ou superior a 60 minutos (n=4) e 88% das mães tiveram tempo inferior a 60 minutos com os neonatos (n=30). **CONCLUSÃO** Considerando que se trata de um hospital amigo da criança, onde é preconizado o contato pele a pele e apenas metade das mães entrevistadas o fizeram, se percebe a necessidade de reforçar com os profissionais de saúde o quarto passo dos 10 passos para o sucesso do aleitamento materno. Pois apesar de realizarem esse contato, nem sempre é feito da forma ideal, tendo em vista que apenas 12% das puérperas tiveram tempo superior a 60 minutos com seus filhos no pós-parto e o mesmo está intimamente relacionado com a efetividade da amamentação e formação de vínculo do binômio. Devido as inúmeras vantagens do contato pele a pele, torna-se necessário treinamentos e conscientização da equipe de saúde sobre a importância dessas práticas para que ele seja realizado conforme o recomendado pela Iniciativa Hospital Amigo da Criança.

Palavras-chave: Amamentação; Recém nascido; Saúde Materno-Infantil; Aleitamento materno;

FATORES ASSOCIADOS AO INDICE DE VOLUME INFUNDIDO

TALITA ARIANE AMARO LOBATO; WALÉRIA DO SOCORRO DE OLIVEIRA AINETT;
EVANDRO LUIS SCHON; THIAGO OLIVEIRA DA SILVA.
PRÓ-SAÚDE ASSOCIAÇÃO BENEFICENTE DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E HOSPITALAR, -
BRASIL.

INTRODUÇÃO A utilização da terapia nutricional enteral tem demonstrado inúmeras vantagens para o paciente hospitalizado, sendo considerada parte integrante do tratamento, por ter impacto favorável no seu desfecho clínico como melhora na resposta imunológica, diminuição de complicações clínicas, assim como reduções de custos e do tempo de internação. Contudo, não é isenta de efeitos adversos e complicações, e na prática clínica, é possível que pacientes não recebam a totalidade da prescrição dietética feita com base nas estimativas das suas necessidades nutricionais. Dentre os eventos adversos observados, as paradas na infusão de dietas enterais é a mais comum na rotina hospitalar e partem de diversos motivos, previsíveis ou imprevisíveis, sendo, portanto, motivo de grande preocupação e exigindo intervenções precoces, para se evitar complicações. Logo, o monitoramento rotineiro tem como objetivos principais assegurar a qualidade, visto que a intervenção nutricional é escolhida e fornecida conforme planejado e prescrito. Dentro desse contexto o publicação nacional sobre indicadores de qualidade, referenda como meta para estes $\geq 80\%$. **OBJETIVO** Monitorar a adequação da terapia nutricional enteral, analisando se a dieta prescrita foi efetivamente infundida e intercorrências, visando a melhoria da qualidade da assistência nutricional. **METODOLOGIA** Estudo transversal retrospectivo, realizado no período de 2016 a 2019, em um hospital público localizado na região metropolitana Belém PA. Baseou-se na monitoração do índice de volume infundido, por meio

da adequação do volume infundido em comparação ao volume prescrito de dieta enteral, recebendo terapia nutricional enteral exclusiva, administrada por meio de sistema fechado e infusão contínua; e os principais motivos de interrupção da dieta. Ressalta-se que a meta institucional atual é infundir 90% do volume prescrito. **RESULTADOS** Em média, foi observado que o índice de volume infundido do período avaliado teve adequação de 90,2%. Quanto aos resultados anuais, observa-se atingimento da meta institucional, exceto no ano de partida deste acompanhamento, correspondendo a 88,58% no ano de 2016, em 2017, 91,13% de adequação, 2018 observou-se 90,36 %, e em 2019 temos o resultado de 90,76% de volume infundido quando comparado ao prescrito. Deveu-se em sua maioria a interrupções por procedimentos inerentes ao tratamento, contudo essa categoria era escolhida sempre que não havia o registro por parte da equipe do real motivo da pausa na administração da dieta, sendo portando consequência de pausas injustificadas e não programadas. **CONCLUSÃO** A adequação do volume infundido em comparação ao volume prescrito atingidos com terapia nutricional enteral neste serviço estão adequados conforme dados da literatura. Este estudo também demonstrou a necessidade de melhorias na assistência prestada a terapia nutricional enteral. Por tudo que foi exposto, a porcentagem de adequação da terapia nutricional enteral é um indicador de qualidade possível de ser empregado, associado a melhora da assistência em terapia nutricional enteral, já que otimiza a terapia e melhora a saúde, além de permitir o monitoramento da evolução da qualidade da assistência nutricional e comparação com dados de outros serviços.

Palavras-chave: nutrição enteral; terapia nutricional; Indicadores de Qualidade em Assistência;

AVALIAÇÃO DO ÍNDICE E CARGA GLICÊMICA DA DIETA DE INDIVÍDUOS OBESOS ATENDIDOS NO AMBULATÓRIO DE ATENÇÃO NUTRICIONAL EM RIO PARANAÍBA - MG

REGIANE LOPES DE SALES; NAYANY APARECIDA CAMPOS SOUZA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA CAMPUS RIO PARANAÍBA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Sobrepeso e obesidade vêm crescendo rapidamente no mundo, sendo conhecidos como pandemias, atingindo mais da metade da população adulta no mundo. O elevado índice glicêmico e carga glicêmica da dieta podem estar envolvidos nesse processo. **OBJETIVO** O presente estudo busca avaliar essa associação índice glicêmico (IG) e carga glicêmica (CG) da dieta de indivíduos obesos, por meio da avaliação do consumo alimentar identificado nos prontuários de atendimento nutricional do ambulatório de atenção nutricional da Universidade Federal de Viçosa campus Rio Paranaíba. **METODOLOGIA** O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa (parecer 2.706.357, CAAE 90040918.7.0000.5153), sendo realizado após aprovação do mesmo. Foram identificados os indivíduos obesos, atendidos no ano de 2016, e aqueles que apresentaram relatos alimentares completos em seus prontuários foram incluídos no estudo. O IG dos alimentos foi identificado por meio de tabelas pré-estabelecidas, os alimentos não encontrados foram substituídos por outros de similar composição nutricional; a CG foi identificada a partir do IG e seu porcionamento, corrigido

pelo teor de carboidrato, conforme proposto por Lau et al. Foram calculados valores de fibras e macronutrientes (PINHEIRO 2013, TACO 2011 e PHILIPPI 2013). O IG e CG da dieta foram calculados segundo metodologia proposta pela FAO. O IG e CG das dietas foram confrontados com o valor calórico total das dietas, concentração de macronutrientes e fibras, para tal foi utilizada a correlação de Pearson, adotando pRESULTADOS Foram avaliados 27 prontuários, dos quais 17 pertenciam ao sexo feminino (62,96%) e 10 pertenciam ao sexo masculino (37,03%). Dentre as mulheres, 15 eram adultas, 1 idosa e 1 adolescente. Dentre os homens, 8 eram adultos e 2, adolescentes. O IG foi predominantemente moderado em todas as refeições, com destaque para o almoço (57%), e a carga glicêmica considerada elevada para maioria das refeições, tanto para homens quanto mulheres. O almoço foi a refeição de maiores valores para a CG, o que se deve ao consumo, sobretudo, de arroz branco mas também de alimentos como batata e macarrão. Não houve correlação entre IMC e IG para o grupo dos obesos incluídos no estudo como um todo (0,37). O mesmo ocorreu entre a correlação da CG com o IMC do grupo como um todo (0,17), do sexo feminino (0,38) e do sexo masculino (-0,02). A ingestão calórica e a ingestão glicídica das mulheres obesas correlacionaram-se de maneira positiva (0,88), assim como a ingestão calórica e a CG de suas dietas (0,91) e a ingestão glicídica e a CG (0,96). Não houve nenhuma outra associação entre os parâmetros avaliados. CONCLUSÃO Conclui-se que os indivíduos incluídos neste estudo apresentaram dietas de IG moderado e CG elevada. A refeição de maior CG foi o almoço, seguido pelo desjejum e jantar. O consumo calórico associou positivamente à CG. É necessário realizar mais estudos averiguando o padrão alimentar brasileiro com o IG e CG da dieta.

Palavras-chave: obesidade; índice glicêmico; carga glicêmica; padrão alimentar;

IMAGEM CORPORAL EM ADULTOS COM EXCESSO DE PESO ANTES E APÓS INTERVENÇÃO INTERDISCIPLINAR

GABRIELA MORAIS PIORNEDO; ROSE MARI BENNEMANN; JOSE ALÍPIO GARCIA GOUVEA; MARIA ISABELA CHAVENCO SANTINI; STEPHANE RAQUEL ALMEIDA VELANDE DA FONSECA; ARIANA FERRARI.
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MARINGÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O excesso de peso e a obesidade são definidos como o acúmulo excessivo de tecido adiposo no organismo, e têm se tornado uma epidemia mundial diante do crescente número de doenças relacionados a essa comorbidade. A imagem corporal pode ser determinada como uma relação entre a conduta perceptiva e a postural, sendo então, baseada na percepção que o indivíduo tem intrinsecamente da sua imagem, bem como, sua conduta emocional em relação ao tamanho do seu corpo. Neste sentido, quando ocorre a distorção da imagem corporal, percebe-se que o indivíduo possui uma preocupação demasiada com o excesso de peso, fazendo com que ele tenha pensamentos desvirtuados do seu verdadeiro aspecto físico. **OBJETIVO** Avaliar a imagem corporal em adultos com excesso de peso antes e após intervenção multidisciplinar. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo quantitativo, transversal, de intervenção, o qual se baseia no programa de extensão

interdisciplinar (educação física, fisioterapia, esportes, nutrição e desempenho do Centro Universitário de Maringá GEFFEND, vinculado ao Laboratório Interdisciplinar de Intervenção em Promoção Da Saúde LIIPS UNICESUMAR), de tratamento do sobrepeso e obesidade. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética e pesquisa local, sob o número 3.490.037 do Centro Universitário de Maringá - UNICESUMAR. A intervenção interdisciplinar foi composta por atividade física, ação psicoeducativa e abordagem de Nutrição Comportamental, tendo duração de três meses. O questionário aplicado antes e após a intervenção foi o Body Shape Questionnaire -BSQ, criado em 1987 pelo norte americano Cooper e seus colaboradores, o qual avalia a satisfação da imagem corporal do paciente, através de 34 perguntas auto-aplicativa com seis possíveis respostas: 1- nunca; 2- raramente; 3- às vezes; 4- frequentemente; 5- muito frequentemente; 6- sempre. Os resultados são obtidos por meio da soma das respostas e variam entre 80 a 140 pontos. Resultados abaixo de 80 foram classificados como ausência de insatisfação, entre 80 e 110 aponta insatisfação leve, entre 110 e 140 aponta insatisfação moderada e maior que 140 pontos aponta insatisfação grave. **RESULTADOS** A intervenção inicial foi composta por um total de 21 indivíduos, sendo que, de acordo com a classificação do BSQ, 23,8% destes, não apresentaram insatisfação. Entre o gênero feminino todas (13 mulheres) apresentaram algum grau de insatisfação (38,46% leve; 15,33% moderada; 46,15% grave). Já os homens obtiveram um percentual grande de satisfação, 62,5%, e com relação a insatisfação apresentaram 40% para leve e 20% para grave. Com relação aos dados finais, em se tratando do gênero feminino, a satisfação corporal (53,8%) foi maior do que a insatisfação (7,69%, leve, 23,07%, moderada e 15,39%, grave). E o gênero masculino apresentou um total de 75% de satisfação, tendo somente 2 participantes com insatisfação leve (25%). **CONCLUSÃO** Dado o exposto, conclui-se que, após a intervenção multidisciplinar, os participantes apresentaram uma melhora significativa com relação a satisfação corporal.

Palavras-chave: Obesidade; atitude alimentar; Satisfação corporal;

EFETIVIDADE DE UM PROGRAMA DE INTERVENÇÃO NUTRICIONAL ENTRE COLABORADORES ADMINISTRATIVOS

**GABRIELLA ALESSANDRA OLIVEIRA BRAGA; THAIS DE OLIVEIRA GARCIA;
ISABELA FERNANDES DA SILVA; LORENA CRISLAINE COSTA CORDEIRO; NAIR
TAVARES MILHEM YGNATIOS; LETICIA RODRIGUES ALMEIDA.
FACULDADE SANTA RITA, - BRASIL.**

INTRODUÇÃO O Brasil, nos últimos anos vêm enfrentando um aumento na prevalência das doenças não transmissíveis. A alimentação desequilibrada, baseada no consumo de uma dieta extremamente calórica, rica em açúcares e gorduras, aliada ao sedentarismo, contribuem para o aumento crescente de casos de sobrepeso e obesidade. Nesse contexto, as intervenções nutricionais podem ser facilitadores nas mudanças comportamentais. Essas intervenções podem ser realizadas com diferentes populações e metodologias diversificadas sendo capazes de promover mudanças positivas no perfil antropométrico e nos comportamentos alimentares (CAMOLAS et al., 2015; DEUS et al, 2015).

OBJETIVO Avaliar a efetividade de uma intervenção nutricional sobre o perfil antropométrico e comportamentos relacionados a saúde entre colaboradores administrativos. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de intervenção realizado com 22 colaboradores adultos, de ambos os sexos, de uma faculdade privada do interior de Minas Gerais. A intervenção nutricional teve duração de três meses e foi composta por consulta e prescrição de planejamento alimentar individualizadas, orientações nutricionais semanais pelo aplicativo WhatsApp®, além de grupos mensais de educação alimentar e nutricional. Foram coletados dados de peso, altura, circunferência da cintura, aferidas conforme preconizado pelo Ministério da Saúde (2015). A composição corporal foi avaliada pela balança de bioimpedância marca Omron®. O hábito intestinal foi avaliado através da escala de Bristol (MARTINEZ; AZEVEDO, 2012). Ao final da intervenção, os participantes foram reavaliados para avaliação da efetividade. Para avaliar os indicadores de impacto da intervenção, foram utilizados comparações intra-grupo (antes e depois) pelo teste McNemar para variáveis categóricas ou dicotômicas e o Teste T Pareado para as médias das medidas antropométricas. O nível de significância adotado foi de 5% (p). **RESULTADOS** Os participantes tinham entre 20 e 59 anos e 72,73% eram mulheres. Não houve diferenças estatisticamente significativas em relação a perda de peso, alteração da circunferência cintura e percentual de massa magra e massa gorda ($p > 0,05$). Quanto aos comportamentos, depois da intervenção, 22,73% dos colaboradores passaram a praticar exercício físico ($p = 0,0455$) e o consumo de frutas e/ou hortaliças aumentou de 59,10% para 81,83% ($p = 0,0143$). Houve também uma melhoria quanto ao autorrelato do funcionamento gastrointestinal, de 81,81% para 100% dos colaboradores passaram a relatar fezes de consistência normal ($p = 0,0455$). **CONCLUSÃO** Os resultados deste estudo indicam que a educação alimentar e nutricional pode ser uma estratégia eficaz na melhoria dos comportamentos relacionados à saúde, embora não tenha sido observado alterações significativas no perfil antropométrico. Sugere-se, portanto, que outros estudos sejam realizados sobre a temática, contemplando uma intervenção realizada num maior período de tempo e multidisciplinar.

Palavras-chave: Educação alimentar; Intervenção; Hábitos alimentares;

AVALIAÇÃO DO APORTE CALÓRICO-PROTEICO DE PACIENTES EM USO EXCLUSIVO DE TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL

SIMONE GONZAGA DO CARMO; LIGIA CANONGIA DE ABREU CARDOSO DUARTE;
LARISSA BEATRICE GRANCIERO BARBOSA; LORENA ANDRADE DE AGUIAR;
LETICIA GABRIELA VITOR DA CRUZ.

CENTRO UNIVERSITÁRIO PLANALTO DO DISTRITO FEDERAL, BRASÍLIA - DF -
BRASIL.

INTRODUÇÃO A terapia nutricional é utilizada em casos de inadequação do estado nutricional, e por vezes a terapia nutricional por via enteral é escolhida, contudo para seu sucesso, é importante que a prescrição adequada ocorra em tempo determinado, atingindo ao menos 70% das necessidades nutricionais entre o terceiro e quinto dia de início da terapia. **OBJETIVO** O objetivo desse trabalho é

avaliar a prescrição calórica e proteica em relação às necessidades nutricionais de indivíduos hospitalizados. **METODOLOGIA** O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da UNIP, sob parecer 13980919.3.0000.5512. O trabalho foi desenvolvido em agosto de 2019 em uma empresa privada de Nutrologia de Brasília-DF, onde foram coletados no banco de dados da empresa as informações acerca dos pacientes. Foram incluídos dados de pacientes recebendo dieta por via enteral exclusiva por pelo menos 72 horas. Os dados referentes ao aporte prescrito foram analisados de acordo com a classificação do estado nutricional em dois grupos: desnutridos ou não segundo a WHITE. As frequências das variáveis dos grupos foram avaliadas usando o Teste Exato de Fisher com valor de $p < 0,05$. **RESULTADOS** A amostra foi composta por dados de 21 indivíduos em terapia nutricional enteral exclusiva, sendo 33,3% ($n=7$) do gênero feminino e 66,6% ($n=14$) do gênero masculino. Os adultos compuseram 19% da amostra, e os idosos 81%. Observou-se que 52,4% ($n=11$) da população encontrava-se desnutrida segundo a WHITE. Dos pacientes desnutridos, notou-se ainda que, 54,6% ($n=6$) apresentavam depleção de massa magra ausente a leve, e, 45,4% ($n=5$) apresentaram de moderada a severa. A dieta prescrita no 3º dia de terapia nutricional enteral exclusiva atendeu uma quantidade calórica e proteica igual ou superior ao recomendado para 66,6% ($n=4$) dos pacientes. Daqueles que não atingiram quantidade proteica estabelecida, 14,3% ($n=3$) eram desnutridos. No 4º dia foram prescritas quantidades calóricas e proteicas de acordo com o recomendado para 81% ($n=17$) dos pacientes e no 5º dia, 73,7% ($n=14$) em termos de valor calórico e 78,9% ($n=15$) em termos proteicos. Destaca-se que dois pacientes foram excluídos da amostra no 5º dia devido associação de vias de administração. Mesmo diante do percentual importante, os dados evidenciados no 3º dia de quantidade prescrita de proteína não alcançaram significância estatística entre os grupos desnutridos e não desnutridos ($p > 0,05$). **CONCLUSÃO** Neste estudo observou-se que foi prescrito o estabelecido no período para mais da metade dos pacientes em terapia enteral exclusiva, entretanto, o sucesso no desfecho do paciente se baseia também na manutenção da oferta ao paciente. Fatores individuais podem influenciar na prescrição dentro do tempo adequado, como a tolerância do paciente a dieta, doença de base e procedimentos hospitalares necessários por exemplo.

Palavras-chave: Terapia nutricional; Nutrição enteral; Desnutrição;

CIRCUNFERÊNCIA DO BRAÇO E DOBRA CUTÂNEA TRICIPITAL COMO PARÂMETROS ANTROPOMÉTRICOS PARA DIAGNÓSTICO PRECOCE DE DESNUTRIÇÃO EM PACIENTE ONCOPEDIÁTRICOS EM TRATAMENTO ANTINEOPLÁSICO

DANIELE TENORIO ALVES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Diferente do adulto em tratamento antineoplásico, a população pediátrica necessita manter o crescimento linear e o ganho ponderal, para proporcionar crescimento e desenvolvimento adequados, e a predisposição destes pacientes a desnutrição torna-se um obstáculo. A desnutrição pode interferir na resposta ao tratamento antineoplásico, nos efeitos adversos e reduzir a expectativa

de sobrevivência. O diagnóstico precoce de desnutrição pode garantir intervenção precoce melhorando a resposta ao tratamento e o prognóstico. **OBJETIVO** Verificar o percentual (%) de diagnóstico de desnutrição dos índices antropométricos de circunferência do braço, dobra cutânea tricipital, índice de massa corporal para idade e estatura para idade. **METODOLOGIA** Estudo descritivo, transversal, realizado no período de 2017-2018, amostra composta por crianças e adolescentes de ambos os sexos biológicos, com idade entre 02 e 18 anos, em tratamento antineoplásico, internados nas enfermarias do Centro de Oncohematologia Pediátrica do Hospital Universitário Oswaldo Cruz - PE. Para avaliação antropométrica, foram utilizados os parâmetros de circunferência do braço e a dobra cutânea tricipital, classificados pela adequação segundo Blackburn & Thornton, 1979. Também foram avaliados os índices altura para idade e massa corporal para idade, classificados pelas curvas de crescimento em escore z, segundo Organização Mundial de Saúde, 2006. O projeto foi aprovado pelo comitê de ética, número do CAAE: 72541617.8.2005.5192. **RESULTADOS** Foram avaliados n=64 pacientes, com idade média de 9,88, sendo 51,5% crianças e 48,4% adolescentes. O sexo masculino foi mais predominante (56,2%). Sobre o estado nutricional, segundo os diferentes parâmetros avaliados, foi visto um maior percentual (%) de diagnóstico de desnutrição através da dobra cutânea tricipital (46,88%), seguido da circunferência do braço (37,5%) em comparação ao índice de massa corporal para idade (10,9%) e estatura para idade (7,8%). Também foi observado que a dobra cutânea tricipital apresentou maior percentual diagnóstico para excesso de peso (34,38%), seguido da circunferência do braço (17,1%) e do índice de massa corporal para idade (17,1%). **CONCLUSÃO** Foi observado que a dobra cutânea tricipital e a circunferência do braço apresentaram maiores percentuais de diagnóstico de desnutrição em comparação ao índice de massa corporal para idade e estatura para idade, índices que são amplamente utilizados na prática clínica do nutricionista em pediatria. Sendo assim, a inclusão desses parâmetros se mostra importante para a detecção precoce de desnutrição, e com isso, promover intervenção nutricional precoce afim de prevenir agravos, melhorar prognóstico e qualidade de vida aos pacientes durante o tratamento antineoplásico.

Palavras-chave: Câncer; Antropometria; Estado nutricional; Adequação nutricional;

ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO ALIMENTAR DE MULHERES COM CÂNCER DE MAMA

RENATA CRISTINA BEZERRA RODRIGUES¹; ALDENORA OLIVEIRA DO NASCIMENTO HOLANDA¹; MONIQUE DA COSTA LISBOA¹; CAMILA MARIA SIMPLICIO REVOREDO²; ANAEL QUEIROS SILVA BARROS³; DILINA DO NASCIMENTO MARREIRO².

1. ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, - BRASIL; 3. CENTRO UNIVERSITÁRIO INTA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O câncer é uma enfermidade crônica, de etiologia multifatorial, caracterizada pelo crescimento desordenado, rápido e invasivo de células com alteração no material genético, em geral, com acometimento de tecidos adjacentes, ou distantes (metástase). O câncer de mama é o mais

prevalente entre as mulheres e os sintomas podem ser percebidos em fases iniciais, na maioria dos casos, por meio de sinais como nódulo indolor palpável ao toque, pele da mama avermelhada e alterações no mamilo. A desnutrição proteico-calórica é muito comum entre os pacientes devido à redução na ingestão de alimentos e o hipermetabolismo causado pelo crescimento do tumor. O estado nutricional interfere diretamente na recuperação do paciente, e uma terapia nutricional adequada, por meio de suplementação oral, nutrição enteral e/ou parenteral, pode melhorar a resposta clínica e o prognóstico do paciente. **OBJETIVO** Descrever o estado nutricional e a média de consumo alimentar de mulheres com câncer de mama. **METODOLOGIA** Estudo de natureza transversal, quantitativo, envolvendo 34 mulheres em idade reprodutiva, na faixa etária entre 25 a 50 anos, recrutadas no Setor de Mastologia da Clínica Ginecológica do Hospital Getúlio Vargas Teresina, Piauí. Foram realizadas medidas do índice de massa corpórea e da circunferência da cintura. A análise da ingestão foi realizada por meio do registro alimentar de três dias, utilizando o programa Nutwin versão 1.5. Os dados foram organizados no programa estatístico SPSS para Windows 18.0. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Piauí sob nº 26763914.7.0000.5214. Todas as participantes assinaram um termo de consentimento livre e esclarecido, obedecendo as normas do Conselho Nacional de Pesquisa contidas na Resolução 466/12, para preenchimento formulário para o registro alimentar e obtenção de medidas antropométricas. **RESULTADOS** A média de peso encontrada entre as entrevistadas foi de 62,9 kg com desvio padrão de $\pm 13,40$. A estatura média foi de 1,55m, com desvio padrão $\pm 0,06$. O Índice de Massa Corporal médio foi de 26,17kg/m² com desvio padrão de $\pm 4,91$. A ingestão calórica estava inversamente correlacionada ao Índice de Massa Corporal médio apresentado de 26,17 kg/m², indicativo de sobrepeso. Tal relação pode ser justificada pela limitação do inquérito alimentar. A literatura mostra tendência a omissão da ingestão de alimentos calóricos, principalmente por indivíduos que possuem excesso de peso, na tentativa de aparentar um hábito alimentar adequado. A partir da análise dos recordatórios alimentares, a média de consumo alimentar foi de 1.420,20 Kcal/dia, com desvio padrão de $\pm 437,12$. A distribuição dos macronutrientes ficou em 55,51% para carboidratos ($\pm 7,34$), 23,90% de proteína ($\pm 8,72$) e 25,70% de lipídios ($\pm 4,63$). Nesse resultado, a dieta enquadra-se em hiperproteica, indicada para indivíduos que necessitam de maior aporte do nutriente para regeneração tecidual. **CONCLUSÃO** O diagnóstico do estado nutricional, bem como o acompanhamento do mesmo, deve ser uma prioridade dos serviços de nutrição, pois a detecção precoce das alterações nutricionais permite a intervenção no momento adequado e pode gerar benefícios no prognóstico desses pacientes. A assistência nutricional ao paciente oncológico deve ser individualizada, com o objetivo de prevenir ou reverter o declínio do estado nutricional e melhorar a resposta imune. Para tanto, deve-se tentar manter suficiente a ingestão proteico-calórica.

Palavras-chave: Câncer de mama; Estado nutricional do oncológico; Hipermetabolismo; Terapia nutricional;

A AÇÃO DA GLUTAMINA NO METABOLISMO DE PACIENTES COM HIV/AIDS EM TRATAMENTO ANTIRRETROVIRAL

JULIANE DA SILVA SOUSA¹; THALITA DE ALBUQUERQUE VERAS CAMARA¹;
FERNANDA FURTADO ALMEIDA¹; CARLOS EDUARDO PIRES GALVAO²; ADRIANA

MONDEGO BRAGA¹; ISABELLA FERNANDES FIGUEIREDO SEREJO².

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO SÃO LUÍS, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O tratamento antirretroviral (TARV), o qual são submetidos os pacientes portadores do Vírus da Imunodeficiência Humana (HIV), baseado em esquemas contendo pelo menos duas drogas, mostra-se altamente eficaz na redução da morbi-mortalidade associada à infecção causada pela Imunodeficiência Adquirida (AIDS Acquired Immunodeficiency Syndrome). No entanto este tratamento, pode induzir complicações metabólicas graves, tais como resistência à insulina, síndrome metabólica, lipodistrofia e doenças cardiovasculares. A glutamina é a responsável por aumentar a resposta imunológica, facilitar o crescimento e reparar a mucosa intestinal, tem também a função de otimizar o balanço nitrogenado e manter a síntese de proteína muscular. **OBJETIVO** Avaliar a utilização de glutamina na ação do metabolismo de pacientes com HIV/AIDS em tratamento antirretroviral. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de caráter descritivo e exploratório, realizado por meio da revisão sistemática, que aborda o tema a utilização de glutamina na ação do metabolismo de paciente com HIV/AIDS e tratamento antirretroviral. Que foi elaborado com base em de dados do Google acadêmico, BVS, Scielo e PubMed, e as palavras chaves utilizadas foram glutamina, HIV/AID e tratamento antirretroviral, onde foram selecionados artigos de 2016 a 2019. **RESULTADOS** Foram obtidos 220 artigos, dos quais 3 cumpriam aos critérios de inclusão da revisão sistemática. Embora haja avanços científicos ao longo da história que mostram a eficácia da terapia antirretroviral fortemente ativa no tratamento de pessoas que vivem com HIV/AIDS, foi observado importantes alterações metabólicas frente ao emprego desses medicamentos. A nutrição desses indivíduos reflete uma mudança e têm se mostrado significantes e contribuem para perda de peso, depleção de tecido magro, lipoatrofia, perda de apetite, diarreia, e estado hipermetabólico aumentado acarretando ao aumento no risco de morte em HIV/AIDS. Em uma pesquisa onde a dosagem de 20 g/dia de glutamina durante um mês, foi aplicada em pacientes assintomáticos, observou-se que os níveis de glutamina permaneceram baixos. A suplementação com glutamina de 24 g/dia trouxe benefícios na permeabilidade e absorção intestinal em pacientes com HIV. Em um outro estudo, dando-lhes 40 g/dia combinada com antioxidantes, o resultado foi visível no aumento do peso corporal dos pacientes, massa celular corporal e água intracelular. Os efeitos metabólicos com uso da terapia são conhecidos em pacientes infectados pelo vírus HIV com condições clínicas relacionadas e prevalência significativa. A suplementação por via oral ou enteral com glutamina é importante para o organismo em situação de estresse e contribui para manter a integridade do intestino, fornece combustível para as células com alta rotatividade, melhorar o balanço nitrogenado em situações de trauma cirúrgico e diminuir a translocação bacteriana. **CONCLUSÃO** Diante dos resultados foi possível observar que a dosagem de glutamina combinada com outros nutrientes reflete no metabolismo e tem importante papel nas condições de melhora do estado de saúde do paciente com HIV.

Palavras-chave: Glutamina; HIV; AIDS; Tratamento antirretroviral;

PERCEPÇÕES DE PACIENTES CARDÍACOS INTERNADOS EM UM HOSPITAL PÚBLICO SOBRE ORIENTAÇÕES NUTRICIONAIS RECEBIDAS DURANTE A INTERNAÇÃO

THAINÁ AFONSO DE CARVALHO; FLÁVIA GONÇALVES MICALI.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Internações hospitalares por doenças cardiovasculares são frequentes no cenário epidemiológico atual e refletem práticas alimentares e estilo de vida que contribuem para as doenças crônicas não transmissíveis (GARCIA, SALVE, NUNES, 2015). Orientações nutricionais voltadas ao paciente cardíaco durante a internação são importantes para orientá-lo no manejo da alimentação após a alta hospitalar. Entretanto, as mudanças nas práticas alimentares, muitas vezes necessárias após uma situação de doença, implicam em questionamento das práticas alimentares estabelecidas e, encontram maior ou menor resistência dependendo da consolidação das práticas estabelecidas e simbolicamente valorizadas (GARCIA, 2003). **OBJETIVOS** Avaliar as percepções de pacientes cardíacos internados em um hospital público sobre a sua alimentação, identificando as motivações e os sentimentos envolvidos para a mudança da alimentação após a alta hospitalar. **METODOLOGIA** Pesquisa do tipo exploratória, de natureza qualitativa, com a participação de indivíduos adultos, ambos os sexos, internados na enfermagem da cardiologia de um hospital público de Uberaba, Minas Gerais. Foram realizadas entrevistas semiestruturadas individualmente com os participantes, com base nas perguntas norteadoras: “você já recebeu alguma orientação alimentar durante a internação; você pretende mudar a alimentação após alta; qual sua motivação para mudança; como se sente frente a mudança da alimentação”. Posteriormente houve a transcrição das gravações e análise das falas utilizando-se a análise de conteúdo temática (GOMES, 2008). A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Triângulo Mineiro (protocolo: 2.780.190) e os participantes receberam e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Participaram do estudo 5 homens e 5 mulheres, com média de idade 51,8 anos e tempo médio de internação de 17,8 dias ($\pm 10,8$). Todos os participantes relataram não terem recebido orientação nutricional até o momento da entrevista, e que acreditavam ser necessário mudar sua alimentação após a alta. Foram extraídas as seguintes categorias temáticas: “estilo de vida e doença”; “sentimento de culpa”; “alimentos bons e ruins para a saúde” e “práticas alimentares que melhoram a saúde”. Foi possível identificar a relação causal da alimentação com a condição atual de saúde e a culpabilização pelo estado de doença. A motivação para a mudança alimentar esteve atrelada à recuperação da saúde, envolvendo crenças de alimentos considerados bons e ruins, sendo que a mudança alimentar deveria balizar-se pela restrição do consumo de gorduras, açúcares e bebidas alcóolicas e aumento do consumo de verduras e frutas. **CONCLUSÃO** As percepções dos pacientes cardíacos acerca da alimentação envolvem a identificação da relação causal entre seu hábito alimentar e a condição atual de saúde, associado ao sentimento de culpa. Já a principal motivação para a mudança alimentar está relacionada à recuperação da saúde, através da melhora da qualidade da alimentação. **REFERÊNCIAS** GARCIA, L. S.; SALVE, C.; NUNES, A. P. O.; Percepções e Desafios no Acompanhamento Nutricional. In: GALISA, M.; NUNES, A.P.; GARCIA, L.; CHEMIN, S. Educação alimentar e nutricional: Da teoria à prática, São Paulo: Editora Roca, 2015. cap.16, p. 200-206. GARCIA, R. W. D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. Revista de Nutrição. Campinas, v. 16, n. 4, p. 483-492, 2003. Disponível em: < <http://www.scielo.br/pdf/rn/v16n4/a11v16n4.pdf> > Acesso em 10 de março de

2020. GOMES, R. Análise e interpretação de dados de pesquisa qualitativa. In: MINAYO, M. C. S.; GOMES, S. F. D. Pesquisa Social- teoria, método e criatividade. 27. ed. Rio de Janeiro: Vozes, 2008. p. 79- 108. Palavras-chave: Hábitos alimentares; Internação; Motivações ; Mudanças alimentares

Palavras-chave: Hábitos alimentares; Internação; Motivações; Mudanças alimentares;

ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES EM TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL SEGUNDO IMC E WHITE

SIMONE GONZAGA DO CARMO; LIGIA CANONGIA DE ABREU CARDOSO DUARTE;
LARISSA BEATRICE GRANCIERO BARBOSA; ALICE MARIA CARDOSO BARRETO;
LORENA ANDRADE DE AGUIAR; LETICIA GABRIELA VITOR DA CRUZ.
CENTRO UNIVERSITÁRIO PLANALTO DO DISTRITO FEDERAL, BRASÍLIA - DF -
BRASIL.

INTRODUÇÃO O estado nutricional consiste no suprimento de nutrientes por demandas metabólicas, sendo classificada em diferentes graus que permitirá determinar a necessidade da implementação de uma terapia nutricional adequada. Em casos de inadequação do estado nutricional, medidas nutricionais são necessárias tendo em vista a melhora dos desfechos clínicos e qualidade de vida do paciente. **OBJETIVO** O objetivo desse trabalho comparar o estado nutricional de pacientes em terapia nutricional enteral obtido por meio do IMC e WHITE. **METODOLOGIA** O trabalho desenvolvido em uma empresa de Nutrologia do Distrito Federal foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da UNIP, sob número de parecer 13980919.3.0000.5512. Foram coletados no banco de dados da empresa as informações acerca da avaliação nutricional por meio do IMC e WHITE dos pacientes em terapia nutricional enteral exclusiva. As frequências das variáveis foram avaliadas usando o Teste Exato de Fisher com valor de $p < 0,05$. **RESULTADOS** A amostra foi composta por dados de 21 indivíduos em terapia nutricional enteral exclusiva, sendo 66,6% ($n=14$) do gênero masculino e 33,3% ($n=7$) do gênero feminino. Nos indicadores de estado nutricional utilizados, observou-se que 28,6% ($n=6$) dos pacientes apresentavam algum grau de desnutrição pelo IMC, enquanto pelo diagnóstico da WHITE, 52,4% ($n=11$) da população encontrava-se desnutrida. Quando considerados os gêneros para avaliação, no público feminino 14,3% ($n=1$) dos pacientes apresentaram desnutrição segundo o IMC, já no diagnóstico pela WHITE esse percentual passou para 57,1% ($n=4$). Já no gênero masculino 35,7% ($n=5$) pacientes apresentaram desnutrição pelo IMC, e 50% ($n=7$) pela WHITE. A depleção de massa magra e tecido adiposo foram notados em grau moderada a severa em 23,8% ($n=5$) dos pacientes. Dos pacientes diagnosticadas com desnutrição pelo IMC, 66,6% ($n=4$) apresentaram depleção de massa magra de moderada a severa, e 6,66% ($n=1$) dos diagnosticados como não desnutridos apresentaram depleção de massa magra de moderada a severa. Já ao analisar a depleção dentro do grupo estabelecido pela WHITE notou-se que dos pacientes diagnosticados com desnutrição, 54,6% ($n=6$) apresentavam depleção de massa magra ausente a leve, e 45,4% ($n=5$) apresentaram depleção moderada a severa. Sendo assim fica evidenciada significância estatística (p). **CONCLUSÃO** O IMC e a WHITE são protocolos de avaliação do estado nutricional utilizados

com frequência na prática clínica, entretanto, observa-se diferença evidente entre os métodos utilizados, considerando que o IMC não deve ser utilizado isoladamente por se tratar de uma ferramenta extremamente limitada, já que diversos fatores deixam de ser considerados, como a capacidade funcional, composição corporal e ingesta alimentar. A WHITE se mostrou uma ferramenta mais fidedigna na população, já que considera parâmetros subjetivos distintos que o IMC não possibilita considerar.

Palavras-chave: Estado nutricional; Nutrição enteral; Desnutrição; Depleção;

ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES ONCOLÓGICOS ADULTOS E IDOSOS: REVISÃO SISTEMÁTICA

YASMIM DE SANTANA ANDRADE; MARCELA DE SÁ BARRETO DA CUNHA; ADNA
LUCIANA DE SOUZA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A presença de desnutrição no paciente oncológico está associada ao pior prognóstico. O déficit nutricional provoca danos aos órgãos e sistemas, perda progressiva da função muscular, menor adaptação ao estresse, maior probabilidade de complicações e de mortalidade. Por consequência, de 20% a 30% dos pacientes oncológicos morrem em decorrência da desnutrição e não da doença primária. Neste contexto, o diagnóstico nutricional precoce em associação com a localização do tumor contribui para a implementação da terapia nutricional adequada para cada paciente e para a redução da morbimortalidade nos pacientes oncológicos. **OBJETIVO** Revisar a literatura sobre a prevalência de desnutrição em pacientes adultos e idosos em tratamento oncológico. **METODOLOGIA** As regras de planejamento e execução foram realizadas segundo as etapas propostas pelo *Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analysis (PRISMA)*. A pesquisa bibliográfica foi realizada nas bases de dados PubMed, Scopus, Web of Science e Scielo, considerando-se o registro de artigos originais publicados entre 2009 e 2019, em espanhol, inglês e português. Foram utilizados os descritores câncer OR neoplasia OR tumor maligno OR neoplasias malignas AND desnutrição OR estado nutricional OR caquexia, subnutrição OR deficiência nutricional. Foram incluídos os registros de pesquisas transversais ou de coorte com humanos com idade superior a 18 anos e que utilizaram a Avaliação Subjetiva Global Produzida pelo Próprio Paciente (ASG-PPP) para o diagnóstico nutricional. **RESULTADOS** Foram incluídos 64 estudos, contabilizando 23.647 indivíduos. O câncer localizado no trato gastrointestinal foi o mais frequente (26,56%), seguidos de câncer ginecológico (6,25%), leucemia (6,25%), pulmão (4,69%) e cabeça e pescoço (4,69%). Em 51,56% dos artigos não houve estratificação segundo a localização do tumor. A prevalência de desnutrição variou entre 4,2 a 100%, sendo a maior prevalência encontrada em pacientes com no trato gastrointestinal (13,1% a 100%), pulmão (35,8% e 81%) e câncer de cabeça e pescoço (43,8% e 74,1%). Nos estudos que incluíram diversos tipos de câncer, a prevalência de desnutrição variou entre 6% e 94,2%. **CONCLUSÃO** O tipo de tumor interfere no estado nutricional de pacientes oncológicos. A prevalência de desnutrição é elevada, principalmente em pacientes

acometidos por câncer de cabeça e pescoço, pulmão e trato gastrointestinal. A triagem nutricional logo após o diagnóstico, bem como a instituição de uma terapia nutricional individualizada, contribui significativamente para aumento da sobrevida do paciente e melhor resposta ao tratamento antineoplásico.

Palavras-chave: câncer; desnutrição; tratamento antineoplásico;

ASSOCIAÇÃO DO CONSUMO ELEVADO DE ALIMENTOS PROCESSADOS COM O DESENVOLVIMENTO DO CÂNCER DO TRATO GASTROINTESTINAL EM PACIENTES IDOSOS INTERNADOS

LORENA BARROSO DE ARAUJO; SANDRA MARIA DOS SANTOS FIGUEIREDO; FABIO COSTA DE VASCONCELOS; JORDANA CAROLINE SOUSA MOURAO.
CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O câncer configura-se como um conjunto de mais de 100 doenças, tendo em comum uma mutação de genes relacionados com o crescimento e a mitose celular, o que leva a um aumento descontrolado de células atípicas ou cancerosas (GARÓFALO, 2012). O diagnóstico precoce garante uma melhora na qualidade de vida para os doentes oncológicos, porém frequentemente estes chegam aos centros de tratamento em fase aguda da doença (MELO, 2010). Assim como os tumores, as neoplasias gastrointestinais também são produtos de várias alterações moleculares que se organizam e se acumulam ao longo da existência de um clone celular (SABBAGA, 2013). **OBJETIVO** Associar o consumo elevado de alimentos processados com o desenvolvimento do câncer do trato gastrointestinal **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo do tipo descritivo, inferencial e transversal, cuja amostra foi calculada no sub-programa Statcalc do software versão 6.04d (CDC, 1996). Para a realização do cálculo amostral da pesquisa, foi considerado um tamanho da amostra igual a 30, com pacientes portadores do diagnóstico de câncer do trato gastrointestinal. A pesquisa contemplou os indivíduos com a patologia e que estavam presentes no banco de dados do projeto de pesquisa Associação entre o estado nutricional e alterações psicológicas em pacientes portadores de câncer gastrointestinal sob o parecer do CEP número 1.853.049. Foi utilizada uma ficha pré-estabelecida com ênfase na neoplasia gástrica e de colón e reto e o consumo alimentar usual, obtido através do questionário de frequência alimentar. Para a verificação de associação significativa entre as variáveis nominais pesquisadas, foi realizada a análise de correspondência. **RESULTADOS** De acordo com os resultados obtidos através da análise de correspondência, mostram a associação do câncer gástrico com cerca de 95% e o câncer de colón (99%) relacionados com o consumo elevado de alimentos processados. Como exemplo, carnes processadas, linguiças, salsichas, bacon, entre outras, que está diretamente associada ao risco aumentado para o desenvolvimento da neoplasia, devido possuir em sua composição nitritos e nitratos, substâncias estas usadas como conservantes de alimentos, os quais são agentes carcinogênicos **CONCLUSÃO** Segundo a análise de correspondência adotada no estudo, as variáveis apresentam o tipo de câncer associados principalmente ao tipo de alimento consumido. Nota-se que houve uma alta prevalência do câncer gástrico e colón quando associados ao consumo

elevado de alimentos processados, que possuem em sua composição altas concentrações de aditivos e cloreto de sódio para aumentar seu tempo de prateleira. Portanto, pode-se concluir que há associação do consumo elevado de alimentos processados com o desenvolvimento do câncer do trato gastrointestinal.

Palavras-chave: neoplasias; alimentos processados; câncer;

USO DE SUPLEMENTOS NUTRICIONAIS E SINAIS CLÍNICOS DE CARÊNCIA NUTRICIONAL EM PACIENTES COM 24 MESES DE CIRURGIA BARIÁTRICA

JULLYANA VAGO DE VILHENA; DANIELA LOPES GOMES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A cirurgia bariátrica promove alterações no trato gastrointestinal do paciente, deixando-o mais susceptível ao desenvolvimento de deficiências nutricionais a depender da técnica cirúrgica. A suplementação nutricional é fundamental para prevenir deficiências graves e auxiliar na manutenção da saúde do paciente no pós-cirúrgico. **OBJETIVO** Caracterizar o uso de suplementos nutricionais e identificar sinais clínicos de deficiências nutricionais em pacientes no pós-operatório tardio de cirurgia bariátrica. **METODOLOGIA** Estudo clínico-transversal, descritivo e analítico, com 48 pacientes que realizaram cirurgia bariátrica (bypass gástrico ou sleeve). A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa de uma universidade pública (parecer nº 2.170.863) e todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A coleta de dados foi realizada por meio de um formulário, no qual constava o preenchimento de dados sociodemográficos, e identificava se o participante fazia uso de suplementação e qual o tipo (polivitamínicos, vitamina D, cálcio, ferro e vitamina B12). Além disso, foi realizada a anamnese e verificação de sinais de deficiência nutricional. Para a análise estatística, foi realizado o teste de correlação de Spearman no software Statistical Package for Social Science, v. 21.0. **RESULTADOS** Dos 48 pacientes avaliados, 34 (70,8%) foram submetidos à técnica cirúrgica de bypass gástrico e 14 (29,2%) foram submetidos ao Sleeve, 45 (93,8%) eram do sexo feminino e 3 (6,3%) eram do sexo masculino; 30 (62,5%) viviam sem companheiro(a), a maioria tinha de 3 a 6 salários mínimos (43,8%) de renda familiar. 43,8% não usavam polivitamínico, 43 pessoas (89,6%) não usavam ferro, 43 (89,6%) não usavam vitamina B12, 43 (89,6%) não usavam citrato de cálcio e 40 (83,3%) não usavam vitamina D. Cerca de 29 participantes (60,4%) apresentavam queda de cabelos, 21 (43,8%) apresentavam conjuntivas hipocoradas e 29 (60,4%) apresentavam unhas quebradiças. Não foi encontrada associação estatisticamente significativa entre a renda familiar e o uso de suplementos nutricionais, exceto o uso de sulfato ferroso ($r^2=0,296$; $p=0,021$). Foi encontrada associação direta estatisticamente significativa entre a idade e o uso dos seguintes suplementos: polivitamínico ($r^2=0,350$; $p=0,007$), citrato de cálcio ($r^2=0,357$; $p=0,006$) e vitamina D ($r^2=0,319$; $p=0,014$). Foi encontrada associação direta estatisticamente significativa entre a presença de conjuntivas hipocoradas e o uso de polivitamínicos ($r^2=0,270$; $p=0,032$), vitamina B12 ($r^2=0,249$; $p=0,004$) e vitamina D ($r^2=0,394$; $p=0,003$), bem como a presença de unhas fracas e o uso de vitamina D ($r^2=0,248$; $p=0,045$).

CONCLUSÃO A maioria dos pacientes avaliados não fazia uso de suplementação e apresentava sinais de carências nutricionais. Quanto mais avançada a idade, maior era a adesão ao uso de suplementos e, provavelmente, os pacientes que aderiram ao uso foram aqueles que já haviam apresentado algum sinal importante de deficiência nutricional, apontando para a adesão ser maior quando algum sintoma adverso é manifestado.

Palavras-chave: cirurgia bariátrica; deficiência nutricional; suplementação nutricional;

EFEITOS DA DIETA DE BAIXO TEOR DE CARBOIDRATO EM PACIENTES COM RESISTÊNCIA À INSULINA

SIMONE GONZAGA DO CARMO; LORENA ANDRADE DE AGUIAR; LIGIA CANONGIA DE ABREU CARDOSO DUARTE; ALICE MARIA CARDOSO BARRETO; LARISSA BEATRICE GRANCIERO BARBOSA; ALYNNE ALMEIDA SILVA.
CENTRO UNIVERSITÁRIO PLANALTO DO DISTRITO FEDERAL, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Resistência à insulina é caracterizada pela ação reduzida de captação de glicose por tecidos alvos provocando uma hiperglicemia, tanto em jejum como pós prandial. A mesma exerce efeitos significativos nos tecidos musculares esqueléticos, nos adipócitos e nos hepáticos. A dieta com baixo teor de carboidrato tem demonstrado eficácia e boa adesão para pacientes diabéticos e tem sido estabelecida em algumas rotinas alimentares de pacientes. **OBJETIVO** Avaliar a influência do consumo de uma dieta com baixo teor de carboidratos e alto teor de gordura, no controle glicêmico de pacientes com resistência à insulina atendidos em uma clínica particular do Distrito Federal. **METODOLOGIA** O trabalho foi aprovado pelo Comitê de ética em Pesquisa da UNIP sob número de parecer 19507519.8.0000.5512. Foi realizada um estudo transversal, em uma clínica situada em Brasília- DF, no período de outubro a novembro de 2019. A amostra foi composta por 18 prontuários de pacientes com resistência à insulina que seguiam a dieta Low carb high fat (baixo teor de carboidratos e alto teor de gordura) sob acompanhamento nutricional e médico por um período igual ou mais que 12 semanas. Foram coletados os dados referentes aos exames bioquímicos, HOMA-IR e dados dietéticos. Para análise estatística utilizou-se o teste qui-quadrado, para comparação das médias dos exames bioquímicos. Foram consideradas associações estatisticamente significativas aquelas com valor de p menor do que 5%. **RESULTADOS** Dos 18 prontuários analisados, 55,55% (n=10) pertenciam a pacientes do sexo feminino e 44,44% (n=8) do sexo masculino, sendo a média de idade de 43,72 anos ($\pm$ 11,50). Ao avaliar os exames bioquímicos, a média HOMA-IR mostrou que não houve diferença entre os gêneros, onde 50% das mulheres e dos homens apresentaram resultados maior que 2,7 (p=0). Em relação a glicemia em jejum, também não apresentaram diferença, onde 70% (n=7) das mulheres e 75% (n=6) dos homens apresentaram glicemia maior do que 99 mg/dl (p=0,617). Já em relação a média insulínica, 83,33% (n=15) da população apresentaram bons resultados para insulina em jejum menor que 25 mg/dl. Foi observado que 66,66% (n=12) dos pacientes com resistência à insulina que fizeram a dieta LCHF tiveram resultados positivo em relação

aos dois últimos exames do HOMA- IR. Entre as mulheres com a patologia que fizeram a dieta 80% (n=8) tiveram resultados positivos e dos homens 50% (n=4) ($p=0,32$), avaliando os dois últimos exames. Avaliando o exame inicial em relação ao último, apresentou resultados mais relevantes com resultados positivos tanto em mulheres 90% (n=9) ,como em homens 87,5% (n=7), apresentando estes melhora no perfil do HOMA-IR ao longo do acompanhamento. CONCLUSÃO Embora os resultados não tenham se apresentado de forma significativa, pode-se observar uma tendência a benefícios aos indivíduos que seguiram a dieta prescrita com baixo teor de carboidrato e alto teor de gordura sobre os exames bioquímicos dos pacientes avaliados. O valor de HOMA- IR, demonstrou tendência a normalização em pacientes nos tratamentos com no mínimo 12 semanas. Vale ressaltar que a dieta proposta pela clínica foi utilizada associada ao acompanhamento do paciente.

Palavras-chave: Carboidrato; Resistência à insulina; Exames bioquímicos; HOMA-IR;

ASSOCIAÇÃO ENTRE PERDA DE EXCESSO DE PESO E USO DE SUPLEMENTOS NUTRICIONAIS POR PACIENTES COM MAIS DE 24 MESES DE CIRURGIA BARIÁTRICA

JULLYANA VAGO DE VILHENA; DANIELA LOPES GOMES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO As técnicas empregadas na cirurgia bariátrica promovem mudanças fisiológicas no trato gastrointestinal do paciente, promovendo perda de peso no pós-cirúrgico, mas também afetando a absorção de vitaminas e minerais, os quais também podem interferir no controle do peso corporal principalmente em longo prazo. Para prevenir deficiências nutricionais se faz necessário a suplementação nutricional, que pode contribuir para a manutenção da saúde e o sucesso cirúrgico. **OBJETIVO** Testar a associação entre a antropometria e o uso de suplementos nutricionais em pacientes submetidos à cirurgia bariátrica. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo e analítico, de amostra por conveniência, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (parecer nº 2.170.863) e desenvolvido em um projeto de extensão de uma universidade pública. Participaram do estudo 45 pacientes, do sexo feminino, com mais de 24 meses de cirurgia bariátrica, todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Na antropometria, foram utilizados os parâmetros: Índice de Massa Corporal ($\text{peso}/\text{altura}^2$), percentual de perda de excesso de peso ($\text{peso inicial} \times \text{peso atual} \times 100 / \text{peso inicial} \text{ peso ideal}$) e recidiva de peso ($\text{peso atual} \text{ menor peso estável alcançado após a cirurgia}$). Quanto à suplementação, os dados foram coletados em um formulário do projeto que perguntava sobre o uso regular de suplementos nutricionais de citrato de cálcio, ferro, vitamina B12, vitamina D e polivitamínico. Para a análise estatística, calcularam-se medidas de tendência central e dispersão e aplicou-se o teste de correlação de Spearman para a estatística analítica no software Statistical Package for Social Science, v. 21.0. **RESULTADOS** Quanto ao perfil antropométrico, a média de Índice de Massa Corporal foi de $29,8 \pm 5,5 \text{ kg/m}^2$; a média de perda de excesso de peso (%) foi de $77,6 \pm 27,4 \%$; e a média de recidiva de peso (%) foi de $21,0 \pm 16,3\%$, sendo que dos 48 pacientes, 26 (54,2%) apresentaram recidiva de peso maior ou igual a

15% do menor peso estável alcançado. Quanto ao uso de suplementação, 27 (56,3%) pacientes faziam uso de polivitamínicos, 5 (10,4%) utilizavam citrato de cálcio, vitamina B12 e ferro e apenas 8 (16,7%) usavam vitamina D. Encontrou-se correlação direta significativa entre o uso de polivitamínicos ($r^2=0,383$; $p=0,004$) e vitamina D ($r^2=0,282$; $p=0,026$) e o percentual de perda de excesso de peso e correlação inversa significativa entre o uso de polivitamínicos ($r^2=-0,377$; $p=0,004$) e de vitamina D ($r^2=-0,311$; $p=0,016$) e o Índice de Massa Corporal; e correlação inversa significativa entre o uso de polivitamínicos ($r^2=-0,355$; $p=0,007$) e vitamina D ($r^2=-0,327$; $p=0,012$) e a recidiva de peso (kg). Já a suplementação de vitamina B12 apresentou correlação inversa significativa com a recidiva de peso (%) ($r^2=-0,264$; $p=0,035$). **CONCLUSÃO** Conclui-se que a suplementação nutricional, especialmente polivitamínicos e vitamina D pode estar associada ao menor Índice de Massa Corporal, menor recidiva de peso e maior perda de excesso de peso após a cirurgia bariátrica, demonstrando a importância da suplementação desses micronutrientes mesmo no pós-operatório tardio.

Palavras-chave: cirurgia bariátrica; perda de peso; suplementos nutricionais;

SINTOMAS DE IMPACTO NUTRICIONAL EM PACIENTES ONCOLÓGICOS: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

LETÍCIA CORRÊA DOS SANTOS COSTA; EDILEUDA DA SILVA.
ONCOLÓGICA DO BRASIL ENSINO E PESQUISA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Sintomas de impacto nutricional são alterações frequentemente observadas em pacientes oncológicos, segundo Rocha et al. (2016), a incidência desses sintomas está relacionada ao quadro de caquexia do câncer, pois o estado nutricional desses pacientes é afetado por alterações derivadas do próprio tumor e do tratamento antineoplásico. A caquexia do câncer relaciona-se à presença de sintomas gastrointestinais, perda de peso acentuada, apetite diminuído e fadiga, além disso, como o tratamento quimioterápico é sistêmico, alterações a nível gastrointestinal, como náusea, vômito, constipação, diarreia, xerostomia, mucosite, disfagia e anorexia é prevalente (DUVAL et al., 2015; CALIXTO-LIMA et al., 2012). Portanto, identificar os sintomas de impacto nutricional, é fundamental para o estabelecimento das intervenções nutricionais no tratamento ao paciente oncológico. **OBJETIVO** Relatar a identificação de sintomas de impacto nutricional em pacientes oncológicos de um centro de referência em oncologia, de Belém do Pará. **METODOLOGIA** Estudo descritivo, do tipo relato de experiência, elaborado por uma acadêmica do sétimo semestre do curso de Nutrição, a partir de um estágio extracurricular, realizado no setor ambulatorial de uma unidade de referência em oncologia de Belém-PA, no período de 06 de janeiro à 10 de março de 2020. Para a avaliação da presença de sintomas de impacto nutricional, utilizou-se o protocolo de acompanhamento nutricional da instituição e anamnese nutricional. **RESULTADOS** No ambulatório da unidade, o setor de nutrição atende pacientes com câncer em tratamento clínico, em conjunto com a equipe multidisciplinar. Para o atendimento nutricional, utiliza-se o protocolo de acompanhamento nutricional instituído na clínica, que possui como um dos tópicos avaliados a presença de sintomas

de impacto nutricional, são eles: náusea, êmese, disfagia, odinofagia, mucosite, xerostomia, disgeusia, plenitude gástrica, constipação, diarreia e dor, além disso, por meio da anamnese nutricional, é possível identificar outros sintomas que não estão incluídos no protocolo e são referidos pelos pacientes, como a anorexia. Por meio das experiências vividas, foi possível identificar, que a presença desses sintomas é prevalente nos pacientes com o estado nutricional comprometido e, depende o protocolo de tratamento quimioterápico realizado e do aspecto clínico da patologia, como a localização do tumor, destacam-se como os sintomas mais referidos, a xerostomia, náusea, disgeusia, constipação e dor. Assim, após a identificação da presença de sintomas de impacto nutricional, estabelece-se estratégias que atuam no manejo dos sintomas e na modulação de efeitos citotóxicos do tratamento. **CONCLUSÃO** Desse modo, é essencial identificar a presença de sintomas de impacto nutricional em pacientes oncológicos, pois é possível estabelecer o manejo dos sintomas e a modulação do quadro clínico, através de intervenções nutricionais que podem minimizar a incidência desses sintomas, contribuindo no aumento da qualidade de vida, na resposta ao tratamento nutricional e consequentemente no estado nutricional desses pacientes.

Palavras-chave: estado nutricional; nutrição; oncologia;

ANÁLISE NUTRICIONAL DE DIETAS DE EMAGRECIMENTO DIVULGADAS EM SITES E REVISTAS ELETRÔNICAS.

CAROLINE FARIA QUADROS ALVES¹; ANNA PAULA SANT ANNA AMORIM PENA²; ISABELA BEATRIZ DO AMARAL².

1. UNIVERSIDADE DE ITAÚNA, ITAÚNA - MG - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE ITAÚNA, ITAÚNA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO A modernização da sociedade levou ao aumento da obesidade. Simultaneamente, observa-se a busca por um corpo perfeito, incitado pelos padrões de beleza da sociedade, o que tem feito com que cada vez mais a população recorra a dietas da moda disseminadas em revistas e sites. **OBJETIVO** Avaliar a composição nutricional de dietas publicadas em sites e revistas eletrônicas não científicas, analisar sua adequação no que diz respeito à quantidade energética e à distribuição percentual de macro e micronutrientes, bem como os impactos na saúde dos indivíduos que seguem esses protocolos. **METODOLOGIA** Foi realizada busca no Google usando as palavras chaves: dieta de emagrecimento, dieta da moda, dieta para emagrecer rápido. Desta busca foram selecionadas 16 dietas que foram então analisadas. Foram realizados cálculos através do software DietBox versão Estudante e analisados os valores de energia, macronutrientes, fibras e micronutrientes como cálcio, ferro, vitamina B12 e sódio. Os valores encontrados foram comparados com as DRIs para mulheres com idade de 19 a 50 anos. Para comparar se os valores dos nutrientes fornecidos pelos cardápios encontravam-se dentro do nível de ingestão dietética recomendada, foram usados como referência os valores das RDA. Para os valores totais de energia, utilizou-se como referência o valor médio diário de 2.000 calorias para adultos saudáveis, determinado pela OMS. **RESULTADOS** Os 16 cardápios analisados indicavam perda de peso estimada em 4 a 7 kg em menos de 30 dias com o seguimento

das dietas. Algumas publicações alegavam que as dietas haviam sido prescritas por nutricionistas, entretanto em nenhuma delas foi informado o número de inscrição no Conselho Regional de Nutricionistas dos mesmos. Os valores energéticos dos cardápios variaram entre 380 à 1.350 kcal/dia, com média de 913,56 kcal/dia, valores estes, inferiores as recomendações de energia da OMS. Em relação aos macronutrientes, e considerando a recomendação da RDA, 68,75% dos cardápios apresentaram percentual de carboidratos inferior a 45% do VCT, 75% expuseram percentual de proteína superior a 25% do VCT e 18,75% estavam inadequados quanto aos lipídios pois forneciam mais de 35% desse macronutriente no VCT do cardápio. Das 16 dietas analisadas, todas demonstraram valores inferiores à recomendação de 25g/dia de fibras, sendo a média encontrada nos planos alimentares analisados de 13,35g/dia. Dentre todas as dietas analisadas, os minerais cálcio e ferro apresentaram valores inferiores ao recomendado, a vitamina B12 apresentou-se insuficiente em 31,25% da amostra e o sódio apresentou-se com valores superiores ao recomendado em 6,25% das dietas. **CONCLUSÃO** Todos os cardápios analisados apresentaram inadequação em uma ou mais variáveis analisadas. O senso comum e os conhecimentos não científicos influenciam diretamente sobre o comportamento alimentar dos indivíduos. Diante disso, cabe aos profissionais da saúde, sobretudo aos nutricionistas, tornar acessível à população informações adequadas, que contribuam para a melhoria da qualidade de vida dos indivíduos.

Palavras-chave: Dietas da moda; Diete redutora; Macronutrientes; Perda de Peso; Planejamento Alimentar

ASSOCIAÇÃO ENTRE O CONSUMO DE GORDURA E A COMPOSIÇÃO DA MICROBIOTA INTESTINAL EM INDIVÍDUOS COM CONSTIPAÇÃO INTESTINAL.

MAÍSA MIRANDA ARAÚJO; MARCELA MORAES MENDES; LORENA MORAIS COSTA; TERESA HELENA MACEDO DA COSTA; PATRICIA BORGES BOTELHO.
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO A constipação intestinal é definida como uma desordem de motilidade gastrointestinal, que pode ser acompanhada de um quadro de disbiose. A composição da microbiota intestinal pode ser influenciada pelo padrão alimentar, incluindo o consumo de gorduras. Entretanto, ainda não há consenso na literatura sobre a associação da quantidade e qualidade de gordura dietética e a composição da microbiota intestinal. Além disso, ainda não há estudos que investigaram esta relação em indivíduos com constipação. **OBJETIVO** O objetivo deste estudo foi avaliar a associação entre o consumo de gordura e a composição da microbiota em indivíduos com constipação intestinal. **METODOLOGIA** Trata-se de um corte transversal, realizado a partir dos dados do baseline do projeto matriz, denominado Efeito dos probióticos sobre a saúde intestinal em adultos e idosos saudáveis: influência do tipo de cepa, dose e forma de administração. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Goiás (nº 2.550.573). Foram avaliados 68 indivíduos de 19 a 60 anos com diagnóstico de constipação intestinal pelos critérios ROMA IV. O consumo alimentar foi avaliado pela aplicação de 1 recordatório de 24

horas e 3 registros alimentares. Para estimar a ingestão usual, foi utilizado o programa PC-SIDE, (Software for intake distribution estimation, versão 2.0). Os dados foram apresentados em g/1000Kcal de gorduras totais, colesterol, ácidos graxos saturados, monoinsaturados, poliinsaturado, ômega 3 e 6. A microbiota intestinal foi avaliada pela amostra fecal e a identificação de bactérias foi feita pelo sequenciamento das regiões V3/V4 do gene 16s rRNA. **RESULTADOS** Dentre os 68 indivíduos incluídos no estudo, 87% eram do sexo feminino. A média de idade foi de 29.15 ± 10.25 anos e de ingestão energética de 1574 ± 51 kcal/dia. Os indivíduos com consumo moderado (2º tercil) de gordura saturada (12.12-13.87g/1000kcal) apresentaram um maior % de abundância do filo Actinobacteria ($P=0.021$) quando comparado aos do 1º tercil. Já entre aqueles com menor consumo de PUFA, 1º tercil (≤ 7.04 g/1000kcal) observou-se um maior % de abundância do filo Euryarchaeota ($P=0.017$) comparado aqueles pertencentes aos demais tercis. Um maior consumo de MUFA, 3º tercil, (≥ 14.23 g/1000kcal) aumentou marginalmente o índice de riqueza, CHAO 1 ($P=0.065$) quando comparado ao consumo deste ácido graxo no 1º tercil. Enquanto que o consumo moderado de ômega 6 (6.13-7.47g/1000kcal) proporcionou um aumento significativo deste índice ($P=0.022$). No modelo de regressão linear, 7% da variância observada no Filo Euryarchaeota ($F(1,66)=4.932$, $p=0.03$) foi explicada pela ingestão de PUFA e 6,7% pelo ômega 6 ($F(1,66)=4.759$, $p=0.033$). Foi observado que o aumento na ingestão 1g/1000Kcal de PUFA e de 1g/1000Kcal de ômega 6 reduziu em 0,010 e 0,011 o % de abundância do filo Euryarchaeota, respectivamente. Além disso, 6,6% da variância observada no índice CHAO 1 ($F(1,66)=4.640$, $p=0.035$) foi explicada pela ingestão de MUFA de forma que o aumento na ingestão 1g/1000Kcal de MUFA aumentou em 0,933 o CHAO 1. **CONCLUSÃO** Os resultados deste trabalho sugerem que a ingestão de gordura saturada, MUFA, PUFA e ômega-6 estão associados a alterações na composição da microbiota intestinal em indivíduos com constipação. Ensaio clínico são necessários para uma melhor compreensão dos potenciais efeitos desses nutrientes na melhora dos sintomas e na composição da microbiota.

Palavras-chave: Constipação intestinal; dietas ricas em gorduras; disbiose intestinal; microbiota intestinal.;

A ATENÇÃO À VIVÊNCIA DE FÉ DO PACIENTE NA PRÁTICA CLÍNICA DE NUTRICIONISTAS DE DUAS UNIDADES HOSPITALARES PRIVADAS DO DISTRITO FEDERAL

VANESSA DA SILVA SOBRINHO; JUAREZ CALIL ALEXANDRE.
CURSO DE NUTRIÇÃO DO CENTRO DE EDUCAÇÃO SUPERIOR DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Dentro do cenário de saúde e bem-estar, por vezes a religiosidade e espiritualidade funcionam como mecanismos eufêmicos capazes de catalisar e suavizar determinadas situações no dia a dia clínico e hospitalar. **OBJETIVO** O presente estudo teve como objetivo de compreender aspectos da atenção da vivência de fé do paciente/cliente dispensada na prática da nutrição clínica de unidades hospitalares. **METODOLOGIA** A metodologia utilizada para a coleta de dados foi de grupo focal, em que, a partir de entrevistas semiestruturadas e em grupo, aglomeram-se dados e informações

em uma perspectiva qualitativa de busca de compreensão da realidade. Os dados foram coletados em duas unidades hospitalares, privadas, realizado um grupo focal em cada unidade, com média de uma hora de duração e participação de sete nutricionistas por encontro. O projeto foi dispensado pelo Comitê de Ética em Pesquisa por não envolver pacientes e nem aspectos pessoais dos entrevistados, mesmo assim os entrevistados foram esclarecidos sobre os procedimentos éticos da pesquisa e firmaram Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** A partir das entrevistas em grupo, pôde-se perceber as seguintes categorias de análise relacionadas ao objeto: ausência de protocolos clínicos específicos; limitações na aquisição de insumos alimentícios específicos; carência de formação continuada da equipe sobre o tema. Embora essencial que a prática clínica esteja padronizada por meio de protocolos ou manual de dieta, as rotinas de atendimento das unidades não previam abordagem de fé na anamnese e tampouco a adequação de refeições ou substituição de alimentos em atenção a vivência de fé do paciente. Observou-se, também, dificuldade em relação à aquisição de insumos alimentícios por parte dos hospitais, posto que os contratos da terceirização das unidades de alimentação e nutrição não previam gêneros alimentícios específicos, além de, eventualmente, isto implicar em custos insustentáveis. Para satisfazer as crenças e costumes dos pacientes, as prescrições dietéticas eram então planejadas de forma a coordenar os aspectos nutricionais e econômicos, sendo facultado ao paciente adquirir alimentos extras previamente autorizados. Por fim, identificou-se a ausência de abordagem da temática espiritualidade e saúde na formação continuada da equipe de nutrição, deficiência esta relatada como existente desde a graduação. Os relatos evidenciaram que a religiosidade e filosofias de vida relacionadas à alimentação (majoritariamente adventistas, judeus e veganos) surgiam espontaneamente na prática clínica, notadamente quando os pacientes justificam restrições e aversões alimentares, na anamnese, assim como experiências pessoais dos entrevistados emergiram ao longo do grupo focal. **CONCLUSÃO** Em síntese, as restrições são trabalhadas espontânea e intuitivamente, sem o conhecimento prévio do porquê de elas existem e de suas interações com o processo saúde-doença, assim como sem planejamento prévio para seu adequado atendimento pelo serviço e acolhimento no cuidado nutricional.

Palavras-chave: Espiritualidade; Religiosidade; Atenção nutricional; Nutrição clínica;

CONSUMO DE VITAMINAS E MINERAIS ANTIOXIDANTES EM PACIENTES ONCOLÓGICOS.

GABRIELLY ALVES DE SOUZA LIMA; CARINA MARIA SILVA CORREIA; MARIANA DE ARAUJO BISPO BRASIL; DANIELLE DE OLIVEIRA SILVA; NATALIA PRUDENTE PINHEIRO DE AGUIAR; TATIANA MARIA PALMEIRA DOS SANTOS.
UNIVERSIDADE TIRADENTES, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O câncer é uma patologia multicausal crônica que apresenta como característica principal a modificação do material genético celular, a partir desta alteração as células são replicadas podendo gerar um tumor maligno capaz de invadir tecidos saudáveis e outras partes do organismo. Esta

patologia é considerada a segunda maior causa de mortes perdendo apenas para as doenças cardiovasculares, por estar apresentando um aumento significativo nas últimas décadas, está sendo considerado um problema de saúde pública. Os níveis de vitaminas C, D, e E, e de algumas vitaminas B, estão em níveis muito inferiores na maioria dos pacientes oncológicos quando comparados a indivíduos saudáveis. Bem como os elementos traço, selênio, e zinco também são observados níveis inferiores e alguns com sintomas relacionados a deficiências dos mesmo. A importância do déficit de micronutrientes está relacionada a diversos fatores, compromete a recuperação pós cirúrgica, aumenta o risco de sintomas depressivos, e compromete o sistema imune do paciente. Por conta da ação antioxidante de alguns micronutrientes que competem o mesmo sítio de absorção de outros nutrientes, não obtendo um consumo necessário das vitaminas e minerais. **OBJETIVO** Avaliar o consumo de vitaminas e minerais antioxidantes em pacientes oncológicos, sendo eles: vitamina A, vitamina E, selênio e zinco. **METODOLOGIA** Estudo transversal, realizado com 186 pacientes adultos e idosos em um hospital de Aracaju-SE. Este trabalho foi aprovado pelo comitê de ética nº 51765015.4.0000.5371, onde todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido para a confirmação da sua participação na pesquisa. Foram utilizados como critérios de inclusão que os avaliados fossem pacientes adultos e/ou idosos de ambos os sexos, independente do estágio e tipo de tratamento. Foi utilizado o inquérito dietético de recordatório de 24h (R24h) para coleta das informações dietética dos pacientes, os micronutrientes foram analisados a partir das recomendações de (Dietary Reference Intakes) DRIs. **RESULTADOS** Foi observado que o consumo de vitamina A em 72% dos pacientes estavam abaixo da (Estimated Average Requirement) EAR, além disso, também 74% apresentaram consumo de vitamina E em 60% das pessoas também apresentaram um baixo consumo de zinco, vale ressaltar que ela corresponde ao nível de ingestão dietética diária suficiente para aproximadamente 98% da população saudável e 64% dos entrevistados estavam com o consumo entre a (Recommended Dietary Allowance) RDA e abaixo da (Tolerable Upper Intake Level) UL. Os nutrientes e minerais antioxidantes tem um importante papel na vida dos pacientes oncológicos, eles atuam prevenindo o desequilíbrio das moléculas antioxidantes e pró oxidantes causadas pelo tratamento e pela proliferação celular desordenada. **CONCLUSÃO** Conforme os resultados encontrados no presente estudo foi possível detectar uma significativa inadequação na ingestão alimentar dos pacientes. No entanto, o tratamento nutricional adequado é fundamental para a recuperação esperada do paciente e uma resposta significativa do sistema imunológico.

Palavras-chave: Antioxidantes; Câncer; Nutrientes;

RELAÇÃO ENTRE VARIÁVEIS ANTROPOMÉTRICAS E ESTADO NUTRICIONAL COM VARIÁVEIS VENTILATÓRIAS EM PACIENTES COM FIBROSE CÍSTICA.

BRUNA PINHEIRO BASTOS; SHEILA CRISTINA POTENTE DUTRA LUQUETTI; MARTA CRISTINA DUARTE; BRUNA COSTA DUARTE; MARIO FLAVIO CARDOSO DE LIMA; LUCIANA SANTOS DE CARVALHO.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA, JUIZ DE FORA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Fibrose Cística é uma doença autossômica recessiva que decorre de mutações na proteína reguladora da condutância transmembrana da fibrose cística. A doença se manifesta de forma variada sendo os sintomas mais frequentes os problemas respiratórios como queda da função pulmonar e colonização bacteriana. Um estado nutricional inadequado, com consequente redução do crescimento e desenvolvimento desses pacientes, está diretamente ligado ao maior risco de complicações pulmonares e consequente maior mortalidade. **OBJETIVO** Avaliar a correlação entre parâmetros do estado nutricional e da função pulmonar em crianças e adolescentes diagnosticados com fibrose cística. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal onde avaliou-se 15 crianças e adolescentes com média de idade de 11 anos e desvio padrão de 3,15, de ambos os sexos, diagnosticados com fibrose cística e acompanhadas em um hospital de referência na cidade de Juiz de Fora, Minas Gerais. Foram coletados o peso, estatura e perímetro do braço e massa muscular. Foram calculados o índice de massa corporal(IMC), o Perímetro Muscular do Braço, além de verificado os resultados e Escore Z de Estatura/Idade e IMC/Idade. Como parâmetros da função pulmonar, foram coletados o Volume Expiratório Forçado e Capacidade Vital Forçada. Foi aplicada a correlação de Spearman entre a função pulmonar com as demais variáveis coletadas. Este projeto foi aprovado pelo comitê de ética através do número 12027219.4.0000.5133. **RESULTADOS** As médias (desvio padrão) do perímetro do braço, perímetro muscular do braço, massa magra, IMC/idade, estatura/idade foram respectivamente $18,69 \pm 3,128$ cm $16,15 \pm 2,64$ cm ; $21,24 \pm 8,85$ kg; $0,54 \pm 1,38$ zscore; $-0,53 \pm 0,96$ zscore. As médias(desvio padrão) de volume expiratório forçado e capacidade vital forçada foram respectivamente $1,61 \pm 0,69$ e $2,02 \pm 1,01$. Foi observada correlação positiva entre capacidade vital forçada (CVF) com a estatura/idade($r=0,632$; $p=0,011$); perímetro do braço($r=0,727$; $p=0,002$); perímetro muscular do braço($r=0,657$; $p=0,008$) e massa magra($r=0,707$; $p=0,003$) além do volume expiratório forçado com estatura/idade ($r=0,564$; $p=0,028$); perímetro do braço ($r=0,645$; $p=0,009$); perímetro muscular do braço($r=0,557$; $p=0,0031$) e massa magra($r=0,571$; $p=0,026$). **CONCLUSÃO** Foi observada correlação positiva entre as variáveis de função pulmonar e estado nutricional coletadas. A manutenção de um estado nutricional adequado é fundamental para um melhor prognóstico da função pulmonar e, consequentemente, melhor qualidade de vida para os pacientes com fibrose cística.

Palavras-chave: antropometria; .avaliação nutricional; .fibrose cística; .função pulmonar;

SUPLEMENTAÇÃO PREVENTIVA DE ÔMEGA-3 REDUZ A HIPERALGESIA E CITOCINAS PRÓ-INFLAMATÓRIAS EM UM MODELO ANIMAL DE SÍNDROME DA DOR REGIONAL COMPLEXA DO TIPO-I

TAYNAH DE OLIVEIRA GALASSI; AFONSO SHIGUEMI INOUE SALGADO; PAULA FRANSON FERNANDES; FRANCIANE BOBINSKY; DANIEL FERNANDES MARTINS; ANA PAULA FERREIRA DA SILVA.

UNIVERSIDADE DO SUL DE SANTA CATARINA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A síndrome da dor regional complexa do tipo I (SDRC-I) se caracteriza como uma condição clínica incapacitante, crônica, que responde de forma insatisfatória a diferentes tratamentos (MIDBARI et al., 2016). É bem descrito na literatura o papel dos ácidos graxos poli-insaturados (AGPIs) ômega-3 na prevenção e tratamento de distúrbios inflamatórios (NOBRE et al., 2013). Apesar de comprovados os efeitos anti-inflamatórios do ômega-3, há poucos estudos na literatura que avaliem seus benefícios terapêuticos em diferentes tipos de dor (ZHANG et al., 2017). **OBJETIVO** O objetivo deste estudo foi avaliar o potencial anti-inflamatório e anti-hiperalgésico da suplementação preventiva de ômega-3 em um modelo animal de síndrome da dor regional complexa do tipo I (SDRC-I) em camundongos. **METODOLOGIA** Esta pesquisa foi encaminhada e aprovada pela Comissão de Ética no uso de Animais (CEUA) da UNISUL sob protocolo nº 18.050.4.01.IV. Todos os experimentos foram realizados de acordo com o Guia de Cuidados de Animais de Laboratório e Guia ético para Investigações Experimentais da dor em animais conscientes (ZIMMERMANN, 1983). Camundongos fêmeas foram suplementadas durante 30 dias com ômega-3 previamente à indução do modelo da síndrome da dor regional complexa do tipo I (SDRC-I) e 14 dias após. A hiperalgesia mecânica foi avaliada diariamente a partir do 4º dia após procedimento de isquemia e reperfusão (IR) até o 14º dia. Os animais também foram submetidos ao teste da capacidade cognitiva relacionada à dor e análise da atividade locomotora espontânea. Outros camundongos fêmeas foram suplementadas durante 30 dias com ômega-3. Em seguida, submetidos ao procedimento de IR e 24 horas após à morte indolor assistida (MIA) e retirada de amostras da medula espinal e músculo da pata posterior direita para mensuração das concentrações de citocinas pró inflamatórias TNF e IL-1 β . **RESULTADOS** A suplementação preventiva de ômega-3 apresentou efeito anti-hiperalgésico e reduziu as concentrações das citocinas pró inflamatórias TNF na medula espinal e IL-1 β no músculo da pata dos camundongos submetidos à IR. Não foram encontradas alterações na locomoção espontânea dos animais suplementados com ômega-3. **CONCLUSÃO** A suplementação preventiva de ômega-3 se apresentou efetiva na redução da hiperalgesia mecânica, bem como produziu efeito anti-inflamatório reduzindo as concentrações de citocinas pró inflamatórias. A suplementação de 30 dias, na dose testada, mostrou-se segura e eficaz no modelo animal da SDRC-I e não causou efeito sedativo nos animais.

Palavras-chave: Dor; Suplementação preventiva; Dor pós isquemia crônica; Ácidos graxos poli-insaturados ômega-3;

A RELAÇÃO DA DEFICIÊNCIA DA VITAMINA D COM O CÂNCER DE MAMA: UM ESTUDO DE REVISÃO SISTEMÁTICA DA LITERATURA

DANIELA LUISA BORBA; MAGDA AMBROS CAMMERER.
CENTRO UNIVERSITÁRIO METODISTA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Conforme estimativa da Organização Mundial da Saúde, em 2015 o câncer foi a primeira ou a segunda principal causa de morte antes dos 70 anos, em 91 de 172 países. Excluindo o câncer de pele não melanoma, o câncer de mama é o mais frequente e comum tumor maligno entre

as mulheres no Brasil e no mundo. Da incidência de neoplasias registrada a cada ano no Brasil, mama representa 29,5%. Entre os anos de 2018 e 2019, estimou-se 59.700 casos novos de câncer de mama, equivalente a 56,3 casos em 100 mil mulheres. Mundialmente no ano de 2018, a estimativa aproximada foi de 627 mil mortes, correspondendo a 6,6% de todas as neoplasias. Dados tão expressivos quanto preocupantes confirmam na população brasileira e em diferentes regiões do mundo a prevalência de hipovitaminose D. Segundo Hatse et al. foi observado que baixos níveis de vitamina D estão correlacionados com tamanho maior de tumores mamários, desta forma, evidenciando o desempenho da vitamina D na biologia tumoral mamária. Embora a vitamina D exerça principalmente a função de mineralização do esqueleto, ela também atua na modulação do crescimento celular, diferenciação e apoptose do epitélio celular mamário, ou seja, exerce funções antiproliferativas e pró-apoptóticas em células tumorais mamárias. Portanto, considerando estas informações, um dos gatilhos para o desenvolvimento do câncer de mama poderá estar relacionado com baixos níveis da vitamina D. **OBJETIVO** Realizar uma revisão sistemática da literatura acerca da relação da deficiência da vitamina D com o câncer de mama em mulheres. **METODOLOGIA** O estudo foi realizado por meio de uma revisão sistemática de literatura, considerando artigos científicos publicados nos últimos 5 anos sobre o tema. Para tal, foram consultadas as bases de dados Pubmed, Lilacs, Scielo, Science Direct e Cochrane. Os descritores neoplasias da mama e deficiência de vitamina D foram utilizados, de forma cruzada. Foram selecionados 11 artigos observacionais; destes: 6 eram caso controle, 2 de coorte e 3 transversais. **RESULTADOS** Resultados favoráveis foram encontrados em 10 dos 11 estudos analisados, demonstrando, de diferentes formas, o aumento do risco em desenvolver o câncer mamário piores prognósticos com relação ao status insuficiente e deficiente da vitamina D; bem como a prevalência da deficiência da vitamina D na população feminina analisada. **CONCLUSÃO** Os estudos demonstraram a importante participação da vitamina D na saúde óssea das mulheres, mas principalmente sua atuação na regulação dos processos celulares. Evidenciando a relação da deficiência de vitamina D com o risco elevado em desenvolver a doença ou caracterizando piores prognósticos e desfechos. Por restringir-se à estudos observacionais, conclui-se a necessidade de adicionar estudos clínicos experimentais para corroborar com estes resultados.

Palavras-chave: Neoplasias de mama; Vitamina D; Deficiência de vitamina D;

ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS DIABÉTICOS E INGESTÃO DE CARBOIDRATOS E FIBRAS

CRISTINA DE BARROS NAVES RIBEIRO; ROSE VEGA PATIN; SILVIA SABONGI
FERRAZ AYROSA; BETTINA GERKEN BRASIL; MARINA SANTOS DO NASCIMENTO.
UNIVERSIDADE PAULISTA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A atual inversão da pirâmide etária brasileira trouxe um aumento da população idosa, acompanhado de doenças crônicas não transmissíveis como o diabetes, responsável por queda da qualidade de vida. O consumo de carboidratos influencia diretamente os níveis de glicose

plasmática, sendo assim, a nutrição propõe a ingestão daqueles provenientes de grãos, frutas e vegetais não apenas pelo aporte de micronutrientes, mas também de fibras, que possuem efeito protetor e melhora no quadro de diabetes por aumento da saciedade, retardo do esvaziamento gástrico e controle do ganho ponderal. **OBJETIVO** Avaliar o estado nutricional de idosos diabéticos e relacionar com a ingestão de carboidratos simples, complexos e fibras alimentares. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, quantitativo, descritivo e exploratório, cuja amostra foi composta por diabéticos com idade ≥ 60 anos. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa sob número 60581616.7.0000.5512. Todos os participantes do estudo concordaram com o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido TCLE. Os dados foram obtidos através de consultas clínicas e classificados segundo Índice de Massa Corporal (IMC) em baixo peso ($< 28 \text{ kg/m}^2$), sobrepeso ($28 \leq \text{IMC} < 30 \text{ kg/m}^2$) e obesidade ($\geq 30 \text{ kg/m}^2$); Consumo de carboidratos totais (parâmetro ideal entre 50-60% do valor calórico total); Ingestão de fibras (parâmetro ideal de $\geq 20\text{g}$ ao dia); Ingestão de açúcares livres (ideal até 10% do valor calórico total). Resultados foram tratados por estatística e apresentados em médias, desvio padrão e aplicação de testes (Shapiro Wilk, Fisher, t student e Spearman), sendo significantes valores **RESULTADOS** A população ($n=55$) encontrou-se na sua maioria em obesidade (54,54%). O consumo de carboidrato total foi inadequado (67,27%, sendo que 49,09% ingeria menos que o recomendado), assim como de fibras (56,36%) e diferente da ingestão de açúcar que estava majoritariamente adequada (61,81%). Houve significância na correlação de menores valores de IMC e maior consumo de fibras em homens ($p=0,0462$); idosos mais jovens com valores de IMC maiores ($p=0,003$); idosos em baixo peso e eutrofia consumiam mais açúcar em gramas ($p=0,0324$); homens ($p=0,0001$) e mulheres ($p=0,0004$) que tinham maior consumo de carboidratos na dieta, consumiam mais fibras, significância que se repetiu para as mulheres em relação ao percentual de carboidratos ($p=0,0456$); o maior consumo energético foi correlacionado positivamente com a ingestão de fibras para ambos os sexos (feminino $p=0,0095$ e masculino $p=0,0033$). **CONCLUSÃO** Houve uma prevalência de obesidade na população idosa estudada e de inadequação do consumo glicídico total e de fibras, enquanto a ingestão de açúcar se encontrou dentro das recomendações. Valores de IMC elevados foram associados ao menor consumo de fibras em homens e menor consumo de açúcares livres em mulheres.

Palavras-chave: Diabetes; Geriatria; Nutrição;

PREVALÊNCIA DE CONSUMO DE SUPLEMENTOS DE MICRONUTRIENTES NO PÓS-OPERATÓRIO TARDIO DE CIRURGIA BARIÁTRICA NO DISTRITO FEDERAL

FERNANDA SÁ RODRIGUES; JULIANA LOPES PIMENTEL; TAUÁ VELOSO ARAÚJO;
LARA PEREIRA SARAIVA LEÃO BORGES; TERESA HELENA MACEDO DA COSTA.
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO A cirurgia bariátrica é o tratamento mais eficaz para a obesidade grave. A técnica cirúrgica mais utilizada no Brasil é o Bypass Gástrico em Y-de-Roux, que reduz a capacidade gástrica e a absorção intestinal. Nos pacientes que realizaram essa cirurgia, coexistem a má absorção de

nutrientes associada à ingestão inadequada de micronutrientes como vitamina D, E, C, B1, B12, folato, cobre, zinco, cálcio e ferro. Nesse sentido, a suplementação de micronutrientes por toda a vida é necessária para prevenir anemia, neuropatia periférica, doenças ósseas metabólicas e outras complicações relativas à deficiência nutricional. Contudo, a adesão à suplementação reduz com o tempo e não se conhece o comportamento do uso de suplementos alimentares no pós-cirúrgico tardio de Bypass Gástrico em Y-de-Roux. **OBJETIVO** Investigar a prevalência de consumo de suplementos de micronutrientes em indivíduos no pós-operatório tardio de cirurgia bariátrica. **METODOLOGIA** O estudo faz parte do Projeto Matriz Consumo alimentar, hábitos de vida, controle de comorbidades e estado nutricional de pacientes submetidos à cirurgia bariátrica. Trata-se de estudo observacional, transversal, conduzido no Distrito Federal com sujeitos que realizaram Bypass gástrico em Y-de-Roux, há 5 ou mais anos, nos setores público e privado de saúde, que foram acompanhados por equipe multiprofissional. Foram excluídos gestantes, lactantes, indivíduos submetidos a mais de uma cirurgia bariátrica, e que participam ou participaram de alguma pesquisa com intervenção. Os participantes responderam a questionário sociodemográfico e sobre uso de suplementos alimentares, o qual questionava sobre o consumo de suplementos polivitamínicos ou isolados de vitamina D, B12, cálcio e ferro. As variáveis numéricas estão apresentadas como média e desvio padrão, quando paramétricas, ou mediana e percentis 25 e 75, quando não paramétricas. As categóricas estão expostas em valores absolutos e relativos com intervalo de confiança de 95%. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília e da Fundação de Ensino e Pesquisa em Ciências da Saúde do Distrito Federal (2.870.735 e 3.755.442, respectivamente). **RESULTADOS** Dos 94 participantes, 87 (93%) são mulheres. A média de idade foi 52 (+9) anos. A mediana do tempo de cirurgia foi de 10 (8-11) anos. Quanto a renda familiar, 60% possui renda familiar mensal de até cinco salários mínimos, e 40% de mais de cinco salários mínimos. Quatorze indivíduos [15% (9-23%)] referiram não fazer uso de qualquer suplemento, valor inferior à prevalência de 20 a 32% encontrada na literatura com pacientes após um ano de cirurgia. O suplemento alimentar mais consumido foram os polivitamínicos [66% (56-75%)]. Em relação aos demais suplementos, 60% (50-69%) dos indivíduos relatou usar suplemento de vitamina B12, 44% (34-54%) de vitamina D, 40% (30-50%) de cálcio e 37% (28-47%) de ferro. **CONCLUSÃO** Verificou-se que, após cinco ou mais anos de cirurgia bariátrica, a prevalência de consumo de suplementos vitamínicos e minerais foi de 85% (77-91%). Além disso, os suplementos polivitamínicos foram os mais consumidos por essa população, seguidos dos suplementos de vitamina B12, vitamina D, cálcio e ferro.

Palavras-chave: Nutrição; Obesidade; Gastroplastia; Suplementos Nutricionais;

ÂNGULO DE FASE ASSOCIADO AO MALONDIALDEÍDO PLASMÁTICO EM PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA EM HEMODIÁLISE

ANA TEREZA VAZ DE SOUZA FREITAS; MARIA DO ROSARIO GONDIM PEIXOTO;
HELLEN CHRISTINA NEVES RODRIGUES; TATIANE FAGUNDES PEREIRA MARTINS;
NAYARA CRISTINA FREITAS E SILVA-SANTANA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A patogênese e progressão da doença renal crônica têm sido relacionadas à inflamação e ao estresse oxidativo. Com a progressão da lesão renal, marcadores inflamatórios, como fator de necrose tumoral alfa, proteína C reativa e interleucina-6, assim como o malondialdeído, um dos marcadores de estresse oxidativo, estão associados ao declínio da função renal e surgimento de complicações. Dessa forma, o monitoramento do estado oxidativo nos pacientes com doença renal crônica em hemodiálise é relevante, uma vez que o estado de estresse oxidativo pode provocar danos nos tecidos, oxidação das membranas lipídicas e morte celular. Nesse sentido, o ângulo de fase, uma medida derivada da bioimpedância elétrica, tem sido utilizado em diversas situações como indicador da saúde celular, sendo que valores mais altos sugerem melhor celularidade, integridade da membrana e função celular. Assim, o ângulo de fase pode ser uma alternativa para a avaliação da influência do estresse oxidativo no estado nutricional e dessa forma, um marcador indireto do estado oxidativo em pacientes em hemodiálise. **OBJETIVO** Avaliar a correlação entre o ângulo de fase e o malondialdeído em pacientes com doença renal crônica em hemodiálise. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, que incluiu 93 pacientes de dois centros de hemodiálise de Goiânia. A amostra foi composta por pacientes de ambos os sexos, com idade entre 20 e 75 anos. O ângulo de fase foi obtido por meio da bioimpedância realizada após a sessão de hemodiálise. O malondialdeído plasmático foi detectado por meio do método de Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (HPLC). Para as análises estatísticas foi utilizado o teste de correlação de Spearman. Foi considerando nível de significância de 5%. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Goiás sob nº parecer 2.594.918 e os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Os participantes eram predominantemente do sexo masculino (70%) com medianas de idade foi de 51(41-64) anos e tempo de hemodiálise de 51(20-76) meses. De acordo com o índice de massa corporal 55% dos participantes apresentavam eutrofia. O valor médio de ângulo de fase foi $6,05 \pm 1,15^\circ$ e a mediana de malondialdeído foi 1,03(0,87-1,30) nmol/ml. Observou-se correlação moderada e negativa entre o ângulo de fase e os valores de malondialdeído plasmático ($\rho = -0,40$; $p < 0,05$). **CONCLUSÃO** A correlação negativa do ângulo de fase com o malondialdeído sugere que o ângulo de fase pode ser um marcador útil para a avaliação indireta do estresse oxidativo. Portanto, a utilização de métodos que possibilitem a avaliação do estado nutricional associada a identificação de pacientes com estado oxidativo comprometido tornam-se importantes no contexto da avaliação nutricional de pacientes em hemodiálise.

Palavras-chave: Ângulo de fase; Bioimpedância; Doença renal crônica; Estresse oxidativo; Hemodiálise

AValiação da Função Renal e Presença de Anemia em Pacientes Hospitalizados Submetidos à Via de Alimentação Enteral

JULIANA OLIVEIRA FERREIRA; BRUNO RAFAEL BATISTA DE ATAÍDE; GIOVANA ALVES CARVALHO; ADRIANE FONSECA DE SOUZA; ALDAIR DA SILVA GUTERRES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Pacientes hospitalizados tem seu estado nutricional prejudicado pela influência de diversos fatores, dentre eles, estado catabólico aumentado, inflamação e risco nutricional. Desta forma, torna-se frequente a ocorrência de quadros de desnutrição nessa população. Além disso, o aumento do catabolismo associa-se com a redução fisiológica de variados sistemas, resultando, por exemplo, em anormalidades na função renal. Outrossim, a anemia também acomete muitos pacientes em estado crítico, podendo se agravar ao longo do período de internação. Nesse contexto, a terapia nutricional tem como objetivo suprir os requerimentos energéticos do indivíduo, devendo, para isso, ser monitorada rotineiramente, por diferentes parâmetros, com o intuito de garantir a assistência que melhor propicie a recuperação clínica do paciente. **OBJETIVO** Avaliar a função renal e ocorrência de anemia em pacientes submetidos à terapia nutricional enteral. **METODOLOGIA** O estudo possui delineamento transversal e descritivo, sendo realizado com adultos e idosos em uso de dieta enteral exclusiva, internados no Hospital Universitário João de Barros Barreto. A amostra deu-se por conveniência e foram incluídos na pesquisa somente os pacientes que obtinham todas as informações necessárias no prontuário, bem como aqueles com idade igual ou superior a 18 anos, de ambos os sexos e que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A coleta de dados foi realizada nos meses de agosto a dezembro de 2019, por meio de um questionário contendo informações referentes ao sexo, idade, diagnóstico e exames bioquímicos. A avaliação da função renal foi realizada a partir de valores de ureia e creatinina com a finalidade de calcular a razão entre os dois parâmetros, conforme Barros e Gonçalves (2007). A ocorrência de anemia foi avaliada a partir dos critérios de normalidade estabelecidos pela World Health Organization (2001), que considera a anemia a partir das concentrações de hemoglobina. Os dados foram armazenados, analisados e descritos no software Microsoft Windows Excel (2013). A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa do hospital sob parecer nº 3.226.633. **RESULTADOS** Foram avaliados 20 pacientes em uso de terapia nutricional, com idade média de $54,7 \pm 15,49$ anos. Não houve predominância quanto ao sexo ou faixa etária, expressando-se a mesma percentagem (50%) em relação a esses parâmetros. Dentre as causas de internação, prevaleceu: doenças infecciosas com 55%, seguida de neoplasias malignas, com 30% e complicações por diabetes mellitus tipo 2, com 15%. Quanto a função renal a partir da relação ureia/creatinina, observou-se alteração em 55% dos pacientes. Da mesma forma, a maioria dos indivíduos (95%) apresentaram alterações nos níveis de hemoglobina, caracterizando a presença de anemia; entretanto, não foi possível caracterizar o tipo da enfermidade devido ser observado somente o hemograma no momento da coleta. **CONCLUSÃO** Diante dos resultados expostos, conclui-se que os pacientes avaliados se encontravam com biomarcadores alterados, destacando-se a presença de insuficiência renal e predominante ocorrência de anemia. A partir disso, ressalta-se a importância da avaliação periódica do estado nutricional de pacientes hospitalizados, principalmente aqueles em estado crítico, para assim melhorar a assistência prestada a estes indivíduos.

Palavras-chave: Anemia; Nutrição Enteral; Retenção nitrogenada;

SUPLEMENTAÇÃO DE ÓLEO DE PEIXE EM ADOLESCENTES COM ACNE VULGAR: UM ENSAIO CLÍNICO RANDOMIZADO

FELIPE CARDOSO¹; ANA MARIA MOSCA DE CERQUEIRA²; KARLA YASMIN DIAS FRAGA¹; PATRICIA COELHO DE VELASCO³; MARIA DAS GRACAS TAVARES DO CARMO¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. HOSPITAL MUNICIPAL JESUS, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO Acne vulgar é uma dermatose crônica, caracterizada por supercrescimento e colonização folicular pela espécie *Propionibacterium acnes*, hiperqueratinização folicular e aumento da produção de sebo, podendo estimular resposta inflamatória ou não. Os recursos terapêuticos, que têm sido empregados, podem causar ressecamento da pele e das mucosas, alopecia e alterações hepáticas, resultando em comprometimentos metabólicos e outras implicações clínicas. Neste contexto, há evidências, ainda que escassas, acerca dos benefícios de nutrientes específicos sobre enfermidades da pele. **OBJETIVO** Investigar, em adolescentes do sexo masculino, os efeitos do consumo de óleo de peixe sobre a melhora clínica das lesões da acne vulgar, composição corporal, mediadores bioquímicos associados ao metabolismo lipídico e à homeostase glicêmica, marcadores inflamatórios, estado nutricional de micronutrientes e parâmetros hormonais. **METODOLOGIA** Vinte adolescentes do sexo masculino com acne vulgar foram randomizados, de forma duplo-cega e controlados por placebo. O grupo óleo de peixe (n=10), contendo os ácidos graxos docosaheptaenoico (700 mg) e eicosapentaenoico (100 mg), enquanto o grupo placebo (n=10), por 60 dias. Recordatório de 24 horas e questionário de frequência alimentar foram aplicados, assim como medidas antropométricas e de composição corporal. Foi avaliado o conteúdo sérico de lipoproteínas, glicose, insulina, testosterona, frutossamina, hemoglobina glicada, fator de necrose tumoral-alfa, proteína C reativa, magnésio, cobalamina, folato, homocisteína, retinol, zinco plasmático e 25-hidroxicolecalciferol. Também foi analisado o perfil de ácidos graxos no sangue, assim como a evolução clínica das lesões acneicas, por meio da escala analógica visual e do sistema global de classificação para gravidade da acne. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Secretaria de Saúde do Estado do Rio de Janeiro (1.558.238), publicado no Registro Brasileiro de Ensaios Clínicos (RBR-5csqm4) e cadastrado no Conselho Nacional de Ética em Pesquisa (CAAE: 48827615.1.0000.5279). Os testes de Mann Whitney e Wilcoxon, com nível de significância menor que 5% ($P < 0,05$) foram utilizados para análise estatística. **RESULTADOS** Óleo de Peixe, comparado ao Placebo, reduziu o Índice de Massa Corporal ($P=0,005$), bem como dos teores séricos de Fator de Necrose Tumoral- α ($P=0,001$), Proteína C Reativa ($P=0,005$), Testosterona ($P=0,035$), com efeitos hipocolesterolêmico, hipotrigliceridêmico, hipoglicêmico, hipoinsulinêmico e elevação das concentrações séricas de 25-hidroxicolecalciferol, zinco e magnésio. Adicionalmente, foi verificado aumento significativo no conteúdo plasmático de Ácidos Graxos n-3 totais e redução do ácido araquidônico, bem como redução da gravidade acne vulgar. **CONCLUSÃO** Estes achados são sugestivos da boa aplicabilidade do suplemento dietético, na prática clínica diária, em adolescentes com acne vulgar.

Palavras-chave: ácidos graxos n-3; acne vulgar; inflamação; suplementação dietética; adolescentes

**AVALIAÇÃO DA DINAMOMETRIA E RELAÇÃO COM VARIÁVEIS
ANTROPOMÉTRICAS E TESTE DE CAMINHADA DE 6 MINUTOS EM PACIENTES
COM FIBROSE CÍSTICA**

BRUNA PINHEIRO BASTOS; BRUNA COSTA DUARTE; MARIO FLAVIO CARDOSO DE LIMA; LUCIANA SANTOS DE CARVALHO; MARTA CRISTINA DUARTE; SHEILA CRISTINA POTENTE DUTRA LUQUETTI.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA, JUIZ DE FORA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO A fibrose cística é uma doença genética autossômica recessiva caracterizada por uma disfunção da proteína reguladora da condutância transmembrana da fibrose cística. Tem como suas principais manifestações clínicas as infecções respiratórias recorrentes com consequente diminuição progressiva da função pulmonar e da capacidade funcional. O comprometimento do estado nutricional está diretamente ligado ao comprometimento do sistema musculoesquelético bem como a função pulmonar. O teste de caminhada de 6 minutos é utilizado nas avaliações da capacidade funcional de exercício e de doenças cardiopulmonares. Já a dinamometria, avalia a força de preensão manual e é utilizado para quantificar a força muscular esquelética apresentando uma boa correlação com a massa muscular do indivíduo. Ademais a fibrose cística pode acarretar alta demanda energética que, associada a outros fatores, leva a um desequilíbrio energético que interfere negativamente no estado nutricional do paciente, sendo assim o constante monitoramento do estado nutricional permite uma intervenção precoce o que pode levar a um melhor prognóstico. **OBJETIVO** Avaliar a relação entre dinamometria palmar com variáveis de estado nutricional: perímetro braquial; perímetro muscular do braço e teste de caminhada de 6 minutos em fibrocísticos a fim de buscar uma ferramenta simples e com baixo custo na avaliação nutricional de fibrocísticos. **METODOLOGIA** Trata-se de estudo transversal onde avaliou-se 12 crianças e adolescentes com média de idade de 11 anos (desvio padrão: 3,15), de ambos os sexos, diagnosticados com fibrose cística e atendidos/acompanhados em um hospital de referência na cidade de Juiz de Fora/MG. A força foi avaliada através da dinamometria e a funcionalidade através do teste de caminhada de seis minutos. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa através do número 12027219.4.0000.5133. **RESULTADOS** Foram coletados dados de dinamometria: média 14,85 kgf $\pm 7,957$ e Teste de caminhada de 6 minutos: média 493,5485 ± 77 , perímetro do braço e perímetro muscular do braço. Foi observado correlação positiva entre a força com os valores de perímetro do braço ($r=0,852$; $p=$

Palavras-chave: avaliação nutricional; capacidade respiratória; fibrose cística;

**EFEITO AGUDO DA DIETOTERAPIA EM MULHERES COM SOBREPESO
SUBMETIDAS A UM PROGRAMA DE EMAGRECIMENTO: SOB A ÓTICA DA
ADESÃO**

NILVIA CALDEIRA NUNES; LEANDRO RODRIGUES DA CUNHA; GUILHERME
FALCÃO MENDES; TALITA RAYANE SPINELI DA SILVA.
CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O número de pessoas com excesso de peso e obesidade aumentou nos últimos anos, sendo considerado um dos maiores problemas de saúde pública do mundo. O sobrepeso e a obesidade são resultados de um desequilíbrio entre o consumo de alimentos e a atividade física, relacionados ao estilo de vida, ao ambiente e aos genes. em pesquisa com mulheres obesas, concluíram que não é suficiente as pacientes apresentarem bons indicadores de disposição para mudanças no comportamento, ainda assim, se faz necessário uma dieta balanceada, aliada ao apoio multiprofissional, e a prática regular de exercícios, para a obtenção de bons resultados. No que se refere à dieta balanceada, a intervenção nutricional clínico-ambulatorial por meio de diagnóstico, triagem nutricional, prescrição dietética é uma importante ferramenta terapêutica para o combate ao excesso de peso. **OBJETIVO** Avaliar mulheres com sobrepeso submetidas a um programa de emagrecimento sob a ótica da adesão ao tratamento dietoterápico. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo analítico de intervenção, longitudinal e quantitativo. As participantes foram selecionadas segundo critérios de inclusão, mulheres entre 19 a 59 anos, com grau de sobrepeso IMC igual ou acima de 25 kg/ m² a 29,9 kg/m² que não apresentassem comorbidades. O banco de dados foi composto de 49 voluntárias, divididas em três grupos: Grupo de intervenção clínica ambulatorial e dietoterapia (n=20), Grupo de educação nutricional (n=20), e Grupo de voluntárias excluídas pelos critérios estabelecidos na pesquisa (n=9). Foram aferidas as medidas antropométricas peso, estatura, índice de massa corporal (IMC), circunferência abdominal (CA), circunferência da cintura (CC), circunferência quadril (CQ), massa muscular, % gordura corporal, % gordura visceral. O segundo encontro foi realizado após sete dias, data em que foi entregue o plano dietoterápico às voluntárias. A prescrição dietética foi individualizada conforme recomendações nutricionais de acordos com as DRI's a seguir elencadas: Gasto Total de Energia (TEE) para pessoas com excesso de peso com decréscimo de 500 a 1000kcal; faixa menor/igual a 25 kcal/kg/peso; VET prescrito não inferior a 1200 kcal/dia; faixa de carboidratos entre 50 a 45% do VET; proteínas na faixa de 1,2 a 1,5g de proteína kg/peso/dia; 14g de fibras para cada 1000 kcal. **RESULTADOS** Não foi constatado diferença estatística significativa entre os grupos de adesão satisfatória e insatisfatória em relação aos sinais clínicos e hábitos alimentares das voluntárias. Registra-se que ficou evidente a ingestão excessiva de açúcar, doces e sobremesas, em especial o consumo de refrigerante - 92% da amostra. Quanto as principais dificuldades relacionadas pelas voluntárias para a adesão ao plano alimentar proposto, os resultados do Teste Qui-quadrado, aplicado no questionário de avaliação dos determinantes da adesão, apontam para 10 voluntárias (76%) que relataram algum motivo para não aderir ao plano, e apenas três delas (23%) responderam não ter nenhuma dificuldade em seguir a dieta. Entre os grupos de adesão satisfatória e insatisfatória as respostas não apresentaram diferença estatística significativa (p>0,005) **CONCLUSÃO** O modelo clínico ambulatorial avaliado demonstrou ser uma ferramenta capaz de atender ao principal objetivo das voluntárias a perda de peso. Entretanto, evidenciou-se que, após determinado período, se faz necessário a construção de novas estratégias, a fim de que sejam alcançados melhores resultados na adesão.

Palavras-chave: adesão; dietoterapia; mulheres; sobrepeso;

QUALIDADE DE VIDA E ESTADO NUTRICIONAL DE MULHERES COM FIBROMIALGIA

CAROLINE BORGES DOS SANTOS; ADNA LUCIANA DE SOUZA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A fibromialgia é caracterizada como dor crônica e difusa de etiologia desconhecida, sendo considerada uma das doenças reumatológicas mais frequentes, principalmente entre as mulheres. Os sintomas da fibromialgia influenciam negativamente o desempenho das atividades de vida diária e, dessa forma, exercem um efeito negativo sobre a qualidade de vida. O excesso de peso corporal também está relacionado a pior qualidade de vida e maior sensibilidade a dor. Desse modo, conhecer a relação entre estado nutricional, sintomas da fibromialgia e qualidade de vida contribui para o estabelecimento de tratamentos mais eficazes e atenuação dos sintomas da patologia através de uma estratégia mais precisa. **OBJETIVO** Avaliar o estado nutricional e a qualidade de vida de mulheres com fibromialgia. **METODOLOGIA** Estudo transversal, observacional e descritivo, realizado em novembro de 2018 no município de Barreiras, Bahia. Foram incluídas no estudo mulheres com idade a partir de 18 anos, com diagnóstico prévio de fibromialgia. O diagnóstico nutricional foi realizado através do Índice de Massa Corporal (IMC). Para avaliação da qualidade de vida foi utilizado o Questionário de Impacto da Fibromialgia (QIF). A análise descritiva foi realizada por meio do cálculo das distribuições de frequências, medidas de tendência central e dispersão através do software SPSS statistic ® versão 20. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (Nº 2.509.303 / CAAE 82217817.5.0000.8060). **RESULTADOS** Foram avaliadas 31 mulheres, com idade média de $49,88 \pm 8,62$ anos. A faixa etária mais prevalente foi de 41 a 59 anos, representando 77,4% da amostra. A maioria das mulheres apresentou excesso de peso (54,9%), sendo 22,6% sobrepeso, 25,8% obesidade grau I e 6,5% obesidade grau II. De acordo com a análise categórica do QIF, a doença apresenta impacto grave na qualidade de vida para 90% das pacientes avaliadas, impacto moderado para 6,7% e impacto leve para 3,3%. O escore do QIF foi 73,25 (± 14), sendo 100 a pontuação máxima, o que indica grande magnitude de influência da doença na qualidade de vida. A média de dias da semana em que as pacientes relataram se sentir bem foi de 2,3 ($\pm 2,02$) e a média de faltas semanais ao trabalho devido à fibromialgia foi de 2,93 ($\pm 2,27$) dias. O escore obtido para capacidade laboral foi 7,93 ($\pm 2,36$), dor 8,73 ($\pm 1,81$), fadiga 8,37 ($\pm 2,31$), cansaço matinal 8,50 ($\pm 2,27$), rigidez 8,47 ($\pm 2,68$), ansiedade 8,70 ($\pm 2,35$) e depressão 8,50 ($\pm 2,30$). A pontuação desses itens varia entre 0 e 10 de forma proporcional ao impacto da fibromialgia na qualidade de vida. **CONCLUSÃO** A prevalência do excesso de peso é elevada entre os pacientes com fibromialgia, assim como o impacto da doença na qualidade de vida. A relação entre esses fatores ainda não está totalmente esclarecida e sua investigação poderá contribuir para melhor delineamento de estratégias terapêuticas para pacientes com fibromialgia.

Palavras-chave: excesso de peso; qualidade de vida; obesidade; capacidade funcional;

PERFIL DE ACIDEZ DO LEITE HUMANO DISTRIBUÍDO EM UM BANCO DE LEITE DE REFERÊNCIA

VANDA HELOIZA MARVÃO SOARES¹; LILIANE CRISTINA BANDEIRA COSTA².

1. ; 2. FUNDAÇÃO SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Alguns fatores como as doenças maternas, a prematuridade, internação neonatal e a baixa produção láctea podem dificultar o aleitamento materno. Sendo assim, o leite humano de doação é uma alternativa eficaz para suprir as necessidades nutricionais dos neonatos nessas condições. O banco de leite é responsável por ações de promoção, proteção e apoio ao aleitamento materno, além de realizar coletas de leite humano, processamento, controle de qualidade e distribuição. A qualidade do leite humano é determinada pela condição higiênico-sanitárias que abrangem as características nutricionais, sensoriais, físico-químicas e microbiológicas. Em relação a análise físico-química, o grau de acidez de Dornic é um dos principais parâmetros utilizados para a segurança do leite. A classificação da acidez consiste em original, advinda de fosfatos e citratos, e a desenvolvida é decorrente do crescimento bacteriano, onde há produção de ácido láctico, aumento da osmolaridade e à diminuição da biodisponibilidade do cálcio e do fósforo presentes. Um Controle de qualidade adequado é determinante para manter as propriedades sanitárias e nutricionais do leite humano para melhor atender as necessidades de recém-nascidos prematuros e de baixo peso.

OBJETIVO Caracterizar o perfil de acidez do leite humano distribuído aos recém-nascidos de risco, prematuros e de baixo peso internados em um unidade neonatal de referência em Belém-PA.

METODOLOGIA Trata-se de um estudo do tipo observacional, com abordagem quantitativa e de caráter retrospectivo. Os dados coletados foram obtidos em fichas de registros de processamento e controle de qualidade do leite humano do Banco de leite de um hospital de referência materno-infantil no período de dezembro de 2019 a fevereiro de 2020. Para a realização da análise, os dados foram classificados conforme o as diretrizes da rede Brasileira de Bancos de Leite Humano, em primário (acidez ≤ 4) e secundário (acidez > 4). Para tabulação de dados foi utilizado o software Microsoft Excel 2013.

RESULTADOS A amostra foi composta por um total de 4.742 dos frascos, dos quais, 58,62% (n=2.780) obtiveram acidez considerada primária ≤ 4 , enquanto que 12,46% (n=591) obtiveram acidez secundária >4 . Além disso, 28,91% desta amostra de leite (n=1.371) foram descartadas devido a não conformidades encontradas como: acidez > 7 , embalagem e rotulagem inadequada, presença de sujidade, alteração de cor e, flavor não característico.

CONCLUSÃO Considerando a análise realizada, a maioria dos frascos provenientes de doação encontravam-se com acidez ≤ 4 , importante indicador de qualidade do leite, isso indica um manuseio correto no processamento, assim como, orientações adequadas da técnica de higiene para mãe, acondicionamento e transporte. Além disso, leites com teores de acidez ≤ 4 , é conceituado como mais adequado para consumo pelos recém-nascidos prematuros e de baixo peso, o que conclui-se que este leite confere menor risco de ocorrência de doença metabólica óssea para estes pacientes, pois apresenta melhor biodisponibilidade de nutrientes como o cálcio e o fósforo.

Palavras-chave: recém-nascido; prematuridade; controle de qualidade; acidez; leite humano

EFEITO DE UM PROGRAMA INTERDISCIPLINAR NO COMPORTAMENTO ALIMENTAR E ATITUDES TRANSTORNADAS EM ADULTOS ACIMA DO PESO

MARIA ISABELA CHAVENCO SANTINI; REGIANE MACUCH; STEPHANE RAQUEL ALMEIDA VELANDE DA FONSECA; GABRIELA MORAIS PIORNEDO; ARIANA FERRARI.

CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MARINGÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O excesso de peso e obesidade tornaram-se um grande obstáculo na saúde pública. A obesidade é uma doença crônica multifatorial, associada ao acúmulo excessivo de gordura no organismo. O comportamento alimentar é resultante das atitudes associadas à prática alimentar, aspectos socioculturais, psicológicos e ambientais nos quais influenciam o padrão comportamental, atuando na percepção do peso e da imagem corporal. Com isso, transtornos alimentares são desenvolvidos devido à pressão social para o emagrecimento. **OBJETIVO** Avaliar o efeito de um programa interdisciplinar no comportamento alimentar e atitudes transtornadas em adultos acima do peso. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de intervenção inicial e final, quantitativo e transversal, com duração de 12 semanas. O programa se baseia em um intervenção multidisciplinar (Educação Física, Fisioterapia, Esportes, Nutrição e Desempenho do Centro Universitário de Maringá GEFFEND, vinculado ao Laboratório Interdisciplinar de Intervenção em Promoção Da Saúde LIIPS-UNICESUMAR). Foram incluídos pacientes com sobrepeso ou obesidade nos quais participavam da entrevista motivacional e depois tinham hidroginástica. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética e pesquisa local, sob o número 3.490.037 do Centro Universitário de Maringá UNICESUMAR. Para a obtenção dos dados, os indivíduos responderam a Escala de Atitudes Alimentares Transtornadas EAAT, antes e após as intervenções interdisciplinares. Além disso, foram coletados dados pessoais dos participantes como o sexo e a idade. O EAAT, é um questionário que possui um total de 37 questões e 5 subescalas: Relacionamento com a comida (12 a 60 pontos), Preocupação quanto à comida e ganho de peso (4 a 20 pontos), Práticas compensatórias e restritivas (4 a 20 pontos), Sentimentos quanto à comida (3 a 15 pontos), e Ideia do comer normal (14 a 70 pontos). Dessa forma, questões dicotômicas quantificaram 1 ponto para sim e 5 pontos para não. Já para outras respostas: sempre (5); normalmente (4); muitas vezes (3); às vezes (2); raramente/nunca (1). Outra forma de pontuação seria uma escala de 3 pontos (1, 3 e 5), sendo as alternativas: consumir habitualmente (1); consumir raramente (3); não consumir (5). Ao final da mensuração de cada escala, foi somado todos os pontos. Após análise do EAAT, quanto maiores os valores, mais negativas ou transtornadas seriam as atitudes alimentares desses participantes, e se diminuíssem, indicariam uma melhora nas atitudes e consequentemente no comportamento alimentar. **RESULTADOS** Antes das intervenções a média de pontuação entre as mulheres foi de 103 pontos e após 92. Já entre os homens, antes foi de 94 pontos e depois de 81 pontos. Do total de 16 pacientes que responderam, 87,5% obtiveram uma melhora na pontuação. Diferindo os sexos, o masculino teve progresso em 100% dos casos, ou seja, todos os homens diminuíram suas pontuações após as intervenções interdisciplinares. Já entre o sexo feminino, 88,33% das mulheres tiveram melhora no comportamento alimentar. **CONCLUSÃO** A partir dos dados constatados, conclui-se que o programa de intervenção foi eficaz na melhora do comportamento alimentar e atitudes transtornadas.

Palavras-chave: obesidade; padrão corporal; restrição alimentar;

EFEITO IMUNOMODULATÓRIO DA SUPLEMENTAÇÃO PREVENTIVA DO ÁCIDO GRAXO ÔMEGA-3 EM UM MODELO ANIMAL DA SÍNDROME DA DOR REGIONAL COMPLEXA DO TIPO I

PAULA FRANSON FERNANDES; ANA PAULA FERREIRA DA SILVA; TAYNAH DE OLIVEIRA GALASSI; FRANCIANE BOBINSKY; VERONICA VARGAS HOREWICZ; DANIEL FERNANDES MARTINS.
UNIVERSIDADE DO SUL DE SANTA CATARINA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Síndrome da Dor Regional Complexa (SDRC) é conhecida por apresentar manifestações clínicas autonômicas, sensoriais, motoras e tróficas, desencadeada por um trauma ou processo cirúrgico, e se estabelece após um processo inflamatório seguido pela lesão. O modelo animal de dor pós isquemia crônica (DPIC) mimetiza a fisiopatologia da SDRC em pacientes. O ômega-3, um óleo de peixe rico em ácido eicosapentaenoico (EPA) e ácido docosaexaenoico (DHA). Estudos clínicos vêm demonstrando que o EPA e o DHA reduzem a síntese de citocinas pró-inflamatórias, além de ter se mostrado efetivo em amenizar os efeitos da inflamação inibindo a produção de biomarcadores inflamatórios. **OBJETIVO** Verificar o efeito da suplementação preventiva com ômega-3 no edema da pata, nas concentrações da interleucina (IL)-4, IL-10, fator de crescimento transformador β -1 (TGF- β 1), fator de necrose tumoral (TNF) e proteína quimioatrativa de monócitos-1 (MCP-1) na pele e músculo da pata e, por fim, no imunoconteúdo de óxido nítrico sintase 2 (NOS2) e do cluster de diferenciação 86 (CD86), para identificar macrófagos M1, e Arginase-1 (para identificar macrófagos M2) no músculo de camundongos submetidos ao modelo de DPIC. **METODOLOGIA** O trabalho foi previamente aprovado pela Comissão de Ética no Uso de Animais (CEUA) da UNISUL, com protocolo nº 18.050.4.01.IV. Camundongos Swiss fêmeas foram divididos em 3 grupos: (1) Salina/Sham; (2) Salina/DPIC; (3) Ômega-3/DPIC. Foi realizada a suplementação com salina (0,9%) ou ômega-3 (1.500 mg/Kg) por 30 dias preventivamente e, posteriormente conforme os dois protocolos experimentais, até o 2º ou 15º dias após a DPIC. O modelo animal foi realizado pela aplicação de um torniquete na pata posterior direita dos camundongos, induzindo um processo de isquemia e reperfusão. A avaliação da espessura da pata foi utilizada para o acompanhamento do edema até 96 horas após a lesão. O Ensaio de Imunoabsorção Enzimática foi utilizado para mensuração das citocinas e o ensaio de Western Blotting para a imunomarcagem de NOS 2 e CD86 e Arginase-1. Os dados de edema da pata foram comparados estatisticamente usando a Análise de Variância (ANOVA) de duas vias, seguido pelo teste de Bonferroni. Para os resultados bioquímicos utilizamos o teste t de Student não pareado. Em todas as análises, valores de P menores que 0,05 foram considerados significativos. **RESULTADOS** O ômega-3 diminuiu o edema da pata dos animais lesionados, aumentou as concentrações de IL-4 no músculo após 48 horas, e ainda, aumentou as concentrações de IL-10, 15 dias após a DPIC. O ômega-3 não alterou as concentrações de MCP-1, TNF e TGF- β 1, 48 horas após a DPIC, assim como, não alterou os níveis de NOS 2, CD86 e Arginase-1. **CONCLUSÃO** Nossos resultados demonstram um consistente efeito imunomodulatório da suplementação preventiva de ômega-3 em um modelo animal de SDRC-I. Em síntese, podemos concluir que a suplementação preventiva de ômega-3 promoveu

redução do edema de pata e aumento das concentrações de citocinas anti-inflamatórias, sem alterar as concentrações de citocinas pró-inflamatórias e marcadores do fenótipo de macrófagos M1 e M2 no modelo animal de DPIC.

Palavras-chave: Inflamação; Edema; Citocinas; Macrófagos;

COMPARAÇÃO DA PERCEPÇÃO DA INGESTÃO DE SAL COM O A EXCREÇÃO URINÁRIA DE SÓDIO

SARAH CARVALHO CARDOSO¹; CARLA GONCALVES²; TANIA SILVA-SANTOS²; PEDRO MOREIRA²; RAQUEL DE OLIVEIRA CRUZ¹; OLIVIA PINHO².

1. UNIVERSIDADE DE FORTELEZA, - BRASIL; 2. FACULDADE DE CIÊNCIAS DA NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO DA UNIVERSIDADE DO PORTO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A maioria dos europeus ultrapassa o limite do consumo de sal recomendado pela Organização Mundial de Saúde (OMS), de 5 gramas(g) de sal/dia (2g de sódio/dia). A ingestão elevada de sal é um dos principais causadores de doenças cardiovasculares, que matam em média 17 milhões de pessoas por ano no mundo (ABREU et al., 2020) (WHO, 2020). Sendo assim, o presente trabalho objetiva comparar a percepção individual do consumo de sal com a ingestão real de sal, medida através do gold standart que é a excreção de sódio da recolha de urina 24 horas(h) em trabalhadores de uma universidade portuguesa. **OBJETIVO** Comparar a percepção individual do consumo de sal com a ingestão real de sal, medida através do gold standart que é a excreção de sódio da recolha de urina 24 horas(h) em trabalhadores de uma universidade portuguesa **METODOLOGIA** Para realizar o presente estudo, utilizou-se uma subamostra de participantes do estudo clínico randomizado com intervenção que se realiza no Porto (Portugal), o estudo iMC SALT (registo NCT03974477 no ClinicalTrials.gov), aprovado pela Comissão de Ética do Centro Hospitalar Universitário São João. Esse estudo pretende avaliar o impacto de uma intervenção com utilização de equipamento inovador para controlar a adição de sal às refeições no momento de cozinhar. Para a presente análise foram considerados 60 participantes (60.5%mulheres, idade média 48 ± 9.5 anos). Trata-se de um estudo transversal, de abordagem quantitativa e qualitativa. A excreção de sódio foi medida pela coleta de um sumário de urina de 24h, antes de qualquer intervenção, validado pela excreção de creatina. Os participantes foram agrupados em 2 grupos, de acordo com a recomendação do consumo de sódio indicado pela OMS (cumpr RESULTADOS Dos 60 participantes avaliados, 75% têm uma excreção urinária de sódio acima de 2g/dia. Por outro lado, somente 15% deles referem consumir quantidades elevadas de sal, os demais participantes desse grupo indicaram comer a quantidade certa (37,8%) ou pouca/ muito pouca quantidade (31,1%). Já os participantes que, pela avaliação da recolha de urina de 24 horas, cumprem as recomendações (25%), 60% acreditam que consomem a quantidade certa; 20% subestimou a quantidade ingerida, indicando ingerir pouca/muito pouca quantidade e 13% indicou consumir muita quantidade. Não se verificam diferenças significativas entre a percepção do consumo de sal e a excreção urinária de sódio ($p = 0.384$). **CONCLUSÃO** A maioria dos participantes avaliados (75%) não cumprem a recomendação do

consumo de sal proposta pela OMS. Cerca de 69% desses indivíduos subestimou a ingestão de sal, acreditando que consumiam a quantidade certa ou pouca quantidade. Com isso, pudemos perceber a falta de percepção desse grupo em relação à quantidade real de sal que consomem. Este resultado reforça a necessidade de implementar medidas de controlo da adição de sal na confecção culinária e da informação na rotulagem que tornem o consumidor mais consciente do consumo real de sal.

Palavras-chave: Sal; Nutrição; Saúde pública; Sódio; Doenças cardiovasculares

RESISTÊNCIA INSULÍNICA ASSOCIADA A INDICADORES DE OBESIDADE EM MULHERES CLIMATÉRICAS DE SÃO LUÍS – MA

LUANA MARIA CHAMPOUDRY SOUSA SILVA; JOELMA XIMENES PRADO TEIXEIRA NASCIMENTO; MARILIA SANTANA SOUSA DE LACERDA; SUELI ISMAEL OLIVEIRA DA CONCEIÇÃO; HELMA JANE FERREIRA VELOSO; NAYRA ANIELLY CABRAL CANTANHEDE.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A transição menopausal influencia nas mudanças desfavoráveis na distribuição da gordura pelo corpo. De acordo com a localização do adipócito, existem características metabólicas diferentes, sendo que a adiposidade intra-abdominal é a que apresenta maior impacto sobre a deterioração da sensibilidade à insulina. Assim, é crescente o interesse na mensuração da distribuição da gordura corporal e da quantificação da adiposidade intra-abdominal. **OBJETIVO** Verificar a associação entre resistência insulínica e os indicadores de obesidade, em mulheres climatéricas atendidas em Hospital Universitário. **METODOLOGIA** Estudo analítico transversal, realizado de agosto a dezembro de 2015, no Hospital Universitário da Universidade Federal do Maranhão, São Luís-MA. Amostra do estudo foi não probabilística com 103 mulheres. Foram elegíveis mulheres com 40 a 65 anos. Não foram incluídas aquelas com história de menopausa cirúrgica ou usuárias de terapia de reposição hormonal nos últimos seis meses. Aplicou-se questionário com variáveis sociodemográficas (idade, cor da pele, escolaridade, estado civil e renda), de estilo de vida (tabagismo, etilismo e prática de atividade física) e clínicas (diabetes, hipertensão e fase do climatério). Aferiu-se medidas de peso, altura, circunferência da cintura e diâmetro sagital abdominal. Dosaram glicemia de jejum e insulina de jejum e calculou-se o índice de resistência à insulina. Avaliou-se a resistência à insulina em função dos indicadores nutricionais de obesidade pelo teste de qui-quadrado. Na validação das associações investigadas foi adotado o valor de p **RESULTADOS** A média de idade foi de $50,2 \pm 6,8$ anos. Prevaleram mulheres de 40 a 49 anos (53,4%), casadas (65,0%), da cor da pele não branca (83,5%), com mais de 10 anos de estudo (62,1%) e com renda inferior a um salário mínimo (50,5%), que referiram não fumar (95,1%), não consumir bebida alcoólica (72,8%), sedentárias (49,5%), que ainda menstruaram (56,3%), sobrepesadas pelo índice de massa corporal (64,1%), com diâmetro sagital abdominal elevado (56,3%), que apresentam risco cardiovascular muito elevado pela circunferência da cintura (49,6%) e risco cardiovascular elevado pela relação cintura-quadril (63,1%). A glicemia de jejum, insulina de jejum e o índice de resistência

à insulina apresentaram-se alterados em 33,0%, 7,8% e 24,3% das participantes, respectivamente. Observou-se que entre as participantes com o índice de resistência à insulina alterado prevaleceram mulheres com excesso de peso (92,0%), diâmetro sagital abdominal elevado (92,0%), risco cardiovascular muito elevado pela circunferência da cintura (84,0%) e risco cardiovascular elevado pela relação cintura-quadril (96,0%). A resistência insulínica foi associada com o estado nutricional segundo o índice de massa corporal, diâmetro sagital abdominal, circunferência da cintura e relação cintura-quadril ($p=0,004$ para o índice de massa corporal e p CONCLUSÃO Verificou-se considerável frequência de resistência à insulina entre mulheres com excesso de peso e obesidade central/visceral e elevado risco para desenvolvimento de doenças cardiovasculares, com diferença estatística significativa quando comparadas com as climatéricas sem resistência insulínica. Faz-se necessária uma melhor assistência à mulher climatérica, além do desenvolvimento de ações educativas voltadas para elas.

Palavras-chave: Nutrição; Envelhecimento; Qualidade de Vida;

LIBERAÇÃO DE METAIS PESADOS E SUBSTÂNCIAS TÓXICAS POR PANELAS

FERNANDO ACASIO COSTA DOS SANTOS; HELDER FARIAS DE OLIVEIRA
VISGUEIRO; AMANDA SOUZA DE OLIVEIRA SILVA; SAMARA BOMFIM GOMES
CAMPOS.

CENTRO UNIVERSITÁRIO CESMAC, MACEIO - AL - BRASIL.

INTRODUÇÃO Durante o processo de cozimento pode ocorrer a migração de metais pesados e substâncias tóxicas contidas nas estruturas das panelas, assim como alguns metais, tais como o Ferro, conhecido por auxiliar no tratamento de doenças ferropriva e outros altamente tóxicos, como o níquel, o qual a sua toxidez depende da quantidade e tempo em que o organismo é exposto, podendo causar toxicidade e/ou interferir na absorção de outros nutrientes. Dessa forma, a escolha de aderir um utensílio para preparo de alimentos, deve ir além da aparência ou do custo. **OBJETIVO** Descrever as interações nutricionais durante a exposição do alimento aos utensílios no processo de cozimento, e sua interferência para a saúde humana. **METODOLOGIA** Trata-se de uma revisão bibliográfica, a partir de dados coletados de artigos e monografias de relevância para o tema, do banco de dados SciELO, Pubmed e Google acadêmico, com os descritores: metais pesados, toxicidade alimentar, utensílios de cozinha, sem limite de tempo, nas línguas portuguesa, inglesa e espanhola. **RESULTADOS** Os principais materiais usados na confecção dos diversos tipos de panelas são ferro, alumínio, inox, pedra, vidro, cerâmica, barro, entre outros, e em todos há possibilidade de que seja transferido para o alimento, na saúde humana o controle do seu consumo e concentração no organismo, reduz os riscos de dano ao sistema biológico relacionados com a sua toxicidade (ROCHA, 2009). Os metais pesados armazenados, destroem os principais processos metabólicos do corpo, criam desequilíbrio antioxidante e podem interferir em atividades de vários hormônios, como também na função de enzimas essenciais (MUKKE V, 2012). O acúmulo ocorre onde o corpo passa a usá-los como substituto de elementos essenciais, cita-se a exemplo o cálcio que em situações de toxicidade

pode ser substituído por chumbo, zinco ou cádmio e a maioria dos oligoelementos substituída por alumínio (REHMAN, et al 2018). Uma vez que, estes metais estão dentro do sistema biológico, eles limitam as atividades vitais de diversos tecidos, como hepático, cardíaco, renal e cerebral. Estudos atuais investigam a carcinogenicidade associados à indução de estresse oxidativo promovido pelos metais pesados, sendo as espécies reativas de oxigênio e nitrogênio produzidos como resultado das reações podendo levar ao dano oxidativo das proteínas como do DNA (REHMAN, et al 2018). Segundo Quintaes (2004) os utensílios novos têm maior prevalência de liberação de metais durante a cocção quando comparado com os já utilizados, porém quando se expostos à elevadas temperaturas ambos podem transmitir quantidades semelhantes. Neste entendimento, é sabido ainda que os fatores que mais interferem na migração dos elementos são o Ph do alimento, tempo em que a preparação fica em contato com o material e teor de água no preparo (QUINTAES, 2004). No que diz respeito à limpeza das panelas, o mais indicado é que seja evitado o uso de esponjas de aço, pois o atrito desta com o utensílio promove o desprendimento dos metais constituintes, aumentando as chances de íons metálicos migrarem para o alimento no momento da cocção (BOCALON, 2005). **CONCLUSÃO** Ainda que sejam poucos os estudos acerca dos compostos que são migrados das panelas para o alimento, a literatura indica que a exposição aos metais e substâncias podem induzir o estresse oxidativo e danos às estruturas celulares, podendo estar envolvido com o processo de carcinogênese.

Palavras-chave: Metais Pesados; Toxicidade Alimentar; Utensílios de Cozinha;

ANÁLISE RETROSPECTIVA DA PREVALÊNCIA DE EXCESSO DE PESO E DIABETES MELLITUS EM PACIENTES SUBMETIDOS A TRANSPLANTE HEPÁTICO EM LONGO PRAZO

BARBARA CHAVES SANTOS; LUCILENE REZENDE ANASTACIO; LIVIA GARCIA FERREIRA; MARIA ISABEL TOULSON DAVISSON CORREIA; GUILHERME FONSECA GRACIANO; LUIZA VARGAS MASCARENHAS BRAGA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO É bem descrito na literatura o ganho de peso excessivo em pacientes submetidos ao transplante hepático (TxH) nos primeiros anos após o procedimento, assim como aumento na prevalência de alterações metabólicas ¹. Contudo, há escassez de estudos longitudinais e que demonstrem a evolução desses parâmetros no pós-TxH tardio. **OBJETIVO** Verificar a prevalência de excesso de peso e diabetes mellitus (DM) em três momentos após o TxH; Descrever as alterações do peso corporal, Índice de Massa Corporal (IMC) e glicemia de jejum de pacientes no pós-TxH tardio. **METODOLOGIA** Estudo observacional, longitudinal, retrospectivo, com pacientes ambulatoriais do Hospital das Clínicas da UFMG. Os pacientes foram avaliados em três momentos nos últimos 10 anos: em 2008, quando tinham mediana de 4 anos pós-TxH (0-12 anos); em 2012, com 7 anos pós-TxH (3-15 anos) ² e em 2019; com 15 anos pós-TxH (11-23 anos). Foram analisados os dados dos pacientes que participaram da avaliação inicial (N=116), sendo considerados os critérios de exclusão: óbito (10), retransplante (3), neoplasia (4) e perda de seguimento (6). O excesso de peso foi definido

como $IMC \geq 25 \text{ kg/m}^2$ em adultos 4 e $IMC \geq 27 \text{ kg/m}^2$ em idosos 3. O diagnóstico de DM foi obtido dos registros médicos. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética sob o parecer nº 3.586.773. A normalidade dos dados foi avaliada pelo teste de Kolmogorov-Smirnov. A comparação da glicemia entre as avaliações foi realizada com o teste de Wilcoxon. A prevalência de DM e sobrepeso nos três tempos foi comparada com o teste de McNemar. As análises foram realizadas no software SPSS, versão 20.0, sendo considerado significativo valor de p . **RESULTADOS** Foram avaliados 93 pacientes com idade $59,9 \pm 13,5$ anos, 53,8% do sexo masculino ($n=50$), e a principal etiologia da doença hepática foi hepatite C (32,3%). Nos três momentos em que os pacientes foram avaliados (2008; 2012 e 2019), o IMC médio foi de $26,1 \pm 4,4 \text{ kg/m}^2$; $26,4 \pm 5,5 \text{ kg/m}^2$ e $26,4 \pm 4,4 \text{ kg/m}^2$, respectivamente ($p > 0,05$). A prevalência de excesso de peso nos três momentos foi de 53,8% ($n=50$); 54,8% ($n=51$); e 44,1% ($n=41$), respectivamente, ocorrendo redução significativa na terceira em relação à segunda avaliação ($p=0,013$), em virtude da idade e mudança de classificação de alguns participantes. Com relação à glicemia, as medianas da primeira, segunda e terceira avaliação foram 92,5 mg/dL (61-223), 99,5 mg/dL (64-248) e 102,5 mg/dL (72-344), respectivamente. Houve aumento significativo da glicemia na segunda avaliação em relação à primeira (p

Palavras-chave: Ganho de peso; Transplante de fígado; Diabetes Mellitus;

EFEITOS CLÍNICOS DA SUPLEMENTAÇÃO COM ÓLEO DE PEIXE E VITAMINA D EM PACIENTES COM ANEMIA FALCIFORME: ESTUDO RANDOMIZADO, CEGO, CONTROLADO COM PLACEBO

THAMIRIS DE SOUZA; JESSYCA DIAS CARDOSO MONTEIRO; CLAUDIA DOS SANTOS
COPLER RODRIGUES; MARTA CITELLI DOS REIS; PAMELA DE AGUIAR SOBRAL;
JULIANA OMENA BRAGA DE MENDONÇA.
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A doença falciforme (DF) é um agravo crônico em saúde, com necessidade de tratamento e acompanhamento por toda a vida dos indivíduos acometidos. É a hemoglobinopatia hereditária mais frequente no mundo e estima-se que nasçam, por ano, em torno 275.000 mil pessoas e que até 2050 este número chegue a 400.000. O afoiçamento das hemácias, fenômeno característico da DF, torna estas células sanguíneas menos maleáveis, favorecendo sua aderência ao endotélio vascular, bem como o surgimento de eventos hemolíticos. A adesão de hemácias ao endotélio vascular e a hemólise compõem um mecanismo cíclico de causa e efeito, cuja intercepção pode melhorar os aspectos clínicos. Componentes dietéticos que apresentam ação antioxidante e anti-inflamatória, talvez possam reduzir a intensidade desses eventos. Os ácidos graxos ômega-3, tais como o docosahexaenóico (DHA) e o eicosapentaenóico (EPA), têm sido capazes de modular a aderência de hemácias e leucócitos ao endotélio vascular. Além disso, a vitamina D, é um nutriente com propriedades antioxidantes e anti-hemolíticas. Assim, a suplementação destes compostos pode contribuir para a melhora das complicações clínicas características da DF. **OBJETIVO** Avaliar os efeitos clínicos da suplementação com óleo de peixe e vitamina D em adultos com anemia falciforme.

METODOLOGIA Estudo randomizado, cego, controlado com placebo realizado com adultos com diagnóstico confirmado de anemia falciforme, com idade entre 19-59 anos, divididos em quatro grupos (n=30/grupo): controle (C), o qual receberá os placebos de óleo de peixe e de vitamina D; suplementado com óleo de peixe e vitamina D (OD); suplementado com óleo de peixe (O); suplementado com vitamina D (D). A suplementação foi realizada durante 6 meses. Amostras de sangue foram obtidas no tempo basal (T0), aos três (T3) e seis meses (T6) após o início da suplementação. Foram analisadas marcadores hematológicos e clínicos (através de questionário estruturado - ficha clínica). Todos os participantes foram esclarecidos sobre os objetivos da pesquisa e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) do Instituto Estadual de Hematologia Arthur Siqueira Cavalcanti (Hemorio) sob o parecer de número 2.397.196 e no CEP do Hospital Universitário Pedro Ernesto (Hupe) sob o parecer de número 2.475.272. O ensaio clínico foi submetido à apreciação para registro na plataforma <http://www.ensaiosclinicos.gov.br/accounts/dashboard/> e encontra-se sob revisão.

RESULTADOS A suplementação com óleo de peixe resultou em melhora do estado geral dos pacientes quando comparado aos demais grupos suplementados. Além disso, observamos neste mesmo grupo (O) que houve uma redução na quantidade de indivíduos que relataram dor intensa (pontuação acima de 7 na escala de dor - Ministério da Saúde). A suplementação concomitante de óleo de peixe e vitamina D durante seis meses diminuiu os relatos de cansaço e aumentou os relatos de melhora da disposição. Resultados hematológicos evidenciaram diminuição de basófilos, um marcador inflamatório da série branca, nos 3 grupos de suplementação quando comparados ao controle.

CONCLUSÃO Dessa forma, os resultados sugerem que a suplementação com óleo de peixe e vitamina D pode minimizar as alterações clínicas causadas pela DF, proporcionando uma melhora do quadro clínico e diminuição da dor.

Palavras-chave: anemia falciforme; óleo de peixe; colecalficerol; suplementação;

O IMPACTO DA PRIVAÇÃO DO SONO NO CONSUMO ALIMENTAR E NO ÍNDICE DE MASSA CORPORAL EM ADULTOS

MARINA ROMERO ALVARENGA; IRENE COUTINHO DE MACEDO; TATIANE VANESSA DE OLIVEIRA.

CENTRO UNIVERSITÁRIO SENAC - SANTO AMARO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO O dia é dividido em dois períodos, um deles caracterizado por constante atividade, onde as pessoas se alimentam, e outro, onde estão em jejum, quando dormem. Os períodos de atividade e repouso são determinados no relógio central situado nos núcleos supraquiasmáticos (NCS) no hipotálamo. O sono desempenha um papel importante na produção de hormônios, como a grelina, relacionada com a fome, e na leptina, responsável pela saciedade. Por conta das exigências da vida moderna, há uma diminuição no tempo de dormir.

OBJETIVO Estudar a relação da privação e da qualidade do sono com o consumo alimentar e com o índice de massa corporal (IMC) em adultos.

METODOLOGIA Foi realizada pesquisa exploratória com sujeitos adultos, via internet, com

tratamento qualitativo dos dados. Participaram do estudo os indivíduos que estiveram de acordo com o Termo de Consentimento, contemplado em questionário, via Google Forms®. Dos 242 indivíduos que responderam, foram selecionados 225, utilizando como critério a faixa etária, excluindo-se os abaixo de 20 anos e acima de 59 anos. O questionário continha questões referentes a quantidade e qualidade das horas de sono e sobre alimentação, como hábitos alimentares e consumo alimentar. Foi feita uma pesquisa bibliográfica para análise e discussão cujos dados obtidos foram posteriormente tabulados e analisados. Foi realizado o cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC), adotado pela Organização Mundial da Saúde, (WHO, 2000), e uma avaliação do questionário, onde os dados deram subsídios para confrontá-los com a literatura. Foi realizada a classificação segundo o IMC, separando em grupos os participantes do estudo que estavam em eutrofia, sobrepeso e obesidade. **RESULTADOS** Dos 225 indivíduos analisados, 27% são homens e 73% mulheres; 34,2% do estudo estão entre 20-29 anos, 41,3% entre 30-39, 19,6% entre 40-49 e 4,9% entre 50-59 anos. Em relação ao estado nutricional, 56% dos indivíduos analisados estão em eutrofia, 32,9% em sobrepeso e 11,1% em obesidade, segundo o IMC (WHO, 2000). Com relação às horas de sono e o estado nutricional dos indivíduos estudados, 52% dos indivíduos eutróficos, 47% dos em sobrepeso e 48% dos obesos dormem 7 horas ou mais por dia. Quando se considera qualidade do sono, 36% dos eutróficos relataram um sono de qualidade regular, ruim ou péssima, contra 57% dos em sobrepeso e 48% dos em obesidade. Nos indivíduos eutróficos, dos que dormem 7 horas ou mais, 21% consomem frutas 3 vezes ou mais ao dia e 79% consomem menos que 3 vezes ao dia. Em relação ao consumo de verduras e legumes, 83% desse grupo consome 2 vezes ou mais ao dia e 17% menos que duas vezes ao dia. Dos que dormem até 6 horas, 80% consomem menos de 3 frutas ao dia. Nos indivíduos em sobrepeso, o consumo de frutas é inadequado em 94,1% dos que dormem até 6 horas. Nos que dormem 7 horas ou mais, inadequado em 87,5%. No grupo dos obesos houve relevância no consumo de frituras, onde 69% dos que dormem abaixo da recomendação consomem de forma inadequada; dos que dormem 7 horas ou mais, 50% encontram-se com consumo adequado e 50% inadequado. **CONCLUSÃO** Pode-se concluir que os indivíduos eutróficos dormem mais tempo, sendo que os em sobrepeso e obesos dormem menos que a recomendação diária para adultos. Além disso, quanto maior o IMC, pior é a qualidade do sono. Em relação ao consumo de alimentos, os indivíduos que consomem mais frituras costumam dormir menos horas e os indivíduos que dormem acima de 7 horas tem hábitos alimentares positivos, como consumir frutas, legumes e verduras.

Palavras-chave: grelina; leptina; obesidade; duração do sono; consumo alimentar

ESTADO NUTRICIONAL E TOXICIDADE GASTROINTESTINAL DE PACIENTES ONCOLÓGICOS ATENDIDOS EM UMA UNIDADE DE ASSISTÊNCIA DE ALTA COMPLEXIDADE EM ONCOLOGIA EM BELÉM-PARÁ

ADRIENE CARVALHO DA CONCEIÇÃO; RAYELLY CÍNTIA ATAÍDE PALHETA;
JACHSON DA SILVA DIAS; LILIAN PEREIRA DA SILVA COSTA; FERNANDO VINICIUS
FARO DOS REIS.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O câncer é caracterizado pelo crescimento autônomo e desordenado de células, podendo apresentar perfil hipercatabólico e inflamatório. A quimioterapia, que consiste em um dos métodos terapêuticos para o câncer, está na maioria das vezes associada a eventos adversos, tais como náuseas, vômitos, diarreia, constipação intestinal, disgeusia, mucosites, entre outros, cuja intensidade pode variar de acordo com o estado nutricional do paciente. **OBJETIVO** Investigar a associação entre o estado nutricional e a toxicidade gastrointestinal de pacientes oncológicos atendidos no ambulatório da Unidade de Assistência de Alta Complexidade em Oncologia em Belém-Pará. **METODOLOGIA** Estudo transversal e analítico descritivo a partir da análise de variáveis coletadas pela triagem Avaliação Subjetiva Global Produzida Pelo Próprio Paciente (ASG-PPP) e formulário contendo questões de tratamento antineoplásico aplicados no ambulatório de nutrição da Unidade de Assistência de Alta Complexidade em Oncologia (UNACON) em Belém-Pará, no período de abril a setembro de 2019. O estado nutricional foi classificado segundo a ASG-PPP em Bem nutrido, Moderadamente desnutrido ou suspeito de desnutrição e Gravemente desnutrido. Já a toxicidade gastrointestinal foi identificada por relatos de sintomas do tipo disgeusia, constipação intestinal, náuseas e xerostomia. Os dados coletados foram analisados no programa BioEstat® 5.3 (teste qui-quadrado) **RESULTADOS** A amostra foi composta por 89 pacientes de ambos os sexos, sendo em sua maioria adultos do sexo feminino com 71,9% (n=64), sendo que para náuseas e disgeusia, apenas 88 indivíduos foram válidos. A disgeusia acometeu 23 pacientes, sendo destes 16 desnutridos; a náusea acometeu 38, onde destes 29 eram desnutridos; a constipação intestinal atingiu 33, sendo destes 19 com desnutrição e 26 indivíduos apresentaram xerostomia, onde destes 17 eram desnutridos. A variação do estado nutricional não apresentou associação significativa com os sintomas disgeusia (p-valor=0,15), constipação (p-valor=0,83) e xerostomia (p-valor=0,26); no entanto, a maioria dos indivíduos desnutridos apresentaram sintomas gastrointestinais. Já a náusea teve associação estatística significativa com o estado de Desnutrição moderada ou suspeita de desnutrição e Desnutrição severa (p-valor=0,001). Esse achado pode estar relacionado ao uso de quimioterápicos pela grande maioria dos pacientes (71,1%) (n= 63), tendo em vista que a quimioterapia esteve associada estatisticamente à presença de náuseas (p-valor=0,034). Esses resultados corroboram com os de Rocha et al. (2018), que avaliou os efeitos da sarcopenia e caquexia na toxicidade por quimioterápicos, observando presença de maior grau de toxicidade (anorexia, náusea e leucopenia) em pacientes sarcopênicos e caquéticos em tratamento quimioterápico. **CONCLUSÃO** No presente estudo, o estado de risco de desnutrição ou desnutrição, pela ASG-PPP, foi associado fortemente com a ocorrência de náuseas. Ela pode ser determinante para a deterioração do estado nutricional do paciente oncológico e resposta ao tratamento. Diante do alto grau de catabolismo do câncer e sua associação com uma gama de efeitos adversos decorrentes do tratamento antineoplásico, como a náusea, é indispensável o acompanhamento nutricional desses pacientes.

Palavras-chave: Câncer; Sinais e sintomas digestórios; Estado nutricional;

BEM ESTAR PSICOLÓGICO E COMPORTAMENTO DE RISCO PARA TRANSTORNOS ALIMENTARES EM ESTUDANTES DOS CURSOS DE SAÚDE DE UMA UNIVERSIDADE DO OESTE DA BAHIA

JULIA SANTOS DE JESUS; CINTIA NATALIA REGO SILVA; ANDRESSA MOURA
SOUZA; MARCELA DE SÁ BARRETO DA CUNHA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Universidades com caráter interiorizado permitem que a população sem condições de deslocamento tenha acesso a educação superior de qualidade, contribuindo para melhora nos serviços de municipais e regionais. Considera-se que o ingresso no ensino superior ocasiona uma exposição dos indivíduos à independência familiar, provoca alteração no convívio social e, conseqüentemente de comportamento. Sendo assim, sugere-se que essas alterações possam provocar mudanças na qualidade de vida, causar alterações no bem-estar psicológico e ser fator de risco para o desenvolvimento de transtornos alimentares (TA). Sendo assim, conhecer o perfil dos universitários possibilita o desenvolvimento de ações que visem a prevenção e o tratamento destas condições, proporcionando melhora no estado fisiológico, psicológico e no desempenho das atividades realizadas na instituição de ensino. **OBJETIVO** Avaliar o bem-estar psicológico e o comportamento de risco para transtornos alimentares em estudantes dos cursos de saúde de uma universidade pública do Oeste da Bahia **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal realizado na Universidade Federal do Oeste da Bahia (UFOB), localizada no município de Barreiras, na região Oeste da Bahia. Este estudo aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da UFOB, sob número de protocolo CAAE 17786219.0.0000.8060. Os estudantes foram selecionados a partir de amostragem aleatória simples obtida por sorteio. Os participantes selecionados assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Utilizou-se um questionário online, contendo variáveis sociodemográficas e de saúde. O Questionário de Saúde Geral-12 (QSG-12) foi empregado para averiguar o bem-estar psicológico, enquanto outros dois questionários foram utilizados para verificar comportamentos de risco para transtornos alimentares (Teste de Atitudes Alimentares-26, EAT-26, e o Teste de Investigação Bulímica de Edinburg, o BITE). A análise descritiva das variáveis categóricas foi obtida a partir das frequências absoluta e relativa. **RESULTADOS** Foram avaliados 121 estudantes, dos quais 62,8% eram naturais de outros municípios, 71,9% do sexo feminino, distribuídos entre os cursos de Farmácia (25,6%), Medicina (42,1%) e Nutrição (32,2%). Do total dos estudantes, 33% eram beneficiários da política de assistência estudantil e relataram diagnóstico de ansiedade (24,0%) e depressão (14,1%). Em relação ao bem-estar psicológico, a suspeita de presença de sintomas psiquiátricos foi encontrada em 43,4% dos estudantes avaliados. Os resultados dos questionários EAT-26 e BITE, sugeriram que 8,3% e 43,4%, respectivamente, apresentavam comportamentos de risco para transtornos alimentares. **CONCLUSÃO** Este estudo observou uma alta prevalência de autorrelato de diagnóstico de ansiedade e depressão, alto percentual de estudantes com a suspeita de presença de sintomas psiquiátricos e comportamento de risco para transtornos alimentares em estudantes dos cursos de saúde. Os resultados deste estudo sugerem que as universidades interiorizadas devem estar atentas para a elaboração de políticas e programas dentro do âmbito acadêmico que garantam a integridade fisiológica e mental de seus discentes.

Palavras-chave: UNIVERSITÁRIOS; SAÚDE MENTAL; TRANSTORNOS ALIMENTARES;

SUPLEMENTAÇÃO COM ÓLEO DE PEIXE E VITAMINA D EM PACIENTES COM ANEMIA FALCIFORME: RELATO DE CASO DE MELHORA DA CICATRIZAÇÃO DE ÚLCERAS DE PERNA

JESSYCA DIAS CARDOSO MONTEIRO; PAMELA DE AGUIAR SOBRAL; THAMIRIS DE SOUZA; MARTA CITELLI DOS REIS; JULIANA OMENA BRAGA DE MENDONÇA; CLAUDIA DOS SANTOS COPPE RODRIGUES.
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A doença falciforme (DF) é uma doença hematológica, genética, que altera características físico-químicas e estruturais das hemácias, resultando em células falcizadas. A anemia falciforme (HbSS) é a forma mais frequente e com maior gravidade clínica, com crises de dor, quadro inflamatório, resultantes da obstrução vascular e produção de citocinas inflamatórias. As úlceras de perna, que são ferimentos de tamanho variável, decorrentes da interrupção do fluxo sanguíneo na região, também são frequentes. A cicatrização pode levar anos, o que demanda cuidados constantes. Condutas nutricionais que melhorem esta complicação são essenciais. Os ácidos graxos ômega-3, como o docosahexaenóico (DHA) e o eicosapentaenóico (EPA) possuem atividade antiinflamatória e anti-trombótica. A vitamina D também pode contribuir, já que desempenha papel antioxidante e anti-hemolítico. A suplementação destes nutrientes apresenta-se como estratégia terapêutica da doença. **OBJETIVO** Avaliar ocorrência de melhora na cicatrização de úlceras de perna, após a suplementação de 6 meses com óleo de peixe e/ou vitamina D em adulto com anemia falciforme. **METODOLOGIA** Estudo randomizado, cego, controlado com placebo, com adultos de 19-59 anos com anemia falciforme, divididos em quatro grupos (n=30/grupo): controle (C - placebos de óleo de peixe e de vitamina D); suplementado com óleo de peixe e vitamina D (OD); suplementado com óleo de peixe (O); suplementado com vitamina D (D). A suplementação foi realizada durante 6 meses. As informações de presença de úlceras de perna foram obtidas por meio de entrevistas com os pacientes, no tempo basal, aos três e seis meses após o início da suplementação. Os pacientes foram questionados quanto ao tempo desde o surgimento, aparência e tamanho da lesão. Foram analisados marcadores hematológicos. Os participantes foram esclarecidos sobre os objetivos da pesquisa e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) do Instituto Estadual de Hematologia Arthur Siqueira Cavalcanti (Hemorio) sob o parecer de número 2.397.196 e no CEP do Hospital Universitário Pedro Ernesto (Hupe) sob o parecer de número 2.475.272. O ensaio clínico foi registrado na plataforma <http://www.ensaiosclinicos.gov.br/accounts/dashboard/> e encontra-se sob revisão. **RESULTADOS** Paciente R. F. S. S., sexo feminino, 51 anos, alocada aleatoriamente no grupo D. Relatou possuir apenas anemia falciforme (HbSS). Faz uso de Hidroxiuréia, Cinarizina, Amitriptilina e ácido fólico regularmente. Possui úlceras na perna bilaterais, sendo a da perna esquerda a mais antiga (18 anos). Relatou sentir dores fortes e uso analgésicos com frequência. Após 3 meses de suplementação (T3), relatou redução da dor na região das úlceras, melhora no aspecto e aumento da cicatrização em ambas as pernas. No T6, as lesões se mantiveram como observado no T3. Em relação ao hemograma, tanto na série vermelha quanto a branca, não houve diferença nos valores, exceto na contagem de plaquetas, que aumentou cerca de 38% do T0 para o T6. Foi realizada análise do soro, para avaliar a adesão ao suplemento, através de Cromatografia líquida de alta resolução (HPLC). A concentração sérica de vitamina D aumentou 64% no T6, em relação ao tempo basal (T0 24,501ng/mL; T6 40,376ng/mL).

CONCLUSÃO Observou-se que a suplementação com vitamina D, por 6 meses, pode auxiliar na cicatrização das úlceras de perna e melhora da dor decorrente dos ferimentos.

Palavras-chave: anemia falciforme; ômega-3; vitamina D; caso clínico;

A INFLUÊNCIA DA DIETA COM BAIXO CONSUMO DE FODMAPS NA CÓLICA INTESTINAL

LEONARDO VIEIRA MARIANO FELISARDO; CAMILA CURY RIBEIRO; FLAVIA RODRIGUES LEITE.
UNIVERSIDADE DO VALE DO PARAÍBA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A ocorrência de cólica intestinal é uma das principais queixas em lactentes menores de 6 meses de idade. Sabe-se que a diminuição dos episódios de cólicas costuma ocorrer gradualmente conforme ocorre a maturação do trato gastrointestinal. Existe escassez de evidência científica quanto a influência da dieta materna no desenvolvimento de cólica, no entanto, atualmente tem-se estudado o papel de um grupo de carboidratos considerados fermentáveis não-absorvíveis (oligossacarídeos, dissacarídeos, monossacarídeos e polióis) neste processo. **OBJETIVO** Analisar a influência da dieta com baixo consumo de carboidratos fermentáveis não-absorvíveis na diminuição da ocorrência de cólicas intestinais em lactentes. **METODOLOGIA** Trata-se de uma revisão bibliográfica de literatura com busca de artigos científicos nas bases de dados PubMed (US National Library of Medicine), LILACS (Literature in the Health Sciences in Latin America and the Caribbean) e portal SciELO (The Scientific Electronic Library Online) a partir a partir das palavras-chave na língua portuguesa e inglesa: FODMAPs, aleitamento materno, cólica, lactentes. Foram incluídas publicações realizadas entre o ano de 2010 a 2020. Foi utilizado como critério de inclusão artigos originais disponíveis na íntegra, artigos de revisão e ensaios clínicos. Foram excluídos estudos experimentais com animais. **RESULTADOS** Foram encontrados 7 artigos, sendo que após leitura foram excluídos 2 artigos por não terem relação ao tema. Desta forma, 5 artigos atenderam aos critérios de inclusão. Em ensaio clínico realizado com 18 nutrízes de 27 a 40 anos em que foi orientada uma dieta com baixo teor de carboidratos fermentáveis não-absorvíveis por 7 dias, observou-se redução no número de cólicas em lactentes e diminuição na frequência de choro. A quantidade de lactose no leite materno manteve-se estável, no entanto outros carboidratos fermentáveis não-absorvíveis não foram detectados. Outro ensaio clínico duplo cego randomizado cruzado que avaliou o efeito da dieta com baixo teor destes carboidratos em lactentes menores de 9 semanas comparado a uma dieta australiana típica também verificou redução nos episódios de choro relacionados a cólica (91 minutos no grupo intervenção versus 269 minutos no grupo controle). O nível de estresse materno foi avaliado e não houve diferença entre os grupos nos diferentes momentos, o que sugere ter sido efeito da dieta. Os artigos de revisão encontrados ressaltam que este grupo de carboidratos em específico compreende uma ampla lista de alimentos e que a dieta restritiva deve ser recomendada por um período de 4 a 6 semanas. Durante o período de restrição, resalta-se que os pacientes podem apresentar déficit de carboidratos, cálcio e de fibras. Após este período de eliminação e avaliação dos sintomas, os alimentos devem ser

reintroduzidos aos poucos e deve ser monitorado o reaparecimento dos sintomas para que se possa relacionar com algum alimento em específico. A hipótese é que estes carboidratos são fermentados pela microbiota intestinal e podem induzir sintomas como distensão abdominal e dor e estariam relacionados com as ocorrências de choro e cólica nos lactentes. **CONCLUSÃO** Conclui-se que uma dieta com baixo teor de alimentos fonte de carboidratos fermentáveis não-absorvíveis para mulheres em período de amamentação pode ter influência na redução da ocorrência de episódios de cólica, choro e no comportamento dos lactentes.

Palavras-chave: Aleitamento materno; Cólica; FODMAPs; Lactentes;

INVESTIGAÇÃO DE COMPORTAMENTOS DE RISCO PARA TRANSTORNOS ALIMENTARES EM PESSOAS COM DIABETES MELLITUS TIPO 1

JEANE LORENA LIMA DIAS; DANIELA LOPES GOMES; HELOISY ANDREA DA COSTA BRASIL; GABRIELA CORREIA ULIANA; ALINE LEÃO REIS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Diabetes Mellitus tipo 1 é uma doença crônica causada pela destruição autoimune das células-beta pancreáticas, logo, a produção de insulina é reduzida ou cessada pelo organismo. Devido o tratamento nutricional demandar um alto custo de resposta, problemas psicológicos, como os transtornos alimentares, são muito encontrados em pacientes com diabetes tipo 1. No entanto, estudos sobre esse tema são escassos nesse público. **OBJETIVO** Investigar comportamentos de risco para transtornos alimentares em pessoas com Diabetes Mellitus tipo 1. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo e analítico, aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa (Parecer 3.232.967). Participaram 30 indivíduos com idades entre 12 e 40 anos, e Diabetes Mellitus tipo 1 há, no mínimo, 1 ano, atendidos em um Hospital Universitário em Belém, Pará, e que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foi aplicado o questionário Inventário das Perturbações do Comportamento Alimentar, criado por Garner, Olmstead e Polivy, validado e traduzido para o português por Machado, Gonçalves, Martins e Soares, o qual tem por objetivo avaliar comportamentos e atitudes alimentares que são comuns a Anorexia Nervosa e a Bulimia Nervosa. Este contém 64 itens e 8 subescalas: 3 subescalas avaliam os sintomas concernentes ao peso e sintomas de distúrbios alimentares como, tendência para emagrecer, Bulimia e Insatisfação corporal e 5 subescalas que medem as particularidades psicológicas: Ineficácia, Perfeccionismo, Desconfiança interpessoal, Consciência interoceptiva e Medos da maturidade. As respostas variam entre sempre, normalmente, frequentemente, às vezes, raramente ou nunca. Maiores pontuações correspondem sempre a níveis de grande preocupação com aspectos relacionados com o peso. Para este trabalho serão considerados apenas os domínios relacionados as desordens do comportamento alimentar. Na análise estatística, utilizou-se a Correlação de Pearson e a correlação de Spearman para as variáveis nominais, no software Statistical Package for Social Science. **RESULTADOS** Foram avaliados 30 participantes, dos quais 46,7% (n=14) eram do sexo feminino e 53,3% (n=16) do sexo masculino. Observou-se que ser do sexo feminino ($r_2 = -0,318$; $p=0,043$) e ter companheiro (a) estava

diretamente associado a maiores pontuações na subescala tendência para emagrecer ($r^2 = -0,410$; $p=0,012$). Ser do sexo feminino também foi associado diretamente a maiores escores na subescala bulimia ($r^2 = -0,475$; $p=0,004$). Observou-se ainda que o domínio tendência para emagrecer apresentou correlação positiva com as dimensões bulimia ($r^2 = 0,399$; $p=0,014$) e insatisfação corporal ($r^2 = -0,447$; $p=0,007$). Houve também associação direta entre as subescalas bulimia e a insatisfação corporal ($r^2 = 0,599$; $p=0,004$). **CONCLUSÃO** Esta pesquisa mostrou que os pacientes do sexo feminino e com companheiro (a) apresentaram maiores escores na tendência para emagrecer, indicando uma maior insatisfação com a imagem corporal. Além disso, ser do sexo feminino associou-se à uma maior preocupação com a forma e o peso, apresentando comportamentos que podem levar ao desenvolvimento de transtornos alimentares, como a bulimia. Os participantes com tendência para emagrecer também apresentaram comportamento de risco para bulimia e insatisfação corporal.

Palavras-chave: Bulimia; Comportamento alimentar; Diabetes mellitus; Imagem corporal;

PERFIL ANTROPOMÉTRICO E CONSUMO DE PROTEÍNAS E CARBOIDRATOS DE CRIANÇAS COM DIAGNÓSTICO DE EPILEPSIA EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DE BELÉM-PA

GABRIELA CRISTINA PENICHE DOS SANTOS; THIAGO PEREIRA CRUZ; CAMYLA EMANUELLE MELEM DE SOUZA; DOVANI LUZIA DIAS CAVALCANTI; PRISCILLE FIDELIS PACHECO HARTCOPFF; REGINA CELIA GOMES DE SOUSA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O processo de desenvolvimento cerebral proporcionou ao corpo humano importantes consequências metabólicas, como por exemplo, aumento do gasto proporcional da taxa metabólica basal, quantidade de energia necessária para a realização das atividades metabólicas em repouso durante o dia. Alguns fármacos antiepilépticos provocam como efeitos colaterais alterações nos padrões antropométricos de peso e crescimento, o que torna de fundamental importância o acompanhamento clínico de alterações significativas de peso corporal, que podem significar um risco a longo prazo para o aparecimento de complicações associadas ao excesso ou deficiência de peso. **OBJETIVO** Traçar o estado nutricional e o consumo de proteínas e carboidratos de crianças com diagnóstico de epilepsia no ambulatório de um hospital universitário, localizado em Belém do Pará. **METODOLOGIA** O presente estudo é do tipo descritivo, onde avaliou o estado nutricional de crianças com diagnóstico de epilepsia. Foram incluídos no estudo crianças de ambos os sexos, com idade entre 1 e 8 anos em um hospital universitário de Belém, Pa. Os dados referentes ao estado nutricional foram obtidos por meio de aplicação de avaliação antropométrica com aferição de medidas de peso e estatura, para posterior classificação seguindo os parâmetros de zE/I e $zIMC/I$, de acordo com a OMS 2006 e 2007. Para análise do perfil de consumo de proteínas e carboidratos foi aplicado para a avaliação de ingestão o recordatório de 24hs, excluindo-se consumos ocorridos nos finais de semana. Este trabalho tem a aprovação do comitê de ética sob o número 3.739.857. **RESULTADOS**

Foram avaliadas 19 crianças com média de idade de 5,5 anos, prevalência do sexo masculino (63,15%). Quanto ao estado nutricional observou-se quanto ao zIMC uma maior prevalência de eutrofia (57,89%) seguida de uma elevada taxa de sobrepeso (21,05%). Quando avaliamos a taxa de crescimento segundo zE/I, observamos uma prevalência de 84,21% de crianças com Estatura adequada para a idade, seguida de uma taxa de 10,52% baixa estatura para idade. Avaliações feitas segundo análise do recordatório 24hs mostraram que os consumos de proteínas e carboidratos são superiores aos preconizados pelas Dietary Reference Intakes (DRIs) para a faixa etária, onde a gramagem média de consumo de carboidratos é de 198,75g e a de proteínas é de 62,26g. **CONCLUSÃO** Com base nos resultados obtidos podemos observar que a ingesta elevada de proteína está associada com a prevalência de uma estatura adequada para a idade e que mesmo existindo uma prevalência do índice de eutrofia, a proporção de crianças com sobrepeso devem ser consideradas na avaliação do tratamento dietético dessas crianças, levando-se em consideração que as taxas de consumo de carboidratos encontra-se acima dos valores de referência para a faixa etária. Novos estudos deverão ser realizados para uma avaliação mais ampla dos efeitos dos macronutrientes sobre o estado nutricional destas crianças e os possíveis efeitos sobre os quadros clínicos.

Palavras-chave: Epilepsia; Crianças; Estado nutricional; Ingesta alimentar;

FUNCIONAMENTO INTESTINAL E PADRÃO ALIMENTAR DE INDIVÍDUOS VEGANOS, VEGETARIANOS E ONÍVOROS

BRUNA NASCIMENTO MORAIS; RODRIGO ELIAS DE OLIVEIRA; LARISSA PORAZZA DE CARVALHO; LUCIANA SARAIVA; LUIZA ANTONIAZZI GOMES DE GOUVEIA; MARIA CRISTINA DE ALMEIDA GASPAR.
UNIVERSIDADE PAULISTA UNIP, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os vegetarianos têm um menor tempo de trânsito intestinal, maior frequência de defecação e apresentam uma quantidade maior de fezes diariamente, comparado com os onívoros. São necessários mais estudos para enfatizar uma diferença mais evidente do funcionamento intestinal de acordo com os diferentes padrões alimentares seguidos. **OBJETIVO** Associar o funcionamento intestinal de indivíduos ovolactovegetarianos, vegetarianos estritos e onívoros com o padrão alimentar. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal. Esta pesquisa faz parte da pesquisa Dieta e saúde periodontal: quanto, de fato, a dieta influencia o acúmulo de cálculo dentário: CAAE 44197115.1.1001.0075. A população desse estudo foi constituída de indivíduos adultos (18 a 59 anos) Ovulactovegetarianos - OVOL (n=30), que seguem esse tipo de dieta há pelo menos um ano, vegetarianos estritos - VEGE (n=30) e onívoros - ONI (n=30) que aceitem livremente participar, comparecerem a coleta de dados e assinarem o termo de compromisso livre e esclarecido. Foram coletadas informações sobre peso, estatura, hábitos intestinais e recordatório alimentar. O cálculo do valor calórico e da ingestão de fibras foi realizado a partir de tabelas de composição de alimentos. O consumo de fibras será apresentado em relação do consumo calórico (gramas de fibras/1000 calorias). A qualidade da dieta foi analisada de acordo com o Vegetarian Lifestyle Index. Para a avaliação dos

hábitos intestinais dos indivíduos, foi utilizado questionário composto por questões de múltipla escolha e a Escala de Bristol para Consistência de Fezes. O consumo hídrico foi analisado de acordo com um questionário padronizado de quantidade de água consumida em um dia. Para comparar as médias foi utilizado o teste T de student para 2 amostras e ANOVA para 3 amostras e para comparar categorias foi utilizado o teste qui-quadrado. Todas as análises foram realizadas pelo software SPSS 20.0. **RESULTADOS** Com relação ao sexo dos participantes, diferiu entre os sexos sendo 57 (63,3%) do sexo feminino e 33 (36,7%) do sexo masculino. A prática de atividade física também diferiu entre os grupos, 33,3% (n=10), 20,0% (n=6) e 30,0% (n=9) irregularmente ativos, 60,0% (n=18), 53,3% (n=16) e 60,0% (n=18) ativos e 6,7% (n=2), 26,7% (n=8) e 10,0% (n=3) muito ativos, para OVOL, VEGE e ONI, respectivamente, $p=0,218$. De acordo com os critérios de Roma, também houve diferença entre os grupos, tendo apresentado constipação 10,0% (n=3) dos OVOL, 13,3% (n=4) dos VEGE e 3,3% (n=1) dos ONI, $p=0,340$. A ingestão de água de água não variou entre os grupos, OVOL: $1,01 \pm 0,2$; VEGE: $1,01 \pm 0,2$ e ONI: $1,01 \pm 0,0$ ($p=0,608$). Houve diferença em relação do consumo de fibras/1000 calorias, sendo OVOL: $17,9 \text{ g} \pm 6,3$; VEGE: $25,9 \text{ g} \pm 8,3$ e ONI: $14,5 \text{ g} \pm 7,2$, p **CONCLUSÃO** Os maiores percentuais de constipação foram observados nos grupos que seguem dieta vegetariana. Apesar dos grupos com dieta vegetariana terem apresentado maior consumo diário de fibras, maior qualidade da dieta avaliada pelo do Vegetarian Lifestyle Index e serem mais ativos do que os onívoros, o baixo consumo hídrico apresentado por todos os grupos, em torno de 1 litro de água por dia pode ter influenciado esses resultados.

Palavras-chave: microbiota intestinal; padrão alimentar; funcionamento intestinal;

TERAPIA ANTINEOPLÁSICA SISTÊMICA E ESTADO NUTRICIONAL SEGUNDO A ADEQUAÇÃO DA CIRCUNFERÊNCIA DO BRAÇO

JACHSON DA SILVA DIAS; SHIRLEI GRANHEN DE ARAUJO; RAYELLY CÍNTIA ATAÍDE PALHETA; ADRIENE CARVALHO DA CONCEIÇÃO; LILIAN PEREIRA DA SILVA COSTA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A quimioterapia é um dos principais métodos terapêuticos para o câncer, caracterizada como terapia sistêmica. No entanto, o tratamento gera alguns efeitos adversos, como alterações gastrointestinais, e, principalmente, dano ao estado nutricional (SANTOS et al., 2018). A circunferência do braço (CB) tem sido considerada um método prático para o acompanhamento do estado nutricional, principalmente em indivíduos com prejuízo alimentar e estado clínico mais propenso a declínio nutricional em curto espaço de tempo (YALLAMRAJU et al., 2014), como nos indivíduos oncológicos. **OBJETIVO** Investigar a associação da quimioterapia com o estado nutricional segundo a adequação da CB de pacientes atendidos em uma Unidade de Assistência de Alta Complexidade em Oncologia (UNACON) em Belém-Pará. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal e analítico descritivo, desenvolvido na UNACON em Belém-Pará, no período de abril a setembro de 2019, a partir de análise quanti-qualitativa de dados coletados mediante aplicação

de formulário clínico nutricional. Foi utilizada uma fita inelástica para aferição da circunferência do braço (direito). Para a análise estatística da CB, foi realizada a adequação da CB, onde as classificações de Eutrofia, Obesidade e Sobrepeso foram agrupadas em Sem Desnutrição (SD) e, as classificações: Desnutrição grave, Desnutrição Moderada e Desnutrição leve foram agrupadas em Com Desnutrição (CD). Os dados foram registrados em planilha eletrônica do programa Excel® versão 2016 e analisados no programa BioEstat® 5.3 (teste qui-quadrado p). **RESULTADOS** Participaram da pesquisa 97 pacientes de ambos os sexos, dentre os quais 71,1% (n=69) faziam uso de quimioterápicos, sendo 55,6% mulheres (n=54) e 15,4% homens (n=15) com idade média de 54 anos ($\pm 13,35$). Os pacientes que não faziam QT foram 28,8% (n=28) contando com 22,6% (n=22) CD e 6,1% (n=6) SD. Verificou-se ainda que 35% dos indivíduos que faziam uso de quimioterapia, encontrava-se em estado de desnutrição (CD) segundo a adequação de CB (n=34) e 36% (n=35) encontraram-se SD. Embora o estado nutricional SD tenha predominado em 36% da amostra, a administração de quimioterápicos se associou de forma significativa ao estado de desnutrição (CD) pela ACB (p-valor=0,008). Esse quadro pode estar associado ao grau de toxicidade da quimioterapia, como demonstra Rocha et al. (2018), que buscou avaliar associações entre o estado nutricional e a quimioterapia de pacientes oncológicos, onde observou que a quimiotoxicidade gastrointestinal levou a uma perda de peso significativa durante o tratamento (p-valor=0,024). **CONCLUSÃO** A partir do fato de que o uso de quimioterápicos pode causar graves danos ao estado nutricional do indivíduo, é imprescindível acompanhar nutricionalmente tais pacientes por meio da adequação da CB, pois ela pode ser um parâmetro sensível, prático e barato na detecção do declínio do estado nutricional dos pacientes oncológicos em terapia antineoplásica, o que permite um direcionamento de condutas nutricionais precoces mais individualizadas e eficazes para a manutenção ou recuperação do estado nutricional favorável desses pacientes.

Palavras-chave: Câncer; Quimioterapia; Estado de nutrição;

PRESENÇA DE AGES (PRODUTOS DE GLICAÇÃO AVANÇADA) E ALES (PRODUTOS DE LIPOXIDAÇÃO AVANÇADA) NOS SISTEMAS BIOLÓGICOS E EM ALIMENTOS: DANOS À SAÚDE?

LIGIA MELO CHAVES; ARIZA DA SILVA REINERT; SIMONE DO SOCORRO
FERNANDES MARQUES.
CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Reação de Maillard é uma reação química que ocorre em etapas formando uma grande variedade de compostos que conferem aroma e cor aos alimentos bem como produtos de glicação e lipoxidação avançada. Os AGEs (Advanced Glycation End products) e os ALEs (Advanced Lipoxidation End products) são compostos formados a partir de precursores heterogêneos. Os primeiros são proteínas modificadas por processos oxidativos e não-oxidativos, envolvendo açúcares ou seus produtos de degradação; os outros são produzidos a partir de peroxidação lipídica e dos resíduos nucleofílicos de macromoléculas. **OBJETIVO** Identificar

processos de glicação e lipoxidação em sistemas biológicos e em alimentos, bem como a contribuição destes no aparecimento e agravamento de doenças degenerativas. **METODOLOGIA** Trata-se de estudo quantitativo e retrospectivo, cujo método é a pesquisa bibliográfica entre 2004 e 2019 em português e inglês nas bases de dados Scielo, PubMed, Lillacs e Google Acadêmico utilizando-se os descritores: Produtos de glicosilação; AGEs em alimentos; Doenças Degenerativas. **RESULTADOS** Durante algumas reações que levam à formação de produtos finais de glicosilação e lipoxidação, espécies reativas de oxigênio são geradas e concorrem com o estresse oxidativo e danos estruturais e funcionais às macromoléculas. Esse processo ocorre vagarosamente sob condições fisiológicas e afeta moléculas de meia-vida longa exercendo importante função no envelhecimento. Porém, sob condições de hiperglicemia ou estresse oxidativo, estes compostos aumentam. Em indivíduos adultos normoglicêmicos cerca de 2% das proteínas possuem modificações por produtos de glicação e lipoxidação, enquanto indivíduos diabéticos possuem 3 vezes mais. Contudo, a formação desses agentes pode se elevar no estresse oxidativo, mesmo na ausência de hiperglicemia. A dieta é considerada a principal fonte exógena dessas substâncias e pode influenciar no desenvolvimento de patologias. Aproximadamente 10% desses compostos ingeridos são absorvidos, mas não está totalmente esclarecido como isso ocorre. Eles têm sido associados à patogênese e progressão de diversas doenças crônicas degenerativas, como o diabetes, o Alzheimer, a insuficiência renal e a aterosclerose. A formação dessas substâncias nos alimentos é potencializada por métodos de preparo que utilizam altas temperaturas e baixa umidade (fritar, assar ou grelhar) e diminuída pela cocção em calor úmido em baixa temperatura. Alimentos ultra processados também levam à geração desses compostos. Existem defesas naturais responsáveis pela remoção dessas glico-lipotoxinas, porém no diabetes, hiperlipidemia, insuficiência renal e em indivíduos que consomem dieta com alto conteúdo dessas substâncias, essa proteção pode ser superada. **CONCLUSÃO** A glicação e a lipoxidação estão presentes em sistemas biológicos. Os produtos provenientes dessas reações podem aumentar no organismo pela dieta e maneira de preparo dos alimentos bem como influenciar no aparecimento e complicações de doenças crônicas.

Palavras-chave: glicosilação avançada; reação de maillard; doenças degenerativas;

HÁBITOS DE VIDA SAUDÁVEIS EM IDOSOS INSTITUCIONALIZADOS LOCALIZADO EM BRASÍLIA/DF

BRUNA SANTOS CABRAL DIAS¹; JOÃO PAULO TELO PIMENTA²; BRUNA CRISTINA ZACANTE RAMOS²; ROBERTA FIGUEIREDO RESENDE RIQUETTE¹.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO DO INSTITUTO DE EDUCAÇÃO SUPERIOR DE BRASÍLIA, - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITARIO PROJEÇÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Com a idade ocorrem diversas alterações fisiológicas do organismo por consequência do envelhecimento e, com isso, há efeito na saúde e na nutrição do idoso. Alterações no paladar, na absorção de nutrientes, diminuição na ingestão hídrica, constipação intestinal e diminuição da massa magra, com consequente aumento da porcentagem de gordura. Indivíduos que

têm hábitos de vida saudáveis durante a vida, no envelhecimento possuem maior chance de ser idosos ativos, saudáveis, sem patologias, podendo ter uma terceira idade sem medicações e limitações. Diante disso, é de extrema importância que o idoso tenha uma alimentação adequada nessa faixa etária para prevenir contra doenças crônicas e ter uma vida com longevidade. Para isso, faz-se necessário: ter uma ingestão hídrica adequada, pois nessa idade o idoso não tem percepção de sede e pode levar à desidratação; praticar atividade física, pois melhora o condicionamento físico, saúde mental e reduz os riscos de doenças; e, evitar o consumo de álcool e tabaco. **OBJETIVO** Realizar a avaliação antropométrica e averiguar os hábitos de vida dos idosos. **METODOLOGIA** Os idosos, individualmente, foram convidados a participar do projeto e, os que aceitaram, assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, em duas vias. Em seguida, aplicou-se o questionário oralmente para que pudessem responder as perguntas e, após, foi realizada a medição da estatura com um estadiômetro e aferição do peso através de uma balança digital, os idosos que não tinham condições de ficar em pé, foi realizada a altura do joelho e calculado a altura estimada do idoso. Os resultados foram tabulados pelo programa Microsoft Office Excel, calculando as porcentagens de cada questão escolhida. A classificação do índice de massa corporal, classificação índice de massa corporal menor que 22,0 desnutrição, 22,0 a 27,0 eutrofia e acima de 27,0 excesso de peso. O projeto foi devidamente submetido ao Comitê de Ética e Pesquisa (CEP) do IESB e aprovado com o número de registro CAAE :22860919.8.0000.8927. **RESULTADOS** Os principais resultados encontrados foram: (31%) não faz atividade física, (56%) ingerem refrigerantes diariamente, (64%) consome frituras diariamente, (64%) consome açúcar diariamente, (64%) não consome bebidas alcoólicas, (52%) fumam, (84%) bebem água diariamente, (44%) tem diabetes mellitus, (72%) funcionamento do intestino de 1 a 2x por semana, (52%) consome embutidos semanalmente (64%) consome verduras, legumes, frutas e hortaliças. **CONCLUSÃO** Conclui-se que, os idosos institucionalizados no lar estudado não têm hábitos de vida saudáveis, pois a maioria fuma diariamente, não praticam atividade física, fazem a ingestão frequente de embutidos, consomem refrigerantes e frituras diariamente, possuem doenças crônicas, destacando-se o diabetes mellitus e fazem muito o uso de açúcar. Existem alguns hábitos saudáveis como ingestão adequada de frutas, legumes, verduras, há regularidade na ingestão hídrica e não consomem bebidas alcoólicas, porém, não tem muita relevância diante de todos os hábitos inadequados.

Palavras-chave: Doenças Crônicas Não Transmissíveis; Hábitos De Vida Saudáveis; Idoso;

SUPLEMENTAÇÃO E REPOSIÇÃO ENZIMÁTICA DE PACIENTES EUTRÓFICOS COM FIBROSE CÍSTICA, AVALIANDO A ADEQUAÇÃO NUTRICIONAL DOS MACRONUTRIENTES E DAS VITAMINAS LIPOSSOLÚVEIS.

VALERIA NUNES DO AMARAL BARROS¹; KAMILA MENDES DE OLIVEIRA NEGRAO²; MARIA VICTORIA HORA DE MATOS²; GISELE MEDEIROS DA SILVA²; LAURA DOS SANTOS BARROS²; FABIANA DA SILVA ARNAUD².

1. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO JOÃO DE BARROS BARRETO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Na Fibrose Cística, em torno de 85% dos portadores são acometidos pelo mau funcionamento do pâncreas, que não produz enzimas suficientes para a digestão, afetando a absorção dos nutrientes. Devido à má absorção dos lipídios, as vitaminas lipossolúveis são pouco absorvidas necessitando de suplementação. **OBJETIVO** Verificar a frequência do uso de suplementação nutricional e reposição enzimática em pacientes eutróficos com Fibrose Cística e a adequação de macronutrientes. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, descritivo, observacional com crianças entre 4 a 10 anos de idade de ambos os sexos, atendidas no ambulatório de nutrição do Programa de Fibrose Cística do Hospital Universitário João de Barros Barreto. A amostra foi composta por 20 crianças com média de idade de $7,65 \pm 1,63$ anos. Coletaram-se dados antropométricos (peso, estatura e Índice de Massa Corporal) do prontuário e realizado o inquérito alimentar de 24 horas com o paciente e seu responsável na sala de espera no dia da consulta com o nutricionista, após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A pesquisa teve início após aprovação no Comitê de Ética do Hospital Universitário João de Barros Barreto sob o parecer nº 2.262.508. **RESULTADOS** A amostra foi composta por 20 pacientes, sendo que a maioria dos participantes foram classificados como eutróficos (75%), segundo o critério do índice de massa corporal da Organização Mundial da Saúde e o consumo de macronutrientes foi considerado inadequado, tanto para abaixo ou acima do recomendado em algum requisito (carboidratos, proteínas ou lipídios); Em relação a adequação de carboidratos, 50% das crianças possuem dieta acima do recomendado; já os resultados das proteínas, a maioria dos pacientes está ingerindo adequadamente, em torno de 41%, e os demais encontram-se acima do pressuposto para o indivíduo com Fibrose Cística; com relação ao consumo de lipídios 100% dos participantes obtiveram a classificação abaixo do recomendado, sendo preocupante devido à dificuldade absorptiva das vitaminas lipossolúveis (K, E, D e A). Das crianças diagnosticadas como eutróficas apenas 6% não faz uso tanto da reposição enzimática quanto da suplementação alimentar, logo, percebe-se que a maioria dos casos estudados houve a necessidade da inclusão de ambos na terapia para obtenção da melhor qualidade de vida, porém alguns dos macronutrientes nesses pacientes ainda estão inadequados podendo contribuir para a má absorção de vitaminas lipossolúveis. **CONCLUSÃO** Observou-se que entre os pacientes eutróficos portadores de Fibrose Cística avaliados, o uso da suplementação nutricional e reposição enzimática foi significativo (%), no entanto o consumo de macronutrientes estava inadequado, bem como das vitaminas lipossolúveis. Portanto, o aconselhamento dietético, atuando na regulação de nutrientes de acordo com a necessidade do indivíduo, é elemento chave para controlar os fatores de exacerbação da doença, a fim de retardá-los, gerando a melhora na qualidade de vida dos mesmos.

Palavras-chave: Fibrose Cística; Macronutrientes; Reposição Enzimática;

EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO DE POLIFENOL EXTRAÍDO DE UVAS NA DISTROFIA MUSCULAR DE DUCHENNE, E SUA AÇÃO NA EXPRESSÃO GÊNICA DA PROTEÍNA DE ADESÃO CELULAR- REVISAO DE LITERATURA

FLAVIA RODRIGUES LEITE; LEONARDO VIEIRA MARIANO FELISARDO; CAMILA CURY RIBEIRO.

UNIVERSIDADE DO VALE DO PARAÍBA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Distrofia Muscular de Duchenne é uma condição genética neuromuscular progressiva, marcada pela degeneração dos músculos esqueléticos, cardíacos e alterações pulmonares. A ausência ou insuficiência da proteína distrofina resulta em atrofia gradativa dos músculos, perda da função motora e processo inflamatório crônico. O resveratrol é um antioxidante encontrado nas uvas que pode auxiliar na diminuição do stress oxidativo e na redução da fibrose tecidual. **OBJETIVO** Analisar o efeito do resveratrol na doença Distrofia Muscular de Duchenne. **METODOLOGIA** Esta pesquisa teve como base uma revisão integrativa da literatura que aborda a temática a respeito da ação dos polifenóis na expressão do gene da Utrofina e suas implicações na fisiopatologia. A seleção dos artigos científicos foi realizada na base eletrônica de dados PubMed. Foram empregados os descritores: Resveratrol, Doenças Neuromusculares, Utrofina e antioxidantes em inglês, publicados nos últimos 10 anos. Como critérios de inclusão artigos disponíveis na íntegra, estudos do tipo experimentais (in vivo ou in vitro) que foram utilizados para embasamento teórico. Foram excluídos diretrizes e casos clínicos. **RESULTADOS** Foram encontrados 9 artigos, sendo que, após a leitura foram excluídos 4 artigos. Desta forma, apenas 5 artigos se encaixaram nos critérios de inclusão. Em estudo com modelo animal, o uso de resveratrol por 9 semanas reduziu a perda da musculatura, oxidação, fibrose tecidual, espécies reativas de oxigênio, espaços intersticiais e regulou o fator de crescimento beta, responsável pelo controle da proliferação e diferenciação celular. Em estudo realizado com cultura de mioblastos, observou-se que o resveratrol atenuou a perda de massa muscular, suprimiu a fibrose no bíceps femoral e neutralizou a atividade de macrófagos, diminuindo a inflamação. Outro estudo realizado em modelo animal, analisou a dilatação do ventrículo esquerdo e disfunção sistólica aos 12 meses de vida, foram realizados ecocardiogramas por 62 semanas, utilizando uma dose de 0,4g/kg de resveratrol, demonstrou que as dimensões do ventrículo esquerdo estavam menores no grupo teste em comparação ao grupo controle, fator de ejeção e função sistólica melhoraram; área com fibrose no tecido esquelético e cardíaco, níveis COX1e2, colágeno tipo 2, marcadores de miofibroblastos na matriz extracelular diminuíram, porém o resveratrol não alterou a expressão do fator de crescimento de citocinas. Outro estudo em cultura celular evidenciou o aumento na expressão da Utrofina, que é responsável pela junção neuromuscular em indivíduos adultos e que pode assumir a função da distrofina na membrana muscular. A utilização de 100mg/kg/dia em modelo animal, foi capaz de aumentar a expressão de Sirt1, reduzir infiltrados de células imunes e macrófagos, e aumentar a expressão da Utrofina no músculo gastrocnêmio em 10 dias. **CONCLUSÃO** Observou-se que em estudos experimentais, a ação deste polifenol por diferentes vias moleculares está associada a diminuição do processo inflamatório e contribui para a regeneração tecidual. Dessa forma, ressalta-se a importância de ensaios clínicos duplo cego placebo controlados em pacientes portadores da doença para avaliar seu efeito na condição clínica.

Palavras-chave: Antioxidantes; Doenças neuromusculares; Resveratrol; Utrofina;

HÁ DIFERENÇA ENTRE O ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS COM CARDIOPATIA CONGÊNITA CIANÓTICA E ACIANÓTICA?

ELAINE CRISTINA DOS SANTOS FONSECA¹; FABIANA COSTA CARDOSO¹; PAMELA DE OLIVEIRA BATISTA¹; SABRINA DE MELO PEREIRA¹; LAURA DOS SANTOS BARROS¹; ALDAIR DA SILVA GUTERRES².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL; 2. FUNDAÇÃO PÚBLICA ESTADUAL HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As cardiopatias congênitas são comuns em recém-nascidos, no Brasil estudos demonstram que a cada 1.000 nascidos vivos cerca de 9 crianças são cardiopatas. Além do comprometimento cardíaco, fatores que avaliam o desenvolvimento como peso e altura costumam ser afetados, devido à alta demanda energética, característica da patologia.¹ **OBJETIVO** Analisar se há diferença entre o estado nutricional de crianças com cardiopatia congênita cianótica e acianótica. **METODOLOGIA** Estudo transversal descritivo, executado na clínica pediátrica da Fundação Pública Estadual Hospital de Clínicas Gaspar Vianna, após os responsáveis assinarem o Termo de consentimento Livre e Esclarecido (parecer: 3.183.365). A coleta ocorreu no período de março a dezembro de 2019 de crianças de ambos os sexos e faixa etária de 2 a 10 anos com diagnóstico de cardiopatia, reunidos em dois grupos: 2 até 6 anos (grupo 1) e maiores de 6 a 10 anos (grupo 2). Após mensuração de peso e estatura das crianças, foram utilizadas as curvas de crescimento da Organização Mundial da Saúde para classificação. Os dados obtidos foram tabulados e analisados pelo programa Microsoft Excel 2010. **RESULTADOS** Foram coletadas informações de 52 prontuários, dos quais 44 encontravam-se aptos para o estudo, destes 56,8% (25) são do sexo feminino e 43,2% (19) masculino. No grupo 1 55% (11) eram acianóticas e 45% (9) cianóticas. As acianóticas demonstram um maior percentual de peso adequado para a idade (45%), estatura adequada para a idade (78%) eutrofia (67%), segundo Peso para a Idade, Estatura para a Idade, Peso por Estatura e Índice de Massa Corporal para a Idade, respectivamente. Enquanto as cianóticas apresentaram um maior percentual de Peso Adequado para a Idade (82%), Estatura Adequada para a Idade (64%), Eutrofia (82%) e Eutrofia (82%), segundo Peso para a Idade, Estatura para a Idade, Peso por Estatura e Índice de Massa Corporal para a Idade, respectivamente. No grupo 2 constatou-se que 75% (18) eram acianóticas enquanto 25% (6) cianóticas. Foi observado que as acianóticas obtiveram maiores percentuais de Peso Adequado para a Idade (78%), Estatura Adequada para a Idade (83%) e Eutrofia (56%), segundo Peso para a idade, Estatura para a Idade e Índice de Massa Corporal para a Idade, na devida ordem. Aquelas que apresentaram cianose tiveram diagnóstico de 100% de Peso Adequado para a idade, 100% de estatura adequada para a idade e 83% eutrofia, de acordo com Peso para a idade, Estatura para a idade e Índice de Massa Corporal para a Idade, na devida ordem. **CONCLUSÃO** Os dois grupos não apresentaram diferença significativa no estado nutricional entre cardiopatia cianótica e acianótica, obtendo similaridade nos resultados.

Palavras-chave: Cardiologia; Nutrição clínica; Pediatria;

UTILIZAÇÃO DE APLICATIVO DE SMARTPHONE PARA CONTROLE DE GLICEMIA E REGISTRO ALIMENTAR DE PACIENTES COM DIABETES MELLITUS TIPO 1

ALINE LEÃO REIS; JEANE LORENA LIMA DIAS; GABRIELA CORREIA ULIANA;
ALANA DOS ANJOS MOREIRA; HELOISY ANDREA DA COSTA BRASIL; DANIELA
LOPES GOMES.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Aplicativos de celular estão sendo utilizados para ajudar na autogestão do tratamento do diabetes tipo 1, porém, na região Norte do Brasil ainda poucos pacientes fazem uso dessas tecnologias. Nesse contexto, o presente estudo visa analisar o discurso de adultos com diabetes tipo 1 após uso de um aplicativo de celular com foco em registros alimentares e de glicemias. **OBJETIVO** Analisar o discurso de adultos com diabetes tipo 1 após uso de um aplicativo de celular com foco em registros alimentares e de glicemias. **METODOLOGIA** Estudo qualitativo, aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa (parecer 3.232.967), no qual os participantes precisavam utilizar um aplicativo de celular para registro diário de glicemias e alimentação. Participaram 5 sujeitos, com idades entre 20 a 40 anos, diagnóstico de diabetes há pelo menos 1 ano, residentes em Belém e que assinaram o Termo de Consentimento. Durante a coleta de linha de base, foi instalado o aplicativo nos smartphones dos participantes e orientada à sua utilização. No dia posterior à instalação foi realizada comunicação via aplicativo de mensagem entre pesquisadora e sujeitos, para checagem do uso do aplicativo e a fim de solucionar possíveis dúvidas. Após segundo contato, duas auxiliares de pesquisa se comunicavam com os pacientes semanalmente, caso houvesse dificuldades na utilização do aplicativo, além de questiona-los sobre o lançamento dos dados e percepções sobre o uso desta tecnologia. Os discursos dos sujeitos foram transcritos e analisados com auxílio do software Interface de R pour l'analyse de Textes et de Questionnaires versão 0.7 Alpha 2, usando a Classificação Hierárquica Descendente. **RESULTADOS** O corpus textual foi constituído por 5 textos, 47 segmentos de texto, dos quais, 39 (82,98%) foram aproveitados. Quanto ao conteúdo, este foi categorizado em 2 subclasses, sendo a primeira nomeada de Manuseio e constituída pelas Classes 2 (15,4%), 3 (12,8%), 5 (20,5%) e 6 (17,9%), e a segunda chamada de Alimentação com as Classes 1 (15,4%) e 4 (17,9%). Classe 1: nomeada Conhecimento alimentar, houve destaque da palavra entender, a qual evidenciou a falta de entendimento dos participantes em compreender as informações relacionadas aos alimentos. Classe 2: Dificuldade em inserção de dados com as palavras lançar e vezes em evidência, reforça-se os obstáculos à inserção dos dados. Classe 3: Dificuldades de manuseio, palavra conseguir em destaque, enfatiza dificuldades operacionais nas quais os sujeitos não conseguiram executar o salvamento de dados, assim como cadastrar perfil. Classe 4: Entraves de lançamento de alimentos, palavra aparecer como destaque, os participantes relatam a dificuldade em achar determinados alimentos no aplicativo e sugerem o acréscimo deste. Classe 5: Lançamento de glicemias, palavras destaques dar e esquecer, os sujeitos referiram esquecer de registrar as informações, além de desagrado e surpresa ao notarem através dos gráficos suas variações glicêmicas. Classe 6: Hábito Alimentar, destaque para pão e café, mencionam os dois alimentos mais citados dentro dos hábitos alimentares, entretanto, em alguns momentos a palavra café foi citada como sinônimo de desjejum. **CONCLUSÃO** Mesmo com a constante orientação da equipe de pesquisa, os sujeitos tiveram dificuldades ao longo do processo, com destaque para a inserção de dados relacionados à alimentação e glicemias, além disso, destaca-se a necessidade de educação em diabetes para entendimento dos dados registrados.

Palavras-chave: Adultos; Doença Crônica; Tecnologias;

INSATISFAÇÃO COM A IMAGEM CORPORAL DE ACORDO COM O SEXO DE PRATICANTES DE CROSSFIT

SAULO VINÍCIUS VIANA SANTOS SILVA; MAYARA NEGRAO GOMES; DANIELA LOPES GOMES; JULIANA VIEIRA CARVALHO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Imagem Corporal é a forma como o indivíduo se percebe e se sente em relação ao seu próprio corpo. Em qualquer grupo sempre existe uma imagem social do corpo que é, portanto, um símbolo que provoca sentimentos de identificação ou rejeição dos sujeitos em relação a determinadas imagens. Normas socioculturais têm perpetuado o estereótipo da associação entre magreza e beleza entre as mulheres, já o padrão de beleza masculino faz com que os homens desejem um corpo mais volumoso e musculoso. As Atividades ou esportes que envolvam certos níveis competitivos acentuados podem levar a uma maior preocupação com o peso e aparência física nos esportistas. O crossfit por ser uma modalidade com características competitivas entre os praticantes, poderia ser um fator de risco predisponente para alteração no comportamento alimentar e imagem corporal. **OBJETIVO** Testar as diferenças entre os sexos quanto à insatisfação corporal em praticantes de crossfit. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo e analítico, realizado com 47 adultos praticantes de crossfit, de ambos os sexos. Para a avaliação da insatisfação corporal, todos os participantes autopreencheram o Body Shape Questionnaire com 34 questões em escala tipo Likert em que o avaliado aponta com que frequência, nas últimas quatro semanas, vivenciou os eventos propostos pelas alternativas; as respostas variam de 1 (nunca) a 6 (sempre), sendo a soma das pontuações de cada item o escore final da escala. Esse escore reflete níveis crescentes de insatisfação com a imagem corporal que correspondem às seguintes faixas: nenhuma (menor ou igual a 80); leve (entre 81 e 110); moderada (entre 111 e 140) e grave (maior ou igual a 140). Para a comparação das médias de insatisfação corporal entre homens e mulheres foi inicialmente utilizado o Teste de Kolmogorov-Smirnov para verificar a normalidade de distribuição da amostra, adotando o nível de significância de $p > 0,05$, em seguida, foi aplicado Teste-t de Student, adotando um nível de significância de $p > 0,05$. **RESULTADOS** O grupo do sexo feminino, 63,8% ($n=30$), foi mais prevalente em relação ao grupo do sexo masculino, com 36,2% ($n=17$). A análise dos dados obtidos pelo Body Shape Questionnaire mostrou que a média de pontos das mulheres foi 98,8 ($\pm 27,7$), sendo o escore mínimo 57, e o máximo 161; já, a média de pontos dos homens foi 75,8 ($\pm 24,5$), com escore mínimo 37, e o máximo 131. Nesse sentido, a classificação dos valores médios do escore, por nível de insatisfação com a imagem corporal, apontou que mulheres estão na faixa de insatisfação leve e homens não apresentam insatisfação. Ademais, a pontuação média no escore foi estatisticamente maior para o sexo feminino ($t_{45}=2843$; $p=0,007$). **CONCLUSÃO** A partir dos resultados, observou-se escores significativamente maiores de insatisfação com a imagem corporal em mulheres, comparado aos homens. Tal fato ressalta a atenção para o cuidado mais humanizado com o grupo feminino, visto que mais um estudo comprova maior vulnerabilidade desse grupo para o desenvolvimento de distúrbios com a imagem e/ou com a alimentação

Palavras-chave: Autoimagem; Ciência da Nutrição; Transtornos Dismórficos Corporais.;

FITOTERAPIA NO TRATAMENTO DOS TRANSTORNOS DE ANSIEDADE E DEPRESSÃO: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA DE ENSAIOS CLÍNICOS

PAULA DE MEDEIROS GUIMARAES BARBOSA¹; FELIPE CARDOSO².

1. FACULDADE DE MEDICINA DE PETRÓPOLIS - FACULDADE ARTHUR SÁ EARP NETO, PETRÓPOLIS - RJ - BRASIL; 2. FACULDADE DE MEDICINA DE PETRÓPOLIS - FACULDADE ARTHUR SÁ EARP NETO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO O termo saúde mental está estritamente ligado à qualidade de vida, uma vez que a busca pelos padrões impostos pela sociedade capitalista, pós-moderna desencadeou uma série de transtornos psicológicos, sendo inicialmente descritos como estresse crônico, manifestado com ansiedade e sintomatologia depressiva. As estratégias mais utilizadas entre os distúrbios de ansiedade e depressão são: as psicoterapias, os psicofármacos e o tratamento combinado com ambos. Em razão dos efeitos adversos ocasionados pelos medicamentos alopáticos sintéticos, a procura por tratamentos alternativos, com potencial ansiolítico, está em evidência, destacando-se a utilização da fitoterapia, cuja finalidade é promover a redução do uso de fármacos e, como consequência, redução dos efeitos colaterais relatados pelos usuários. **OBJETIVO** Analisar e atualizar as evidências científicas, sobre as possíveis comprovações clínicas da aplicação da Fitoterapia no tratamento dos transtornos de ansiedade e de depressão. **METODOLOGIA** Revisão sistemática da literatura, considerando publicações em três bases de dados (Pubmed, SciELO e Lilacs), entre janeiro de 2010 e janeiro de 2019. Os estudos classificados como ensaios clínicos foram avaliados pela ferramenta Jadad (1996), a análise de ensaios clínicos randomizados foi feita pelo protocolo CONSORT (2010) e o risco de viés foi avaliado pela Cochrane. **RESULTADOS** inicialmente, um total de 119 artigos foram encontrados. Considerando os critérios de inclusão, o número de evidências foi limitado a 11. Dois estudos (18,1%) avaliados pela escala de Jadad alcançaram pontuação máxima de cinco pontos, Mao e colaboradores (2017) e Romero-Cerecero colaboradores (2018). O protocolo CONSORT indicou cinco estudos (45,5%) com os maiores percentuais de respostas afirmativas e, portanto, com indicativo de melhor qualidade, sendo eles: Mao et al. (2017), Kyrou et al. (2017), Romero-Cerecero et al. (2018), Unno et al. (2017) e Amsterdam et al. (2012). A ferramenta Cochrane indicou dois estudos (18,1%) com menor pontuação (6 pontos), evidenciando risco reduzido de viés e apenas três (27,7%) com pontuações maiores, com 11 pontos. As três ferramentas se corresponderam nas avaliações e, em geral, os resultados indicaram melhora da ansiedade e depressão, após utilização da Fitoterapia. **CONCLUSÃO** Os estudos incluídos nesta revisão indicaram melhora dos transtornos de ansiedade e depressão. Entretanto, há, ainda, a necessidade de outras publicações, envolvendo variáveis diferentes, para maior racionalidade e garantia de eficácia e segurança do uso de fitoterápicos.

Palavras-chave: Planta medicinal; Depressão; Ansiedade;

INFLUÊNCIA DA TERAPIA NUTRICIONAL E PERDA DE PESO EM PACIENTES COM CARCINOMA NO TRATO GASTROINTESTINAL ATENDIDOS EM UM HOSPITAL PÚBLICO EM ARACAJU/SE

MARIANA DE ARAUJO BISPO BRASIL; ALDINI DE FRANCA NEVES; KARINA MORAES DIAS; CARINA MARIA SILVA CORREIA; TALITA KIZZY BARBOSA BARRETO.
UNIVERSIDADE TIRADENTES, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Depois das doenças cardiovasculares, câncer é a segunda maior causa de mortalidade em países desenvolvidos e em desenvolvimento, constituindo um problema de saúde pública. É uma patologia desenvolvida quando células anormais deixam de seguir o processo natural, sofrendo mutação que pode provocar danos em um ou mais genes de uma única célula durante o processo de renovação celular. O desenvolvimento do câncer ocorre por múltiplos fatores, sejam eles externos ou internos. No diagnóstico do câncer, os distúrbios nutricionais se tornam uma questão emergente, visto que os pacientes com câncer frequentemente correm risco de desnutrição, não apenas por causa dos efeitos físicos e metabólicos da doença, mas também por consequências adversas de terapias anticâncer e alterações na ingestão alimentar, ainda mais quando trata-se de uma neoplasia no trato gastrointestinal (estruturas digestórias que se estendem da boca ao ânus, sem incluir os órgãos glandulares acessórios), que pode causar uma má absorção dos nutrientes deixando o paciente mais propenso a uma desnutrição e/ou caquexia. Portanto, é de suma importância analisar qual terapia nutricional a ser utilizada, para garantir que o indivíduo não possua um estado nutricional comprometido durante o tratamento. **OBJETIVO** Avaliar a perda de peso de pacientes que possuem câncer localizado no trato gastrointestinal. **METODOLOGIA** Esse é um estudo transversal, quantitativo descritivo onde foram avaliados pacientes com cânceres gastrointestinais no ambulatório de nutrição em um Hospital Público de Sergipe no período de abril a setembro de 2019, sendo os pacientes adultos e idosos. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética do Hospital Universitário-UFS, sob o nº 2656512 e todos os pacientes assinaram um termo de consentimento livre e esclarecido para confirmar a participação. Durante o período da coleta as informações foram obtidas por uma Avaliação Subjetiva Global produzida pelo próprio paciente. **RESULTADOS** O estudo foi composto por 59 pacientes, entre eles 35 homens e 24 mulheres, todos com câncer localizado em um determinado sítio do sistema gastrointestinal. A média de idade da população pesquisada foi de 59,69 anos $\pm$ 10,8. A terapia nutricional mais utilizada foi a via oral (88,4%), seguida de nutrição enteral (8,4%) e gastrostomia (5%). Foi observado que 51 pacientes (88,1%) perderam uma média de 11,23kg $\pm$ 6,91, 5 pacientes (8,4%) ganharam peso, em média 4,34kg $\pm$ 2,35 e 2 pacientes (3,3%) mantiveram o peso. Verificou-se a mediana de 23,44 kg/m² $\pm$ 4,81 para IMC e na avaliação do estado nutricional dos pacientes 25,4% encontrava-se com baixo peso, 47,7% eutróficos, 10,1% obesos e 15,2% com sobrepeso. **CONCLUSÃO** A maioria dos pacientes com câncer do trato gastrointestinal que estiveram em tratamento oncológico, estão com o estado nutricional adequado. Entretanto, a priorização da via oral nesses pacientes acarretou em uma perda de peso em quase 100% dos enfermos, dos quais, 52 pacientes que estavam em terapia nutricional oral.

Palavras-chave: estado nutricional; neoplasia; terapia nutricional; trato digestivo;

PREVALÊNCIA DE PRÁTICAS DE DIETAS PARA EMAGRECIMENTO

MARILIA ALVES REIS PANTOJA; ISABELLE JOUBERT PEREIRA; CARLA TAINARA
FILHO MOURA; LORENA FURTADO FALCAO.
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO É inegável que a crescente prática de dietas ganha destaque na contemporaneidade, em sua maioria demasiada restritivas na busca incessante pela magreza, no qual o intuito se distancia do padrão alimentar adequado que se baseia as leis da alimentação de Pedro Escudeiro. Dessa forma, a alimentação foge das relações de valorização do alimento como prazer e identidade social e cultural, partindo para o foco no consumo apenas de nutrientes e não do alimento. Nesse contexto, o corpo magro como padrão de beleza, é um aspecto excessivamente enraizado na sociedade, sobretudo no que se refere ao público feminino, geralmente o mais afetado pela pressão estética. Diante disso, a palavra Dieta é abordada muitas vezes de maneira equivocada pela mídia e então é conhecida popularmente como sinônimo de restrição alimentar visando a perda de peso. Essa visão reflete na constante procura por dietas da moda na internet, revistas e blogs, em busca do corpo perfeito.

OBJETIVO Analisar a utilização de práticas de dietas sem orientação adequada para emagrecimento e seus impactos, considerando os diversos níveis de incentivo para a obtenção do peso corporal padronizado como ideal nos meios de comunicação.

METODOLOGIA A coleta de dados foi feita a partir de perguntas elaboradas pelas pesquisadoras deste estudo, com 64 indivíduos de ambos os sexos, por meio do aplicativo SurveyMonkey, no qual buscaram identificar a frequência do uso de dietas de emagrecimento, suas fontes de orientação, bem como a percepção de alterações físicas consequentes de tais dietas.

RESULTADOS De forma geral, das respostas analisadas, 56% apontaram buscar dietas na internet, 34% diz que durante a dieta é comum não jantar, 40% diz sempre alcançar o seu objetivo quando faz dieta, 35% relatou que o resultado da dieta não se mantém após a longo prazo, 55% relatou nunca ter feito acompanhamento nutricional, 65% diz não tomar remédio para emagrecer e 46% disse não seguir dietas milagrosas. Assim sendo, a partir dos dados relatados, observa-se que os participantes utilizam a internet como acesso para dietas e como reflexo dessas, em geral restritivas, mesmo que alguns indivíduos consigam atingir o resultado esperado, o mesmo não se mantém a longo prazo, sobretudo quando não se tem auxílio do profissional Nutricionista para auxiliar na melhora dos hábitos alimentares e acompanhamento de uma alimentação adequada.

CONCLUSÃO O presente estudo reforça a necessidade de reflexão acerca da valorização desse ideal de beleza veiculado pela mídia e seus impactos nas práticas alimentares, sobretudo no que se se refere as dietas restritivas, que podem provocar possíveis transtornos do comportamento alimentar. Dentro desse cenário, é de suma importância a sensibilização da população perante ao bombardeio de informações incorretas, para que assim, a prevalência de dietas restritivas seja amenizada entre a população.

Palavras-chave: Dieta; Perda de peso; Restrição alimentar;

Palavras-chave: Marília Alves Reis Pantoja; Carla Tainara Filho Moura; Isabelle Joubert Pereira; Lorena Furtado Falcão;

RESTRIÇÃO NA INGESTÃO DE FODMAP COMO ABORDAGEM NUTRICIONAL ENTRE ADULTOS COM SÍNDROME DO INTESTINO IRRITÁVEL: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

ANNE BEATRIZ VIEIRA GOIS; FELIPE CARDOSO.
FABA E UFRJ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO Síndrome do intestino irritável (SII) é um distúrbio funcional gastrointestinal (GI), caracterizada por dor recorrente ou desconforto abdominal e hábitos intestinais alterados, sendo periódico a presença de inchaço e distensão abdominal. Conforme o padrão intestinal predominante, é categorizado em subgrupos: forma diarreica (SII-D), forma obstipada (SII-C) e forma mista (SII-M), onde os pacientes alternam entre diarreia e obstipação. Existe, também, a forma considerada sem classificação (SII-NC), na qual a anomalia é insuficiente na consistência das fezes, para os critérios de SII-C ou SII-M. **OBJETIVO** Obter e analisar evidências científicas, disponíveis na literatura, sobre os efeitos clínicos da restrição de FODMAP (frutoligossacarídeos, oligossacarídeos, dissacarídeos, monossacarídeos e polióis), entre pacientes com síndrome do intestino irritável. **METODOLOGIA** Revisão sistemática da literatura, considerando publicações em duas bases de dados (Pubmed e Scielo), a partir de 2012. Os estudos classificados como ensaios clínicos foram avaliados pela ferramenta Jadad (1996), análise de ensaios clínicos randomizados feita pelo protocolo CONSORT (2010) e o risco de viés avaliado segundo a ferramenta Cochrane. **RESULTADOS** Considerando o período analisado, 237 artigos foram obtidos, inicialmente. Os critérios de inclusão limitaram o número de evidências indicadas em 15. Dentre as variáveis do estudo, a idade indicou grande variação, entre 18 e 83 anos; e ambos os gêneros foram considerados. Cinco estudos (33%), avaliados pelo protocolo CONSORT, obtiveram maiores percentuais de respostas positivas (Staudacher et al. (2017), Yoon et al. (2015), Mcintos et al. (2017), Biersiekierski et al. (2013) e Laatikainen et al. (2016). A escala de Jadad indicou oito estudos (53%) sendo eles Biersiekierski et al. (2013), Laatikainen et al. (2016), Mcintos et al. (2017), Halmos et al. (2014), Böhn et al. (2015), Halmos et al. (2015), Major et al. (2016) e Hustoft et al. (2017) e a ferramenta Cochrane indicou cinco (33%): Hustoft et al. (2017), Major et al. (2016), Yoon et al. (2015), Laatikainen et al. (2016) e Erickson et al. (2017). As três ferramentas indicaram correspondências e, na maioria dos dados, resultados indicando melhora da síndrome do intestino irritável, quando em restrição de FODMAP. **CONCLUSÃO** Os estudos, incluídos nesta revisão sistemática, indicaram que redução da ingestão de FODMAP pode ser uma abordagem nutricional significativa para a síndrome do intestino irritável, principalmente considerando seus sintomas. Entretanto, há, ainda, necessidade de outras publicações, envolvendo contextos e etnias diferentes, inclusive considerando brasileiros.

Palavras-chave: FODMAP; FODMAP diet; Síndrome do intestino irritável;

A IMPORTÂNCIA DO CONHECIMENTO DA DEFICIÊNCIA DE GLICOSE-6-FOSFATO DESIDROGENASE PARA A ATUAÇÃO PROFISSIONAL DO NUTRICIONISTA

RANIELLE BEATRIZ LEITE DE SIQUEIRA DOS SANTOS¹; ROBERTA FIGUEIREDO RESENDE RIQUETTE¹; BRUNA CRISTINA ZACANTE RAMOS²; JOÃO PAULO TELO PIMENTA².

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO DO INSTITUTO DE EDUCAÇÃO SUPERIOR DE BRASÍLIA, - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITARIO PROJEÇÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A deficiência da enzima glicose-6-fosfato desidrogenase é uma doença genética ligada ao sexo, hereditária, encontrada no cromossomo X. Estima-se que essa doença enzimática afete mais de 400 milhões de pessoas em todo o mundo, alcançando em 2009 cerca de 4,9% da população global, 7% da população brasileira e 2,91% da população do Distrito Federal. A enzima glicose-6-fosfato é encontrada em todos os tecidos e sua deficiência diminui a coenzima NADPH, o que pode levar à degradação das membranas dos eritrócitos, oxidação de proteínas e DNA. Infecções, drogas, feijão de fava e alimentos com corantes artificiais podem levar os glicose-6-fosfato deficientes à hemólise, causando consequências graves. **OBJETIVO** O objetivo Geral foi verificar a importância do conhecimento da deficiência de glicose-6-fosfato desidrogenase para a atuação profissional como nutricionista. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo do tipo misto, transversal e de caráter descritivo, desenvolvida em Brasília-DF, realizada através de pesquisas bibliográficas e de campo. A pesquisa de campo deu-se com visita a dois laboratórios privados populares de Brasília-DF, um hospital particular de Taguatinga-DF e laboratório da triagem neonatal do Sistema Único de Saúde-DF, onde foram realizados as coletas de dados e listados quais eram os testes de pezinhos fornecidos pelo local, e então verificou-se a possibilidade de fornecimento por escrito. Foram fornecidos os exames realizados para detectar doenças presentes nos testes de pezinho. Para complementar a pesquisa foi realizado uma revisão bibliográfica foi utilizado as principais plataformas de bases de dado realizando buscar de restrições ou deficiência para glicose-6-fosfato. **RESULTADOS** O SUS do Distrito Federal através do Hospital de Apoio de Brasília, e seu laboratório especializado em triagem neonatal, incluiu o exame da deficiência de glicose-6-fosfato desidrogenase desde 2011 no seu programa. Segundo informações colhidas no hospital entre 2012 e 2017 foram diagnosticados 7.133 indivíduos portadores da deficiência. É possível identificar uma prevalência de 2,95% da população diagnosticadas como sendo portadores da deficiência, totalizando 7.133 indivíduos de 246.293 triados. De acordo com esses números podemos enfatizar a importância da realização de testes para diagnosticar a deficiência de glicose-6-fosfato, a fim de se evitar episódios hemolíticos graves, no qual pode-se resultar em transfusão sanguínea ou oxigenoterapia. A eficácia de um diagnóstico precoce e a importância a cerca de se considerar a presença do exame para essa doença na triagem neonatal realizada pelo SUS nacionalmente, e a inclusão nos testes básicos dos laboratórios particulares sem a necessidade de um pedido médico para isso. A expansão dos testes de pezinho ou triagens neonatais proporciona cuidados e intervenções mais precoces e, portanto, mais sucedidas. **CONCLUSÃO** Conclui-se, portanto, que é a atuação profissional do nutricionista é de extrema importância em casos e doenças desconhecidas ou raras, principalmente as que afetam o metabolismo. Para isso é considerável uma boa formação acadêmica e constante atualização após a graduação,

possibilitando uma maior sensibilidade para fornecer qualidade de vida ao encontrar pacientes que necessitam de um olhar diferenciado.

Palavras-chave: Corantes artificiais; Deficiência de glicose-6-fosfato; Triagem neonatal;

APLICAÇÃO DE TRÊS INDICADORES DE QUALIDADE EM TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL NAS UNIDADES DE TERAPIA INTENSIVA DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DE RECIFE-PE

DANIELE TENORIO ALVES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Na literatura, a prevalência de desnutrição na unidade de terapia intensiva varia de 43 A 88%. A terapia nutricional enteral contribui para adequada oferta de nutrientes ao paciente, pois muitas vezes há impossibilidade no uso da via oral. A Terapia nutricional enteral precoce colabora para a melhora na reparação tecidual, preservação da imunidade e conservação da integridade microbiota intestinal e os indicadores de qualidade são aplicados como instrumentos avaliativos de efetividade na qualidade da terapia. **OBJETIVO** Avaliar a adequação proteica da terapia nutricional enteral na unidade de terapia intensiva tendo em vista a melhoria da qualidade da assistência nutricional. **METODOLOGIA** Foi um estudo prospectivo, observacional, realizados nas unidades de terapia intensiva do hospital universitário de Recife-PE, onde participaram da amostra pacientes maiores de 18 anos de ambos os sexos, com terapia nutricional enteral exclusiva por mais de 72 horas, no período de julho a setembro de 2018. Foram aplicados os indicadores de qualidade propostos pelo International life Science institute (ILSI-Brasil), dos 36 indicadores publicados em 2008 e revisados em 2010, foram selecionados 3 deles, considerando a sua aplicabilidade na realidade de uma UTI, sendo esses: Tempo de jejum inadequado antes do início da Terapia Nutricional (maior que 48 h), frequência de jejum digestório por mais de 24 horas, frequência de saída inadvertida da sonda enteral em paciente em terapia nutricional enteral, sendo expressos os resultados em metas percentuais. O projeto foi aprovado pelo comitê de ética, número do CAAE: 89656618.9.0000.5192. **RESULTADOS** Foi realizado a avaliação da terapia nutricional com 26 pacientes dos quais 61,5 % (n= 16) do sexo feminino 38,5% (n=10) do sexo masculino, com idade média de ± 54 anos, esses pacientes apresentaram o tempo médio de internamento ± 13 dias. Os achados encontrados com aplicação dos indicadores de qualidade foram tempo de jejum maior que 24 horas apresentando um percentual de 53,8% (n=14), já 19,2% (n=5) dos pacientes apresentaram um tempo de Terapia Nutricional Enteral (maior que 48h) e com relação a saída inadvertida da sonda enteral foi visto que 11,5% (n=3) apresentaram tal evento. **CONCLUSÃO** Os indicadores de qualidade são ferramentas utilizadas na avaliação da terapia nutricional enteral, permitindo avaliação da qualidade da assistência nutricional. A aplicação dos indicadores de qualidade em relação ao tempo de permanência do paciente no ambiente hospitalar pode predizer a evolução clínica e melhora dos parâmetros de qualidade de vida hospitalar.

Palavras-chave: Paciente crítico; Terapia hospitalar; Dieta enteral;

ASSOCIAÇÃO ENTRE PARÂMETROS SANGUÍNEOS E CONSUMO ALIMENTAR DE PACIENTES COM CARCINOMA ESPINOCELULAR DE CABEÇA E PESCOÇO

BRUNA SAFADI; ANA CAROLINA DA SILVA LIMA; TATHIANY JESSICA FERREIRA; LARISSA MORINAGA MATIDA; ANA FLAVIA GRIEBELER; MARIA ADERUZA HORST. UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O câncer é uma das principais causas de mortalidade mundial, em 2018 estimou-se cerca de 10 milhões de mortes por câncer no mundo, e para o ano de 2019 no Brasil, estimou-se 600 mil novos casos de câncer. Dentre os diversos tipos de câncer, tem-se a localização cabeça e pescoço, que é o sexto tipo de câncer mais prevalente no mundo, cujo o principal tipo histológico é o carcinoma espinocelular de cabeça e pescoço (CECP), acometendo principalmente a cavidade oral. Dentre sua etiologia multifatorial, a má alimentação, comum nesses pacientes pode influenciar o prognóstico. Pacientes com CECP apresentam alterações bioquímicas, que podem ocorrer em decorrência de consumo alimentar inadequado, sendo, portanto necessárias recomendações nutricionais adequadas específicas à esse grupo. **OBJETIVO** Determinar a associação entre parâmetros sanguíneos e o consumo alimentar em pacientes com Carcinoma Espinocelular de Cabeça e Pescoço. **METODOLOGIA** Estudo é observacional analítico transversal, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Goiás sob parecer 1.593.311 pela Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP) sob parecer 1.770.813, pelo Comitê do Hospital Araújo Jorge sob parecer 1.811.075 e atende aos aspectos éticos da resolução 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde. A amostra foi constituída de 55 pacientes de ambos os sexos, com idade entre 20 e 80 anos, diagnosticados com câncer de cabeça e pescoço, em fase de pré-tratamento. O consumo alimentar foi avaliado por Questionário de Frequência Alimentar do Estudo Longitudinal de Saúde do Adulto, e os resultados de exames bioquímicos: hemoglobina, hematócrito, leucócitos e plaquetas foram coletados dos prontuários. Foi utilizada análise de variância para avaliar se o consumo alimentar diferia entre os sítios anatômicos. A regressão linear múltipla foi utilizada para avaliar a associação entre o consumo alimentar e os exames bioquímicos. **RESULTADOS** A maioria dos pacientes era do sexo masculino (83,6%), com média de idade $56 \pm 9,4$ anos. Em relação ao consumo alimentar não foram encontradas diferenças significativas entre os sítios anatômicos. O consumo de proteínas, fibras, açúcar e frutas teve associação direta, enquanto o consumo de ferro, B12 e B3 teve associação inversa com os valores de hemoglobina e hematócrito. De maneira interessante, o consumo de cálcio e de ferro foi inversamente associado com os valores de leucócitos. Com relação aos valores de plaquetas, o consumo de ácidos graxos saturados e trans e de vitamina B3 teve associação direta e o consumo das vitaminas C e B6 e de ácido graxo monoinsaturado teve associação inversa. **CONCLUSÃO** O consumo de nutrientes foi associado, tanto direta quanto inversamente com o resultado de exames bioquímicos em pacientes com CECP, indicando que são necessárias mais pesquisas sobre a temática, para que as recomendações nutricionais para esse público sejam completas, específicas e eficientes.

Palavras-chave: Carcinoma Espinocelular; Consumo de alimentos; Nutrientes; Parâmetros hematológicos;

**AValiação DE RISCO CARDIOMETABÓLICO POR PARÂMETRO
ANTROPOMÉTRICO EM PORTADORES DE DIABETES TIPO 2
INSULINODEPENDENTES ATENDIDOS EM UM HOSPITAL ESCOLA, BELÉM/PA**

SAMARA DA SILVA QUEIROZ¹; RAYANNA LETICIA DOS SANTOS LEITE¹; EMILY DE CASSIA CRUZ DOS SANTOS¹; FERNANDO VINICIUS FARO DOS REIS¹; ALICIA GLEIDES FONTES GONCALVES¹; ANA LUCIA ROCHA FAILLACE².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL; 2. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO JOÃO DE BARROS BARRETO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A hiperglicemia é fator de risco independente no curso de uma cardiopatia, já que promove o estresse oxidativo e consequente inflamação do tecido endotelial, acelerando a proporção da placa aterosclerótica e o enrijecimento do tecido vascular. Esse risco aumenta à medida que ocorrem disfunções em outras variáveis preditoras da gênese das Doenças Cardiovasculares, como as antropométricas. A antropometria é uma importante ferramenta para avaliação do estado nutricional e o Índice de Massa Corporal se apresenta como bom indicador, porém, não possui correlação completa com a distribuição de gordura corporal. Por isso, para um diagnóstico mais fidedigno, deve-se associa-lo a outros parâmetros antropométricos, como a medida da circunferência da cintura, a fim de oferecer uma forma combinada de avaliação de risco a doenças cardiovasculares e metabólicas. **OBJETIVO** Identificar risco cardiometabólico por parâmetro antropométrico em portadores de diabetes tipo 2 insulínodpendentes atendidos em um Hospital Escola em Belém/PA. **METODOLOGIA** Estudo transversal, prospectivo, com dados secundários, a partir de variáveis obtidas durante o atendimento ambulatorial por um projeto extensionista que assiste a pacientes diabéticos tipo 1 e 2 insulínodpendentes em um Hospital Escola em Belém/PA. A coleta foi realizada entre os meses de junho a outubro de 2018, englobando 23 pacientes portadores de diabetes mellitus tipo 2, de ambos os sexos, com idade igual ou superior a 19 anos. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa desta instituição, sob o CAAE nº 77243917.1.0000.0017. Utilizou-se uma ficha de coleta padronizada contendo dados sobre as condições gerais de saúde, variáveis antropométricas e laboratoriais. Os dados foram tabulados no programa Microsoft excel® 2010 e a análise estatística foi realizada pelo software Bioestat 5.0. Foi aplicado o teste de Qui-quadrado, teste de Normalidade de Kolmogorov-Smirnov e Correlação linear de Pearson, adotando-se um nível de significância de 5%. **RESULTADOS** De uma população inicial de 34 indivíduos, foram excluídos 11 (32,3%) sujeitos os quais não possuíam avaliação completa do estado clínico-nutricional-laboratorial, consistindo a população final do estudo 23 (67,6%) pacientes. Com relação a comorbidades parenterais, registraram prevalência significativa de diabetes 78,26% (p<0,05). **CONCLUSÃO** Observou-se prevalência de risco aumentado para doenças cardiovasculares de acordo com a circunferência da cintura e descontrole glicêmico conforme Glicemia de Jejum e Hemoglobina Glicada. Por isso, ressalta-se a importância

de estratégias de saúde por meio de projetos que promovam ações a comunidade, principalmente a populações de risco, que requerem contínua monitoração do estado nutricional.

Palavras-chave: Diabetes mellitus; Indicadores antropométricos; Fatores de riscos; Insulinoterapia;

ASSOCIAÇÃO E CORRELAÇÃO DO ÂNGULO DE FASE COM POTENCIAIS INDICADORES DE FRAGILIDADE NOS PACIENTES RENAI CRÔNICOS EM HEMODIÁLISE

ANA TEREZA VAZ DE SOUZA FREITAS; MARIA DO ROSARIO GONDIM PEIXOTO;
JORDANA DE OLIVEIRA COSTA; JESSICA FERREIRA MAYRINK IVO; BRENN
HASIMOTO TEIXEIRA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O termo fragilidade começou a receber grande atenção na ciência médica a partir da década de 90. Se constitui como uma síndrome que aborda componentes específicos como fraqueza, medo de cair e perda de peso centralizando em sua análise o controle neurológico, metabolismo energético e o desempenho mecânico (WALSTON et al, 2018). A fragilidade é uma complicação clínica que pode ser decorrente da idade avançada, da doença renal crônica ou de ambos e está associada a pioras na qualidade de vida e morbimortalidade (KIM et al., 2013). Uma vez que o ângulo de fase da bioimpedância já demonstrou estar relacionado à fragilidade em pacientes hospitalizados e têm sido um indicador potencial de pior prognóstico em pacientes com doença renal crônica (SLEE et al., 2014), torna-se importante avaliar essa relação em pacientes em hemodiálise. **OBJETIVO** Comparar a classificação e analisar a associação e correlação de diferentes potenciais instrumentos para avaliação de fragilidade (força de preensão manual, domínio psicológico e físico do teste para qualidade de vida WHOQL-bref, tempo em minutos que permanece sentado, tempo de atividade física moderada em minutos, tempo de atividade física vigorosa em minutos, tempo de caminhada em minutos, velocidade de marcha do Questionário Internacional de Atividade Física e perda de peso) com o ângulo de fase. **METODOLOGIA** Estudo de delineamento analítico transversal, com amostra de 70 pacientes de dois centros de hemodiálise de Goiânia. Incluiu-se pacientes de ambos os sexos, com idade entre 20 e 75 anos, foi aplicado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e teve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa sob protocolo 2.594.918. Após a sessão intermediária de hemodiálise, os voluntários foram avaliados pela bioimpedância e massa corporal. O ponto de corte para baixo ângulo de fase foi **RESULTADOS** A amostra foi composta por maioria do sexo masculino (68.57%) com idade média de 51.54 ± 1.70 . A prevalência de baixo ângulo de fase encontrada foi de 12.86% e a média geral de ângulo de fase foi $6,26 \pm 1,16$. Não houveram diferenças significativas de nenhuma das variáveis analisadas para fragilidade (tempo e dias de atividade física moderada, vigorosa, tempo e dias sentado, perda de peso em três meses, velocidade de marcha, força de preensão manual, média do domínio físico e psicológico da qualidade de vida) entre os grupos com e sem baixo ângulo de fase ($p > 0,05$). Não foram encontradas associações significativas entre a baixa força de preensão manual e baixo ângulo de fase ($p > 0,05$). O ângulo de fase foi inversamente correlacionado

aos dias de caminhada ($r=-0,364$; $p=0,002$). **CONCLUSÃO** Ao contrário do demonstrado em pacientes com outras condições clínicas, nesse estudo o ângulo de fase não se apresentou como um bom indicador de fragilidade pois não apresentou associação estatisticamente significativa com os potenciais indicadores de fragilidade, sendo necessário mais estudos que elucidem essa relação entre pacientes com doença renal crônica em hemodiálise, utilizando instrumentos validados para diagnóstico de fragilidade.

Palavras-chave: Diálise renal; Doença renal crônica; Velocidade de caminhada; vulnerabilidade;

PRÁTICAS ALIMENTARES DE CUIDADORES DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM EPILEPSIA

THIAGO PEREIRA CRUZ; REGINA CELIA GOMES DE SOUSA; RAYANA CRISTINA QUINTANILHA FEIO; DANIELA LOPES GOMES; DOVANI LUZIA DIAS CAVALCANTI; IANDRO FELIPE GASPAR DA SILVA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Epilepsia é uma doença neurológica caracterizada por uma predisposição duradoura a crises epiléticas e pelas consequências neurobiológicas, sociais, cognitivas e psicológicas desta condição e tem maior incidência na infância. Práticas alimentares dos cuidadores podem influenciar o comportamento alimentar das crianças e adolescentes e afetar a frequência de crises convulsivas. Dados socioeconômicos podem determinar a frequência de uma determinada prática. Há evidências de que a baixa escolaridade e idade do cuidador de crianças típicas estão relacionados com práticas alimentares negativas como pressão para comer, regulação da emoção/comida como recompensa, restrição para controle de peso e restrição para saúde. Entretanto, não há estudos que descrevam esta relação em indivíduos com epilepsia. **OBJETIVO** Investigar a relação entre os aspectos socioeconômicos e as práticas alimentares dos cuidadores de crianças e adolescentes com epilepsia. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal realizado com 20 cuidadores de crianças ou adolescentes entre 6 meses a 12 anos de idade atendidos em um Hospital Universitário de Belém. A pesquisa foi aprovada pelo comitê de ética (parecer 3.739.857). Os participantes foram convidados presencialmente a participar da pesquisa na sala de espera e somente após a assinatura do Termo de Consentimento foram submetidos a uma única entrevista. Foram utilizados um Formulário próprio Sociodemográfico e Clínico e o Formulário Comprehensive Feeding Practices Questionnaire traduzido e validado para o português brasileiro por MAIS e colab. (2015) e WARKENTIN e colab. (2016). Foi aplicada Regressão Linear Multivariada com as seguintes variáveis: local de residência, idade, escolaridade, raça, religião, renda familiar e práticas alimentares, por meio do software R. **RESULTADOS** Dos 20 cuidadores, 11 eram residentes da capital, 8 do interior e 1 da zona rural do Pará; 16 eram mães, 1 era mãe adotiva e 1 o pai, totalizando 17 cuidadores do sexo feminino e 1 do sexo masculino. A média de idade dos cuidadores foi de 31,4 ($\pm 6,336195DP$) anos. Em relação ao grau de escolaridade, 3 tinham o ensino fundamental completo, 5 fundamental incompleto, 9 médio completo e 3 médio incompleto. Em relação à cor da pele, 2 se

consideravam de raça amarela, 1 branca, 6 negra e 11 pardos. Em relação à religiosidade, 11 eram católicos, 6 evangélicas, 2 sem religião e 1 não quis informar. A média da renda familiar dos participantes ficou em torno de 1319,00 reais. Em relação às práticas, a que teve a maior média de participação dos cuidadores foi a Restrição para saúde com média de 4,22, seguida de Orientação para uma alimentação saudável com 4,05, Monitoramento 3,67, Pressão 2,78, Restrição para controle de peso 2,31 e Recompensa/Regulação da emoção 1,96. Na regressão linear, houve leve influência da renda ($p=0,0587$) e raça ($p=0,0707$) nas práticas alimentares Orientação para uma alimentação saudável e Restrição para a saúde, respectivamente. **CONCLUSÃO** As condições socioeconômicas dos cuidadores, principalmente a renda e raça, parecem ter uma leve influência nas práticas alimentares dos cuidadores de crianças e adolescentes com epilepsia. Entretanto, mais estudos, com um número maior de participantes precisam ser realizados, a fim de entender melhor os fatores associados às práticas alimentares desse público.

Palavras-chave: Epilepsia; comportamento alimentar; status socioeconômico; crianças; adolescentes

A INFLUÊNCIA DO GLÚTEN E DA CASEÍNA NO COMPORTAMENTO DE CRIANÇAS COM TRANSTORNO DO ESPECTRO DO AUTISMO

AMANDA CAROLINA DOS SANTOS E SILVA¹; ARIEL CHRISTINE DOS ANJOS SOLANO²; TAYANE PANTOJA DE SOUSA¹; KARINA MONIQUE DA SILVA LIRA¹; LEILANE CERES MEDEIROS DOS SANTOS¹.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO FIBRA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO De acordo com o Guia Prático de Autismo, o Transtorno do Espectro Autista é um distúrbio no desenvolvimento que se caracteriza por alterações muito precoce, com consequências múltiplas em diversas áreas do desenvolvimento humano. A alimentação é capaz de auxiliar no controle dos sintomas comportamentais do transtorno, e o glúten presente na cevada, trigo e aveia pode ser um motivador da irritabilidade, falta de concentração e hiperatividade, nos quais são umas das principais características desta patologia. Desse modo, pesquisas são realizadas com a finalidade de comprovar que a ausência do glúten na alimentação do autista pode minimizar os sintomas. **OBJETIVO** Exibir por meio de uma revisão sistemática, os efeitos da dieta do glúten nos sintomas comportamentais de crianças que possuem o Transtorno do Espectro Autista. **METODOLOGIA** O estudo é uma revisão sistemática e foi realizada no período de dezembro de 2019 a janeiro de 2020, através de levantamento bibliográfico por meio de artigos de revistas, livros e guias que abordem os assuntos associados a alimentação no âmbito do autismo. Elaborou-se uma pesquisa com base na Biblioteca Eletrônica Científica Online e foram escolhidos 11 artigos da língua portuguesa e inglesa, contudo somente 4 artigos foram selecionados por estar mais próximo do objetivo da linha de pesquisa. Por fim, os conteúdos dos materiais foram explorados para o embasamento deste estudo que possui a finalidade de evidenciar a influência da nutrição no autismo. **RESULTADOS** Em uma pesquisa realizada em 2015 no Reino Unido, revelou que 80% dos pais de crianças com transtorno

do espectro do autismo faz algum tipo de intervenção dietética para o filho, dentre esses 29% relataram usar uma dieta sem glúten e sem caseína. Nesse grupo, os pais relataram sentir uma melhora significativa nas principais desordens e alguns efeitos adicionais como sintomas gastrointestinais, concentração e atenção melhorados. No segundo estudo, publicado em 2019 realizado no Sul de Minas Gerais, 8 pacientes com espectro autista foram submetidos à uma dieta inicialmente sem caseína (4 semanas) em seguida, sem glúten (7 semanas). Todos apresentaram melhora em pelo menos um dos sintomas característico do transtorno, a maior evolução foi sentida na agressividade (62,5%), seguido da estereotipia (50%). Outros dados apresentam as dificuldades que alguns pais encontram para retirar ambos da alimentação dos filhos, pois 12,5% não aceitaram as alterações na dieta, como a inserção de extrato solúvel de vegetais. Em soma, o número de amostra neste estudo foi pequeno, além da falta de controle na dieta prescrita aos voluntários. Entretanto, os dados para avaliação de dietas livres de glúten são limitados, pois as abordagens, os resultados, o controle das dietas, monitoramento e adesão às dietas variam entre os estudos. **CONCLUSÃO** Diante disso exposto, conclui-se que é importante destacar que não há o consenso de afirmar cientificamente que a dieta sem o glúten e caseína acarreta benefícios, pois ao eliminá-lo totalmente da dieta pode ocorrer a manifestação de carências nutricionais, apesar de vários estudos realizarem intervenções com essa proteína. Em soma, para obtenção de resultados mais concretos é interessante acompanhar e monitorar os casos individualmente por um longo período, principalmente pelas nutricionistas, uma vez que é o profissional capacitado para fazer os reajustes na dieta e fornece suporte nutricional.

Palavras-chave: Autismo; Dieta do glúten no autismo; Nutrição no Autismo;

CONSUMO ALIMENTAR E PERFIL NUTRICIONAL EM PACIENTES COM CÂNCER DE CÓLON E RETO

ALEXSANDRO WOSNIAKI¹; VINICIUS BASSI PRETI²; LEE RICARDO MOCELIN VIEIRA¹; CRISTINA REGINA DA SILVA¹; CAMILA BRANDAO POLAKOWSKI².

1. FACULDADES INTEGRADAS "ESPIRITA", - BRASIL; 2. HOSPITAL ERASTO GAERTNER, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O câncer colorretal é responsável por, aproximadamente, 500.000 óbitos por ano, e é influenciada por fatores como estilo de vida, onde se inclui sedentarismo, alto índice de massa corporal e obesidade. Estudos apontam que a dieta ocidental, rica em carne vermelha e processada, grãos refinados, açúcar, gordura e álcool, está sendo mais associada ao câncer colorretal, enquanto a dieta mediterrânea, rica em frutas, vegetais, fibras e óleo de oliva, teria um papel protetor para o câncer. Uma dieta pobre em fibras alimentares e rica em gordura pode aumentar o risco de câncer devido seus metabólitos, que em níveis altos, podem ser carcinogênicos. **OBJETIVO** Descrever a ingestão de alimentos que habitualmente são consumidos por pacientes com suspeita de câncer colorretal e a composição corporal de pacientes destes pacientes. **METODOLOGIA** Estudo prospectivo, pacientes com suspeita de câncer colorretal, no Hospital Erasto Gaertner de Curitiba. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética, CAE 57515216.6.0000.0098. Os pacientes preencheram

um Diário Alimentar de três dias não consecutivos, além da avaliação antropométrica com aferição de peso e estatura, sendo classificados de acordo com os pontos de corte para Índice de Massa Corporal recomendados pelo Ministério da Saúde. Foram coletados outras variáveis, como idade, sexo e comorbidades. Foram Os dados de consumo alimentar foram analisados em macro e micronutrientes com base na Tabela de Composição Nutricional dos Alimentos Consumidos no Brasil. Para as análises utilizou-se o Software Statistical Package for the Social Sciences 22. RESULTADOS Foram avaliados 42 pacientes com suspeita de câncer de colorretal, sendo 21 do sexo masculino. Quanto a classificação do estado nutricional, uma paciente apresentava baixo peso (2,4%) e 29 (69%) apresentavam excesso de peso. Em relação as comorbidades, 4 (9,8%) apresentavam Diabetes Melitus, 15 (63,4%) com diagnóstico de Hipertensão Arterial e 3 (7,1%) apresentavam hipercolesterolemia. Quanto ao consumo alimentar, a média de consumo energético entre os homens foi de 2027,7 Kcal e entre as mulheres de 1593,9 Kcal. A variação de distribuição aceitável de macronutriente, em especial de gorduras totais para o grupo masculino ficou acima do recomendado (41,0%), sendo a faixa de recomendação para este grupo é de 20 a 35%, e para este mesmo grupo o consumo de carboidratos foi inferior (41,9%) a faixa recomendada de consumo (45 a 65%). O consumo de Fibra Alimentar foi abaixo da recomendação (25,7g) e o consumo de sódio ficou acima da recomendação, em média 2796,9mg, sendo mais elevado entre os homens (3444,2 mg). CONCLUSÃO O presente estudo aponta que os pacientes estudados apresentaram perfis antropométricos similares, com maior prevalência de excesso de peso, tanto entre homens como mulheres, bem como o padrão alimentar similares, com consumo excessivo de sódio e baixo consumo de fibras, padrão alimentar relacionado com elevado consumo de alimentos ultra processados em detrimento da baixa ingestão de alimentos in natura.

Palavras-chave: câncer colorretal; estado nutricional; fibra alimentar;

DIETA ANTIGLICANTE NA PREVENÇÃO E CONTROLE DO DIABETES MELLITUS

MICHELLE RODRIGUES MAFRA; DEREK CHRYSTIAN MONTEIRO LEITÃO; VANESSA LIMA CARVALHO; FLAVIA NOGUEIRA RODRIGUES; KARLA PATRICIA MENDES COSTA; HEMILLY CONCEICAO CHAVES.
UNIVERSIDADE DA AMAZONIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Diabetes Mellitus é uma doença crônica não transmissível de base genética, caracterizada por hiperglicemia, consequência da produção insuficiente ou utilização inadequada da insulina. Essa doença produz grande impacto na saúde coletiva, uma vez que é considerada uma epidemia global, e especialmente no Brasil, ocupa o 4º lugar no ranking dos países com o maior número de casos, registrando ainda um aumento crescente de casos da doença em todas as fases do ciclo da vida. Diversos fatores podem contribuir para a ocorrência dessa patologia, dentre os quais destacam-se o sedentarismo, a obesidade, a hipercolesterolemia, a hipertensão arterial sistêmica, bem como, a má alimentação, os quais podem favorecer não somente a ocorrência da doença como o seu agravamento, que pode cursar com patologias ou desordens adicionais como doenças

cardiovasculares, cerebrovasculares, cegueira, insuficiência renal e amputação não traumática de membros inferiores. Por ser considerado um problema de saúde pública, o Diabetes Mellitus deve ser prioridade nas ações de saúde, necessitando para tanto de constantes pesquisas sobre maneiras de prevenir, tratar e controlar a doença, sendo a alimentação um tratamento não-medicamentoso muito eficaz, especificamente por meio de dieta antiglicante, que permite um maior controle da glicemia, por restringir carboidratos simples e aumentar a oferta de fibras. **OBJETIVO** investigar os benefícios da dieta antiglicante na prevenção, tratamento e controle do Diabetes Mellitus. **METODOLOGIA** Trata-se de uma pesquisa bibliográfica utilizando as bases de dados científicas Scielo e Google Acadêmico em busca de artigos científicos publicados, tendo sido selecionados artigos publicados entre os anos de 2003 e 2015 em revistas nacionais que abordam sobre o tema. **RESULTADOS** Dieta antiglicante é o nome dado para uma alimentação controlada de carboidratos, onde se faz a troca de carboidratos simples para carboidratos complexos, com a inclusão de fibras, que controlam o índice glicêmico do paciente evitando assim picos de glicemia. Dentre os artigos analisados é indispensável avaliar a importância da orientação nutricional na obtenção do controle glicêmico em pacientes com diabetes mellitus tipo 2, observou-se que à medida que o paciente consumia fibras, o índice glicêmico diminuía e como consequência conseguiam atingir a média de glicemia capilar semanal menor ou igual a 150mg/dL, em um período de seis semanas observaram uma correlação significativa entre o consumo dietético de fibras e a carga glicêmica, sendo que o consumo médio de fibras dos indivíduos foi 85% abaixo do recomendado pela DRIs. Em relação aos marcadores glicêmicos, os autores encontraram uma associação negativa não significativa entre o consumo de fibras e a glicemia de jejum e uma diminuição não significativa de hemoglobina glicada, conforme aumentava o consumo de fibras. **CONCLUSÃO** Diante do exposto, conclui-se que a dieta antiglicante, rica em fibras, promove melhora do diabetes mellitus, pois controla o índice glicêmico.

Palavras-chave: alimentação; fibras; diabetes mellitus; prevenção; tratamento

ANÁLISE DE DIETAS DA MODA PARA EMAGRECIMENTO PUBLICADAS EM REVISTAS NÃO CIENTÍFICAS

THAMARA MOURA INACIO PORTES¹; JOÃO PAULO TELO PIMENTA²; ROBERTA FIGUEIREDO RESENDE RICHETTE¹; BRUNA CRISTINA ZACANTE RAMOS².

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO IESB, - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO PROJEÇÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Uma alimentação considerada saudável deve suprir as necessidades nutricionais do indivíduo, devendo levar em consideração aspectos quantitativos e qualitativos, como também possuir equilíbrio e individualização na distribuição de nutrientes. Acredita-se que existe um problema significativo com o fato de se considerar alimentação apenas um fator biológico, que acredita que o ato de comer é simplesmente uma escolha racional, não levando em consideração os outros fatores relacionados, como por exemplo, os emocionais, sociais e culturais. Atualmente, nota-se a vivência de um exagero do culto ao corpo e à área da estética, pois triplicou o número de cirurgias

plásticas, houve grande aumento da procura por academias e mesmo com a crise financeira, as vendas de produtos cosméticos e para emagrecimento, aumentaram substancialmente. É impositiva a beleza, a musculosidade, a magreza e a saúde, resultante do aumentado consumismo da imagem. **OBJETIVO** O objetivo deste trabalho foi analisar as dietas da moda para emagrecimento publicadas em revistas não científicas. **METODOLOGIA** Esta pesquisa se trata de um estudo observacional descritivo. Foram analisadas 5 dietas (3 cardápios de cada, totalizando 15 cardápios) e considerados a energia, e os nutrientes: carboidratos, proteínas, lipídios e fibras, os minerais cálcio, ferro zinco e magnésio e as vitaminas A, B1, B2, B12. O valor energético foi comparado com o estabelecido pela RDC nº 360 de 23/12/2003, os macronutrientes com as recomendações preconizadas em porcentagem pelo Institute of Medicine (IOM,2005) e os micronutrientes e fibras foram comparados com os valores preconizados pelas Dietary References Intakes (DRIs) considerando mulheres entre 19 e 50 anos. **RESULTADOS** Esta pesquisa analisou um total de 15 cardápios publicados em cinco revistas distintas entre os anos de 2012 e 2019. Das cinco revistas selecionadas, em 3 constavam que a perda de peso esperada, desde que fosse seguido os planos alimentares propostos, seria de 2 a 4 kg em um prazo de quinze dias, aproximadamente. E as outras duas revistas indicavam uma perda de peso de 3 e 5 kg, respectivamente, em um mês. Todas as revistas informavam que as dietas foram elaboradas por nutricionistas, porém em nenhuma delas constava o número de inscrição no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN). Foi possível observar que todas as dietas apresentaram valores insuficientes quanto à oferta energética, e que as fibras e a maioria dos micronutrientes (B1, cálcio, ferro, magnésio e zinco) também estavam abaixo das recomendações. **CONCLUSÃO** Pode-se inferir que as dietas encontradas em revistas não científicas não são a maneira mais segura e saudável de se perder peso, visto que não levam em consideração as particularidades de cada indivíduo, podendo inclusive não atender as necessidades mínimas do metabolismo basal. Percebeu-se a importância do acompanhamento com nutricionista, seja qual for o objetivo a ser alcançado pelo paciente. O mais indicado, seria um atendimento individualizado pelo nutricionista para que os indivíduos possam alcançar suas metas, levando em consideração a manutenção da saúde, respeitando sua individualidade e seus limites, sem que haja necessidade de grandes restrições alimentares que possam vir a ocasionar riscos à saúde. Verificou-se ainda que apesar deste tipo de dieta possibilitar uma perda de peso rápida, geralmente os indivíduos encontram dificuldades em manter o novo peso por muito tempo, tendendo a recuperar ou ainda aumentar o peso anterior.

Palavras-chave: Adequação Nutricional.; Dietas da Moda; Mulheres; Perda de Peso;

RELAÇÃO ENTRE ESTADO NUTRICIONAL E INSATISFAÇÃO DA IMAGEM CORPORAL ENTRE PRATICANTES DE CROSSFIT

JULIANA VIEIRA CARVALHO; SAULO VINÍCIUS VIANA SANTOS SILVA; DANIELA LOPES GOMES; MAYARA NEGRAO GOMES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A insatisfação com a imagem corporal pode ser definida como os pensamentos e sentimentos negativos do sujeito em relação ao seu corpo que resultam de uma avaliação negativa que o mesmo faz acerca da sua aparência física. A construção de imagem corporal perfeita que a mídia costuma divulgar, valorizando o culto aos músculos e o aspecto magro, faz com que as pessoas busquem estas características que nem sempre condizem com a percepção corporal que já tinham de si mesmo, podendo gerar, uma maior insatisfação com a imagem corporal. Atividades ou esportes que envolvam certo nível competitivo acentuado podem levar a uma maior preocupação com o peso e aparência física nos esportistas. O crossfit por ser uma modalidade com características competitivas entre os praticantes, poderia ser um fator de risco predisponente para alteração no comportamento alimentar e imagem corporal. **OBJETIVO** Testar a diferença de insatisfação corporal de acordo com o estado nutricional em praticantes de crossfit **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo e analítico, realizado com 42 adultos praticantes de crossfit, de ambos os sexos. Para o cálculo do Índice de Massa Corporal, foram obtidas medidas de peso e estatura com posterior classificação do diagnóstico nutricional segundo a Organização Mundial da Saúde, dividindo-se posteriormente os participantes em eutrofia ou sobrepeso. Para a mensuração da insatisfação corporal, todos os participantes autoperceberam o Body Shape Questionnaire composto por 34 questões, em escala tipo Likert, em que o avaliado aponta com que frequência, nas últimas quatro semanas, vivenciou os eventos propostos pelas alternativas; as respostas variam de 1 (nunca) a 6 (sempre), sendo a soma das pontuações de cada item o escore final da escala. Esse escore reflete níveis crescentes de insatisfação com a imagem corporal que correspondem às seguintes faixas: nenhuma (≤ 80); leve (81-110); moderada (111-140) e grave (≥ 141). Para a comparação dos escores médios de insatisfação corporal entre os grupos, foi inicialmente utilizado o Teste de Kolmogorov-Smirnov para verificar a normalidade de distribuição da amostra ($p > 0,05$), em seguida, foi aplicado Teste-t de Student (p **RESULTADOS** O grupo com sobrepeso, 61,9% ($n=26$), foi mais prevalente em relação ao grupo em eutrofia, com 38,1% ($n=16$). A média de pontuação para insatisfação corporal nos grupos de sobrepeso e de eutrofia foram, respectivamente, $100,81 \pm 32,6$ e $76,56 \pm 14,4$. A classificação dos valores médios do escore, por nível de insatisfação com a imagem corporal, apontou que o grupo com sobrepeso está na faixa de insatisfação leve e o grupo eutrófico não apresenta insatisfação. Ao comparar as médias de insatisfação corporal entre os grupos com eutrofia e sobrepeso, verificou-se que o grupo com sobrepeso apresentava escores de insatisfação corporal significativamente maiores ($t(37,2) = -3,293$; $p = 0,002$). **CONCLUSÃO** Verificou-se maior insatisfação com a imagem corporal entre os praticantes de crossfit com sobrepeso. Mediante isso, ressalta-se a importância de uma abordagem mais humanizada e com maior atenção para as atitudes alimentares e para a relação desse público com o alimento, visto que a literatura comprova a associação diretamente proporcional entre níveis de insatisfação corporal e comportamentos referentes a transtornos alimentares.

Palavras-chave: Autoimagem; Ciência da Nutrição e do Esporte; Índice de Massa Corporal;

ATENDIMENTO MULTIPROFISSIONAL NA PROMOÇÃO DE SAÚDE BUCAL EM GESTANTES

AMANDA BARBOSA NETO; FERNANDA MANIERO BANEVICIUS; PRISCILA VALLES ROCHA.

UNIVERSIDADE ANHANGUERA DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os estudos epidemiológicos realizados demonstram que a prevalência das lesões de cárie tem forte relação com o consumo de açúcar. Sabe-se que uma dieta rica, principalmente em sacarose, tem potencial cariogênico maior que outros açúcares, favorece a colonização de bactérias, aumentando a viscosidade do biofilme e favorecendo a sua aderência aos tecidos dentários. De tal modo, os pacientes devem ser encorajados a reduzir a frequência de ingestão de alimentos açucarados e ácidos pois, contribuem para a erosão dental. Sendo assim, faz-se necessário o atendimento nutricional para intervenções adequadas. **OBJETIVO** Verificar a importância do acompanhamento multiprofissional na promoção de saúde bucal em gestantes. **METODOLOGIA** Trata-se de uma revisão sobre o tema, onde as informações foram obtidas por meio de rastreamento literário sistemático, empregando-se a técnica booleana utilizando a palavra and e os seguintes descritores: saúde bucal and gestantes; e equipe multiprofissional and nutrição pré-natal. Para tanto, utilizaram-se fontes de pesquisa como publicações específicas e os provedores de pesquisa Bireme, Lilacs, Medline e Scielo. Como critérios de busca foram utilizados limites de idiomas (português, espanhol e inglês), e de período (2008 a 2010). **RESULTADOS** Verificou-se que o controle da dieta tem como objetivo produzir modificações, de modo que o seu potencial cariogênico sofra uma alta redução. Embora a força dessa relação tenha sido modificada com a introdução de fluoretos, a dieta continua sendo relatada como um forte fator de risco à cárie. O aconselhamento dietético aos pacientes odontológicos deve ser personalizado, estando em consonância com as recomendações dietéticas. A análise da dieta é complexa e, em muitos casos, deveria ser realizada por uma equipe multiprofissional, composta por cirurgião-dentista, médico e nutricionista. Um cuidado especial deve ser dado à mulher nesta fase, e o aconselhamento nutricional - cujos principais objetivos são estabelecer o estado nutricional, identificar fatores de risco, possibilitar interferências terapêuticas e profiláticas no sentido de corrigir distorções e planejar a educação nutricional junto com a avaliação da saúde bucal, devem ser parte do cuidado pré-natal. **CONCLUSÃO** As alterações gengivais são, na maioria dos casos, causadas pelas mudanças hormonais que levam à exacerbação das inflamações gengivais presentes, bem como a incidência de cárie pode aumentar em função da mudança da dieta e das repetidas regurgitações sendo assim, faz-se necessário o atendimento multiprofissional para a gestante, de modo a atuar na saúde global da mesma.

Palavras-chave: Gestantes; Nutrição Pré-Natal; Saúde bucal;

TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL PRESCRITA E ADMINISTRADA A PACIENTES INTERNADOS EM UM HOSPITAL PÚBLICO DO MARANHÃO

JAISANE SANTOS MELO LOBATO¹; KAILANE COELHO PINTO RODRIGUES²;
WILDLAINY LEITE LIMA¹; LETÍCIA RAMOS NOBRE²; CARLA FREGONA DA SILVA²;
VIRLANE KELLY LIMA HUNALDO¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, - BRASIL; 2. INST. ENS. SUP. DO SUL DO MA/ UNIDADE DE ENSINO SUPERIOR DO SUL DO MARANHÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A terapia nutricional enteral (TNE) é uma modalidade terapêutica essencial para prevenir a perda de massa corporal, manter o equilíbrio imunológico e auxiliar na diminuição das complicações metabólicas, nesse sentido, deve ser instituída de forma adequada, para que estes objetivos sejam conquistados. **OBJETIVO** O estudo tem como objetivo avaliar a adequação entre o volume prescrito e administrado, bem como a adequação energético-proteica da TNE, caracterizar o perfil sociodemográfico e epidemiológico, classificar o estado nutricional e verificar a associação entre estado nutricional e adequação calórica e proteica de pacientes internados em um hospital público no Maranhão. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo, observacional e prospectivo. A coleta de dados foi iniciada após a aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa, número do parecer: 3.659.488. Foram acompanhados, pacientes em uso de TNE exclusiva por um período mínimo de 72 horas, de agosto a setembro de 2019. Considerou-se satisfatório o referencial a ser atingido de adequação $\geq 90\%$. Os resultados foram tabulados no programa Microsoft Excel, posteriormente foi feita análise estatística no Statistical Package for the Social Sciences (SPSS), versão 22.0. As associações entre essas variáveis (estado nutricional dos pacientes internados com adequação calórica e proteica) foram verificadas através do teste do qui-quadrado. O nível de significância utilizado como critério de aceitação ou rejeição nos testes estatísticos foi de 5%. **RESULTADOS** O estudo abrangeu uma amostra de 31 pacientes, 54,84% do sexo masculino, com uma média de 62,7 anos ($\pm 20,3$). 51,6% (N=16) pacientes apresentaram algum tipo de comorbidades, destes, 25% (N=4) tinham diabetes mellitus, 43,75% (N=7) dispunham de hipertensão arterial sistêmica e 31,25% (N=5) possuíam diabetes e hipertensão arterial sistêmica. A média de calorias infundidas foi de 1.940,1 kcal/dia ($\pm 513,7$), a média de volume total diário de 1.567,7 ml/dia ($\pm 38,100$) e a média de proteínas administradas foi de 103,4 g/dia ($\pm 41,3$). No que diz respeito a adequação calórica obteve-se uma média de 116,03%, a adequação proteica foi de 77,8% e a adequação de volume foi de 74,93%. Não foram evidenciadas associação entre estado nutricional e adequação volume administrado ($p=0,973$), entre estado nutricional e adequação de proteica ($p=0,208$), e nem entre estado nutricional e adequação calórica ($p=0,642$). **CONCLUSÃO** Concluiu-se que a maioria dos pacientes do hospital do estudo em uso exclusivo de TNE, não receberam plenamente a dieta enteral de acordo com o prescrito. Os resultados encontrados foram inadequados com relação ao volume e proteína de dieta administrado, dado que a minoria dos pacientes atingiu uma adequação $\geq 90\%$.

Palavras-chave: Nutrição Enteral; Avaliação Nutricional; Terapia Nutricional; Alimentos formulados;

TRANSTORNOS ALIMENTARES E INSATISFAÇÃO CORPORAL EM ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO

KARIN GRAZIELE MARIN DOS SANTOS; ANA PAULA DA SILVA BRITO; GIOVANNA CATTONI GOMES; ISADORA CAMPOS MARTINS; JULIANA DE CARVALHO MARCHESIN; LEONARDO JOSE LOPES.
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE RIO PRETO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Estudantes de graduação em Nutrição são frequentemente expostos a informações sobre alimentação e nutrição e a estímulos externos sobre a aparência física, predispondo-os a um risco elevado para o desenvolvimento de Transtornos Alimentares, sendo imprescindível o acompanhamento contínuo para identificação de alterações comportamentais e manifestações de sintomas. **OBJETIVO** O objetivo da pesquisa foi identificar a prevalência de indivíduos com desvio sobre a percepção da autoimagem corporal e sintomatologia associada, matriculados no curso de Nutrição do Centro Universitário de Rio Preto - UNIRP, SP, Brasil. **METODOLOGIA** Foi desenvolvido um estudo descritivo com 63 universitários de ambos os sexos do primeiro e segundo ano do curso de Nutrição. Foram utilizados dois instrumentos autoaplicáveis para avaliação dos Transtornos Alimentares (Eating Attitudes Test-26 e Body Shape Questionnaire). Além dos questionários foi obtido o Índice de Massa Corporal dos participantes. A coleta dos dados foi realizada após a aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa no 3.407.263 e o preenchimento do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Considerando-se o total de participantes, 50 estudantes foram do sexo feminino e 13 do sexo masculino. Os resultados obtidos por meio da aplicação do teste Eating Attitudes Test-26 demonstraram que 6% das mulheres e 15,3% dos homens avaliados foram classificados com transtorno alimentar moderado/alto. O teste aplicado para avaliar os distúrbios de percepção corporal, a insatisfação e as preocupações com a forma do corpo, o Body Shape Questionnaire, possibilitou a identificação de pontuações mais elevadas na população feminina, sendo que dez questões apresentaram valores variando de 111 a 140 pontos, evidenciando distúrbio moderado e quatro questões com pontuação superior a 140 pontos, demonstrando distúrbio acentuado. Enquanto na população masculina somente três questões apresentaram pontuação entre 111 a 140, e quatro questões com pontuação superior a 140. Destaca-se que, uma das perguntas descritas no questionário como Você se preocupou com o fato do seu corpo não ser firme o bastante, isto é, estar flácido? apresentou pontuações relevantes, acima de 150 pontos (elevada alteração de percepção corporal), evidenciando o quanto o estudante se preocupa com sua forma física e o quanto ela está ligada à sua percepção de imagem corporal. Assim como a questão Você beliscou partes do seu corpo para ver o quanto de gordura tinha lá? apresentou valores para distúrbio moderado. Por outro lado, a avaliação do Índice de Massa Corporal resultou em eutrofia para a maioria dos indivíduos avaliados. **CONCLUSÃO** Os testes psicométricos utilizados no estudo permitiram identificar que alguns jovens matriculados no curso de Nutrição apresentaram desvio sobre a percepção da autoimagem corporal, embora não tenham sido verificadas inadequações do Índice de Massa Corporal. Os resultados sugerem que a população avaliada apresenta risco para o desenvolvimento de distúrbios alimentares. Torna-se relevante a contínua investigação científica sobre o tema e abordagem multiprofissional pautadas em novas estratégias de cuidado, já visto que estes distúrbios são de difícil tratamento e grande importância para saúde pública mundial.

Palavras-chave: Distúrbios alimentares; Imagem Corporal; Questionários psicométricos;

AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO DAS MÃES SOBRE OS ALIMENTOS UTILIZADOS NA INTRODUÇÃO ALIMENTAR

BIANCA ALEJANDRA VALDIVIA FRAZÃO ALVES; SANDRA MARIA DOS SANTOS
FIGUEIREDO.

CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Até os dois anos de vida, o crescimento e o desenvolvimento da criança são influenciados pelas condições de nascimento e os fatores ambientais em que a mesma vive. Dentre os fatores ambientais, a nutrição adequada se destaca com um dos principais a promover o crescimento e o desenvolvimento saudável na infância. As crenças e tabus maternos tendem a trazer prejuízos a alimentação da criança por limitar o uso de alimentos importantes para o funcionamento do organismo, apesar de esses alimentos, normalmente, estarem localmente disponíveis e serem consumidos pela família. **OBJETIVO** Avaliar os conhecimentos das mães sobre os alimentos, temperos e utensílios utilizados na introdução alimentar. **METODOLOGIA** Foi realizado um estudo qualitativo e quantitativo, descritivo, do tipo transversal. A pesquisa foi realizada no mês de março de 2019, na Unidade Municipal de Saúde (UMS) do Guamá, em Belém, após a aprovação do Comitê de Ética e Pesquisa (CEP) do Centro Universitário do Estado do Pará (CESUPA) com parecer de número 3.172.547 e CAAE: 08064519.3.0000.5169. Participaram do estudo 69 mães de crianças de 06 a 24 meses de idade, matriculadas no Programa de Crescimento e Desenvolvimento na UMS. Para a realização da coleta de dados foi utilizado um instrumento de pesquisa dividido em duas etapas: a etapa I do questionário possuía perguntas socioeconômicas e na etapa II foram coletadas questões sobre as práticas de alimentação complementar que as mães realizaram com as crianças. Para auxiliar a análise dos dados desta pesquisa foi utilizado o software IRAMUTEQ (Interface de R pour les Analyses Multidimensionnelles de Textes et de Questionnaires), versão 07 alpha 2, e o Microsoft Excel versão 2013. **RESULTADOS** Com relação ao primeiro alimento oferecido, 43,5% das mães entrevistadas introduziram antes da criança completar 6 meses de idade, e o alimento/preparação oferecido foi fruta (39,1%), seguido de sopa com 17,4% e o utensílio utilizado por 71% das mães foi a colher. Verificou-se que a forma predominante de como os alimentos devem ser oferecidos na introdução alimentar, é bem amassado com o garfo, que constou 57 vezes na transcrição do corpus textual. Os alimentos mais citados para serem inseridos inicialmente foram: carne, batata, banana, cenoura e feijão, aparecendo 38, 30, 27, 22 e 21 vezes, respectivamente. Em relação aos temperos utilizados foi possível observar que as mães citaram coentro 41 vezes, cebola 34 vezes e tomate 21 vezes. **CONCLUSÃO** Com base nos resultados encontrados, os conhecimentos das mães acerca da alimentação complementar, tal como sua prática, foram satisfatórios, fazendo com que o objetivo fosse alcançado. Desta forma, o desenvolvimento de ações de educação em saúde e nutrição para que as informações sobre a alimentação nos primeiros anos de vida sejam reforçadas, promovendo o crescimento e desenvolvimento adequado na infância.

Palavras-chave: Alimentação Complementar; Alimentos; Introdução Alimentar;

ESTADO NUTRICIONAL E FORÇA DE PRESSÃO PALMAR EM IDOSOS COM DIABETES MELLITUS TIPO 2

SHIRLEI GRANHEN DE ARAUJO¹; MARINA GORETH SILVA DE CAMPOS¹; TAYANA CAROLINA SANTOS SILVA².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL; 2. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO JOÃO DE BARROS BARRETO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As mudanças nos hábitos alimentares e no estilo de vida e o envelhecimento da população têm contribuído para o crescente aumento na incidência das doenças crônicas não transmissíveis no Brasil e no mundo. O diabetes é uma doença crônica de grande impacto na saúde pública dos países, independente do seu desenvolvimento, por estar associado à maiores taxas de hospitalizações, maior utilização dos serviços de saúde, maior incidência de doenças cardiovasculares e cerebrovasculares. Entre as diversas complicações relacionadas ao diabetes a perda de força neuromuscular (dinapenia) é fator determinante para o desenvolvimento de incapacidade funcional e limitação na mobilidade, além disso foi reconhecida como melhor preditora para resultados adversos, incluindo quedas, fraturas, incapacidade física e mortalidade em comparação a avaliação isolada da massa muscular. **OBJETIVO** Avaliar o estado nutricional e a força de pressão palmar em idosos diagnosticados com diabetes mellitus tipo 2 atendidos no ambulatório de nutrição de um Hospital de referência, Belém-PA. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal descritivo realizado com pacientes idosos diagnosticados com diabetes mellitus tipo 2, de ambos os sexos, atendidos no ambulatório de nutrição do Hospital Universitário João de Barros Barreto, localizado em Belém/PA, durante o período de Outubro de 2019 a Janeiro de 2020. Foram verificadas características sociodemográficas como sexo, faixa etária, situação conjugal, escolaridade e renda; avaliação do estado nutricional através da Mini Avaliação Nutricional e antropometria (peso, altura, índice de massa corporal, circunferência do braço e circunferência da panturrilha). A força de pressão palmar foi avaliada com o auxílio de um dinamômetro manual hidráulico, adotando-se os pontos de corte. **RESULTADOS** Participaram da pesquisa 76 pacientes, com média de idade de 69,16 ($\pm$ 6,44). Prevalenceram o sexo feminino (63,2%), escolaridade $\leq$ 8 anos (56,6%) e renda de até 1 salário mínimo (52,6%). Em relação ao estado nutricional, os voluntários apresentaram-se eutróficos segundo a Mini Avaliação Nutricional (84,2%), o Índice de Massa Corporal (34,2%) e a Circunferência do Braço (48,7%). De acordo com a circunferência da panturrilha 50% (n=38) dos pacientes estavam desnutridos. A média da força de pressão palmar encontrada foi de 22,67 ($\pm$ 8,02) e a prevalência de dinapenia na população estudada foi de 30,2% (n=23). **CONCLUSÃO** De acordo com os resultados da pesquisa, houve prevalência de eutrofia segundo a Mini Avaliação Nutricional, o Índice de Massa Corporal e a Circunferência do Braço. A Circunferência da Panturrilha, um importante parâmetro de avaliação do estado nutricional em idosos, resultou em desnutrição na metade dos casos avaliados. A força de pressão palmar também esteve abaixo dos pontos de corte de referência, mostrando dessa forma a presença de dinapenia na população estudada. Contudo, ressalta-se a importância da avaliação da força de pressão palmar em idosos diabéticos como complemento da avaliação nutricional, a fim de minimizar as complicações relacionadas a dinapenia e direcionar as medidas terapêuticas.

Palavras-chave: Diabetes mellitus; Dinapenia; Estado Nutricional;

RELAÇÃO ENTRE ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL E CONHECIMENTO SOBRE ALIMENTAÇÃO EM PACIENTES COM DIABETES MELLITUS TIPO 1

KASSIA CLOTILDE COSTA FERREIRA; PEDRO MATOS DA ROCHA FILHO; ALINE LEÃO REIS; TALITA NOGUEIRA BERINO; FABRICIO VASCONCELOS MEDEIROS; DANIELA LOPES GOMES.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O cuidado nutricional em Diabetes Mellitus tipo 1 é de extrema relevância no tratamento e prevenção de complicações. Estudos comprovam impacto significativo na hemoglobina glicada de pacientes após intervenção nutricional por um especialista. Tendo em vista que o conhecimento oferece subsídios para o autocuidado do paciente e, conseqüentemente, favorece um melhor controle glicêmico, o entendimento limitado ou mesmo errôneo acerca da terapia nutricional pode influenciar na adesão ao tratamento e no agravamento de complicações decorrentes do diabetes.

OBJETIVO Identificar a relação entre conhecimento sobre alimentação e atendimento nutricional por pacientes com diabetes tipo 1.

METODOLOGIA Estudo transversal, descritivo, aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa (Parecer 3.232.967), realizado com sujeitos atendidos em um Hospital Universitário em Belém, Pará, que aceitaram assinar o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Participaram 42 pessoas com diabetes mellitus tipo 1, as quais foram divididas em 3 grupos: adultos (n=18/ idade: >19 anos), adolescentes (n=9/ idade: 12 a 19 anos) e crianças (n=15/ idade: Diabetes Mellitus Knowledge Scale, com 16 questões sobre os pilares do tratamento, com escala de medida de 0 a 16. Para cada questão correta soma-se o escore 1, e 0 para as incorretas. Os itens de 1 a 13 possuem uma resposta correta cada, já os itens de 14 a 16, duas respostas são corretas e devem ser assinaladas para atribuição do escore 1. Um escore total ≥ 8 indica bom conhecimento sobre a doença. Para este estudo, foi realizado um recorte do domínio alimentação, utilizando as respostas das 5 questões referentes a este tema. Também foi aplicado o protocolo de Roteiro de Hábitos, desenvolvido por pesquisadores do projeto, pelo qual foi possível identificar os pacientes que foram previamente atendidos por nutricionistas. As variáveis dependentes foram o conhecimento acerca da alimentação e o atendimento prévio com nutricionista. As variáveis independentes foram idade e sexo. Com auxílio do software Statistical Package for Social Science, v.21 foram realizadas estatísticas descritivas (medidas de tendência central e dispersão) e inferenciais (teste de correlação de Spearman).

RESULTADOS Do universo de 42 sujeitos, 61,9% (n=26) eram do sexo feminino. Observou-se que 52,4% (n=22) não passaram por consulta com nutricionistas. O grupo de pessoas que realizou atendimento nutricional caracterizou-se por indivíduos de menor idade ($r^2= 0,287$; $p=0,034$). Quanto ao conhecimento sobre alimentação, o grupo de pessoas sem atendimento nutricional prévio obteve um resultado superior estatisticamente significativo ($r^2= -0,0385$; $p=0,011$) na questão referente a substituições alimentares do pão francês. Nas questões sobre macronutrientes e influência da alimentação na glicemia, os resultados revelaram baixo conhecimento em ambos os grupos com média de acertos igual a 2,4 (dp= 1,0), sem correlação com o atendimento nutricional

($p=0,492$). **CONCLUSÃO** A maioria demonstrou um baixo nível de conhecimento sobre os macronutrientes, não apresentando relação estatisticamente com atendimento nutricional. Ademais, os pacientes sem atendimento nutricional prévio apresentaram conhecimento maior em relação a substituições alimentares equivalentes, apontando que as estratégias educativas nutricionais devem ser mais eficazes para a educação sobre a alimentação para portadores de Diabetes Mellitus tipo 1.

Palavras-chave: Conhecimento; Doenças Crônicas; Diabetes Mellitus Tipo 1;

ASSOCIAÇÃO ENTRE CONSUMO ALIMENTAR E RISCO CARDIOVASCULAR EM PESSOAS VIVENDO COM HIV/AIDS

VANESSA VIEIRA LOURENÇO COSTA¹; MARILIA BRASIL XAVIER²; AMANDA KELLY DE BARROS BRITO¹; DIANA SOUZA DOS SANTOS³.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, INSTITUTO DA SAÚDE, BELEM - PA - BRASIL;

2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, NÚCLEO DE MEDICINA TROPICAL, BELEM -

PA - BRASIL; 3. CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O aumento da longevidade em pessoas vivendo com HIV (PVHIV) devido à terapia antirretroviral de alta atividade (HAART) aumentou a incidência de condições crônicas, como as doenças cardiovasculares (WHO, 2015). Segundo alguns estudos, o vírus e a terapia antirretroviral (TARV) são fatores que favorecem o aumento de fatores inflamatórios e o espessamento da carótida (ROSS et al, 2009). A alimentação adequada é fator importante no tratamento e contribui para melhorar a imunidade e prevenir doenças cardiovasculares, necessitando de dieta equilibrada para prevenir o avanço da doença (DERESZ et al, 2018). **OBJETIVO** Avaliar o consumo alimentar e a presença de fatores de riscos cardiovasculares em pessoas vivendo com HIV/AIDS em uso regular de antirretrovirais. **METODOLOGIA** Estudo de delineamento descritivo, transversal e quantitativo. Foram incluídos adultos que aceitaram participar, voluntariamente da pesquisa. A coleta de dados foi realizada através de dados das avaliações antropométrica, de frequência de consumo alimentar e variáveis bioquímicas. Na comparação das variáveis numéricas entre dois grupos foi utilizado o teste G (Independência). Os resultados foram considerados estatisticamente significativos, em nível de significância de ($p \leq 0,05$). O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa com Seres Humanos, sob o parecer 2.495.111. **RESULTADOS** Foram avaliados 56 indivíduos adultos. A maioria (53,6%), constituída por homens, 39,3% estavam na faixa etária de 35 a 50 anos, 51,8% tinham companheiro. No que concerne os riscos cardiovasculares a maioria do sexo masculino apresentou HDL baixo (80%) e hipertrigliceridemia (56,7%), bem como as mulheres em maioria foi observado valores de HDL baixos (61,5%), e triglicerídeos normais, em 53,8%. das pacientes avaliadas. A análise entre riscos cardiovasculares e consumo de alimentos reguladores indicou correlação significativa no colesterol ($p=0,01$) e LDL ($p=0,002$), o que demonstra associação entre as variáveis consideradas. Além de ter sido verificado a relação entre o menor consumo de biscoito doce, o HDL tende a aumentar , 3,04 mg/dL ($p=0,008$), enquanto aumentado o consumo de bolacha salgada, o LDL tende a aumentar 17,5 mg/dL ($p=0,0007$). **CONCLUSÃO** Os resultados do estudo

evidenciam a relação do consumo alimentar inadequado e a alta prevalência de fatores de risco relacionados ao desenvolvimento de doenças cardiovasculares em PVHA em uso de TARV, enfatizando e reforçando a necessidade de cuidados especiais nessa população, promovendo a orientação contínua acerca da importância de hábitos alimentares saudáveis.

Palavras-chave: Avaliação Nutricional; Consumo de alimentos; Doenças cardiovasculares; HIV;

PREVALÊNCIA DE CONSTIPAÇÃO INTESTINAL EM PACIENTES ONCOLÓGICOS ATENDIDOS EM UMA CASA DE ACOLHIMENTO EM ARACAJU/SE

CARINA MARIA SILVA CORREIA; MARIANA DE ARAUJO BISPO BRASIL; TALITA KIZZY BARBOSA BARRETO; KARINA MORAES DIAS; ALDINI DE FRANCA NEVES.
UNIVERSIDADE TIRADENTES, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O câncer é uma patologia caracterizada pelo crescimento desordenado, rápido e invasivo de células com alteração em seu material genético. De acordo com o Instituto Nacional de Câncer, a neoplasia se caracteriza como um problema de saúde pública. Dentre os sintomas, a constipação é uma das queixas recorrentes na maioria dos enfermos e apresenta diversas causas, como medicamentos analgésicos, em especial os opiáceos, diminuição da ingestão das fibras e ingestão hídrica inadequada, que leva aos enfermos a relatarem dor, tenesmo e obstrução intestinal. Importante mencionar que entre os pacientes em tratamento, a prevalência de constipação intestinal é 50% a 90%. Portanto uma má alimentação e alterações fisiológicas causadas pelos medicamentos, podem complicar o estado nutricional e comprometer a qualidade de vida do paciente. **OBJETIVO** Avaliar o hábito intestinal dos pacientes com câncer atendidos em casa de acolhimento em Aracaju/SE, reconhecendo os efeitos colaterais mais frequentes, ingestão hídrica e de fibras e a sua relação com a constipação intestinal. **METODOLOGIA** Estudo transversal quali-quantitativo de caráter descritivo, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Tiradentes, sob o nº 76849017.4.0000.5371 e solicitada a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Efetuado com pacientes acima dos 18 anos de ambos os sexos em uma instituição filantrópica que acompanha pacientes oncológicos atendidos em Aracaju/SE. A coleta de dados ocorreu de novembro de 2016 a agosto de 2017, utilizou-se a escala de Bristol para identificação da consistência e formato das fezes dos pacientes. Para avaliar o consumo de fibras, utilizou-se o recordatório 24 horas, que foi calculado no programa Dietbox com a margem de dados do Consenso Brasileiro de Constipação Induzida por Opioides (2009). A partir do programa Statistical Package for the Social Science for Windows versão 23, analisou-se estatisticamente os dados (valores médios, desvios padrão variável idade) e os dados foram tabulados no Excell. Para avaliar associação entre duas variáveis categóricas foi utilizado o teste Qui-quadrado de Pearson ou o teste Exato de Fisher quando a condição para utilização do teste Qui-quadrado não foi verificada. Foi aplicado significância de 5% como margem de erro na decisão dos testes estatísticos. **RESULTADOS** Foram avaliados 54 pacientes com maior prevalência de 40-59 anos. Os principais efeitos colaterais foram alteração do paladar (68,5%), fadiga (63%), constipação (61,1%) e náuseas (53,7%). A escala de Bristol apresentou 42,4% fezes como

bolinhas duras e separadas, e 27,3% em forma de salsicha segmentada. Seguindo os dados do Consenso Brasileiro de Constipação Induzida por Opióides (2009), 88,9% apresentaram o consumo abaixo do recomendado de fibras e 46,3% ingeriam menos de 1,5 litros de água, ou seja, abaixo da recomendação proposta, e dentre esses, 72% apresentaram constipação. **CONCLUSÃO** Consequentemente, constata-se que a constipação é um dos efeitos colaterais mais prevalentes nos pacientes oncológicos entrevistados e notou-se que a maioria além de consumirem fibras abaixo do recomendado, também não praticavam atividade física e ingeriam menos que 1,5 litros de água por dia, o que aumenta a prevalência de constipação e agrava o quadro do paciente.

Palavras-chave: analgésicos opióides; constipação intestinal; neoplasias;

ÍNDICE DA QUALIDADE DA DIETA DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM SÍNDROME DE WILLIAMS-BEUREN.

DIELLE NAZARE REIS DE QUEIROZ¹; MICHELLE REGINA MARTINS PEREIRA¹; ISABEL CRISTINA NEVES DE SOUZA²; CAROLINE DE MORAIS CARDOSO¹; CARLOS EDUARDO DE MELO AMARAL¹; LUIZ CARLOS SANTANA DA SILVA¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL; 2. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO BETTINA FERRO DE SOUZA, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A síndrome de Williams-Beuren é decorrente de uma microdeleção hemizigótica do braço longo do cromossomo 7(q11.23) que contém entre 26 e 28 genes, incluindo o gene da elastina, o que pode explicar as várias características da síndrome entre elas a cardiopatia. A alimentação adequada e saudável nesta fase da vida é essencial para o crescimento e desenvolvimento e constitui um dos fatores de prevenção de algumas doenças associadas à síndrome, pois é nesse período que são estabelecidos os hábitos alimentares. A avaliação da qualidade da dieta permite obter informações que possibilitem intervenções precoces efetivas de comportamento que favoreçam a prevenção de problemas futuros. **OBJETIVO** Avaliar a qualidade da dieta de crianças e adolescentes com Síndrome de Williams-Beuren. **METODOLOGIA** Foi realizado um estudo de caráter transversal na Associação Paraense de Síndrome de Williams e Outras Doenças Raras, localizada em Belém do Pará, com crianças e adolescentes portadores de Síndrome de Williams-Beuren. A pesquisa foi iniciada após a aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa, de acordo com a Resolução nº 466/2012, protocolo 01179218.0.0000.5634. A qualidade da dieta foi avaliada pelo IAS (Índice Alimentação saudável) brasileiro proposto por Mota et al. (2008), realizado mediante o inquérito do Recordatório Alimentar de 24 horas (R24h) dos indivíduos. Os R24h foram analisados através do software Dietbox. Para calcular a pontuação total de todas as refeições realizadas de acordo com o IAS, foram somadas as porções de cada grupo. Os Três R24h foram analisados separadamente e calculados a pontuação à parte. Em seguida foi feita a média dessas pontuações para obtenção da pontuação final. A qualidade da dieta foi determinada segundo a soma dos pontos de todos os 12 componentes, obtendo a pontuação final e a respectiva classificação: pontuação final < 71 pontos indicavam dieta considerada de má qualidade, com pontuação entre 71 e 100 pontos precisando de melhorias e >100 pontos boa

qualidade". **RESULTADOS** Foi observado que a maioria dos participantes do estudo (73,91%, n=17) possui uma dieta que necessita de melhorias, 21,74% (n=5) dieta de má qualidade, enquanto que apenas 4,35% dos pacientes apresentavam dieta de boa qualidade, segundo o IAS. **CONCLUSÃO** Concluiu-se que no presente estudo a qualidade da dieta para a grande maioria da amostra avaliada foi classificada como precisando de melhorias. Enfatizando desta maneira a necessidade de melhorar a qualidade da alimentação de crianças e adolescentes com Síndrome de Williams-Beuren, com intuito de favorecer o consumo diário de alimentos de boa qualidade e com propriedades anti-inflamatórias.

Palavras-chave: Índice alimentar; Qualidade da dieta; Síndrome de Williams Beuren;

CONSUMO DE CARBOIDRATOS POR PACIENTES PEDIÁTRICOS PORTADORES DE EPILEPSIA ATENDIDOS EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO EM BELÉM (PA)

CAMYLE EMANUELLE MELEM DE SOUZA; RAYANA CRISTINA QUINTANILHA FEIO;
DOVANI LUZIA DIAS CAVALCANTI; GABRIELA CRISTINA PENICHE DOS SANTOS;
REGINA CELIA GOMES DE SOUSA; PRISCILLE FIDELIS PACHECO HARTCOPFF.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A epilepsia é um transtorno cerebral no qual ocorre uma predisposição duradoura a crises epiléticas, com sequelas neurobiológicas, cognitivas e psicológicas são provocadas. A incidência pediátrica representa mais que o dobro da incidência em portadores adultos. Apesar das dietas próprias indicadas para utilização destes pacientes como terapia alternativa visando à estabilização ou redução das crises não estarem com os seus mecanismos totalmente elucidados, estudos experimentais realizados em animais tem descrito alterações metabólicas e efeitos neuroprotetores que atuam por meio deste tipo de alimentação específica. Dentre estes fatores, a fibra alimentar teria um papel importante neste processo, pois seria capaz de reduzir a glicose sanguínea, restaurando a concentração de adenosina sem alterar o nível de Cetose, tendo como consequência a promoção do efeito antiepilético das dietas cetogênicas. **OBJETIVO** Avaliar o consumo de carboidratos, em especial o conteúdo de fibras alimentares de pacientes pediátricos portadores de epilepsia que não fazem uso de dietas específicas para tratamento das crises epiléticas. **METODOLOGIA** O presente estudo é do tipo descritivo, onde avaliou o consumo alimentar de crianças com diagnóstico de epilepsia. Foram avaliadas pacientes com idade entre 0 a 14 anos em um hospital universitário de Belém. Foi aplicado recordatório 24hs, e posteriormente, os dados foram analisados no programa AVANUTRI para verificar a quantidade ingerida de fibras no material obtido e depois comparados com as referências propostas pelas Dietary Reference Intakes como valores ideais de consumo diário para idade e sexo. Este trabalho tem a aprovação do comitê de ética sob o número 3.739.857. **RESULTADOS** Foram avaliados 28 Recordatórios 24hs, sendo maior prevalência de pacientes do sexo masculino (64,28%). Verificou-se que 92,85% dos pacientes consomem uma quantidade de carboidratos bem acima dos valores indicados pela Dietary Reference Intakes como referência de consumo adequado, assim como quanto ao conteúdo de fibras alimentares, no qual

96,42% relataram consumo abaixo do ideal, principalmente no que refere-se ao consumo de frutas, verduras e legumes. **CONCLUSÃO** Os neurônios demandam grande energia, sendo a glicose a sua fonte principal, porém este promove a hiperexcitabilidade neuronal, que em situação de epilepsia demonstra ser algo prejudicial justamente pela anormalidade no metabolismo cerebral e na excitabilidade dos neurônios nos portadores desta patologia. O controle dos níveis séricos da glicose coopera para que ocorra o controle das crises epiléticas. Dietas específicas para tratamento de crises epiléticas são alternativas ao uso de fármacos quando estes não promovem o efeito desejado. Estes tipos de efeitos sugerem que a alimentação é capaz de mostrar resultados melhores que as drogas utilizadas no tratamento que requerem grande esforço para adaptação por ser muito diferente do habitual consumido, provavelmente resultaria em efeitos adversos diminutos em longo prazo quando comparados aos efeitos da politerapia medicamentosa, assim como os malefícios que as crises não tratadas também trazem. Logo, fazer uso destes recursos desde o princípio, instruindo os pacientes, e nos casos dos pacientes pediátricos, ensinar seus familiares e cuidadores, seria não apenas um bom tratamento alternativo, mas poderia ser um fator que influenciaria positivamente na redução e ou estabilização das crises desde o início do tratamento.

Palavras-chave: Epilepsia; Pediatria; Carboidratos; Fibras alimentares;

AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL E DOS SINAIS DE SARCOPENIA EM IDOSOS

PIETRA LORDELOS FERNANDES MENDES¹; LIANE MURARI ROCHA².

1. FACULDADE DE CIÊNCIAS SOCIAIS E AGRÁRIAS DE ITAPEVA, ITAPEVA - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS, DOURADOS - MS - BRASIL.

INTRODUÇÃO O envelhecimento populacional vem ocorrendo em todo o mundo de forma rápida, especialmente nos países em desenvolvimento, com ele ocorrem alterações fisiológicas e anatômicas com repercussões na saúde e nutrição do idoso. Um exemplo é a redução da capacidade funcional. **OBJETIVO** O objetivo deste estudo foi avaliar o estado nutricional e os sinais de sarcopenia de idosos institucionalizados. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal realizado a partir do projeto de extensão com 27 idosos (59,1% mulheres) com idade média de $74,0 \pm 8,01$ anos. Houve autorização prévia dos responsáveis por meio de assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Realizou-se avaliação antropométrica por meio das medidas de peso, altura, circunferência da cintura (CC) e panturrilha (CP). O peso foi mensurado em quilogramas utilizando balança digital portátil (G-Tech®). Os idosos foram pesados, sempre que possível, sem calçado e vestindo roupas leves. Na impossibilidade de retirar os sapatos o peso aproximado foi descontado. A altura foi verificada utilizando fita métrica, subdividida em 0,1 cm, afixada numa parede sem rodapé, somente para aqueles sem cifose, para os demais utilizou-se fórmula preditiva. Após foi calculado índice de massa corporal (IMC). A classificação do estado nutricional pelo IMC foi realizada pelos critérios da Organização Pan-americana da Saúde. A medida CP foi realizada na máxima

circunferência no plano perpendicular à linha longitudinal da panturrilha, na posição ereta, pés afastados 20 cm. A CC foi realizada com os indivíduos em pé, com o diafragma relaxado e com o peso distribuído igualmente nos dois pés. Foi utilizada fita métrica flexível e inelástica. Os sinais de sarcopenia foram avaliados pelo questionário SARC-F, traduzido e validado para a população brasileira, composto por 5 itens: força, ajuda para caminhar, levantar uma cadeira, subir escadas e cair. Os dados foram tabulados e processados em planilha eletrônica elaborada no Excel da Microsoft. Os resultados das análises foram apresentados como média, desvio padrão e porcentagens. **RESULTADOS** Observou-se que 59,3% dos idosos são lúcidos. Apesar da maioria deles (64%) utilizar prótese dentária, 96,2% não apresentam dificuldade de mastigação. 80,8% deles consegue se alimentar sozinho, 57,7% realiza as refeições no refeitório. Ao analisar os resultados estratificados por sexo observou-se prevalência de magreza entre os homens (66,7%) quando comparados às mulheres (36,4%). Somente entre as mulheres houve excesso de peso (9,1%) e obesidade (18,2%). A maioria dos homens (83,3%) apresenta risco elevado de doenças cardiovasculares devido CC elevada. Nas mulheres a CC elevada atinge 100%. Houve prevalência da redução da massa muscular indicada pela CP reduzida, especialmente os homens (80% vs. 64,7% mulheres). Observou-se que a maioria deles (55,6%) não apresenta sinais sugestivos de sarcopenia, diferente das mulheres, 64,7% apresenta sinais sugestivos de sarcopenia. **CONCLUSÃO** Conclui-se que a maioria dos homens apresenta magreza e redução da massa muscular, porém os sinais de sarcopenia são menos presentes entre eles, demonstrando uma possível manutenção da força. As mulheres apresentam melhor estado nutricional pela menor porcentagem de magreza e menos perda de massa muscular, mas a maioria apresenta sinais de sarcopenia. Estes dados são importantes na adoção de medidas para reduzir o agravo da magreza e as consequências da sarcopenia como quedas e pior qualidade de vida.

Palavras-chave: Avaliação nutricional; Idosos; Sarcopenia;

A ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA NA TERAPIA INTENSIVA: EXPERIÊNCIAS DA RESIDÊNCIA MULTIPROFISSIONAL

DANIELA DE ALENCAR DA SILVA; CAMILA PEREIRA DA COSTA; MARIA VICTORIA HORA DE MATOS; LILIAN PEREIRA DA SILVA COSTA; MARINA GORETH SILVA DE CAMPOS.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Unidade de Terapia Intensiva é um ambiente no qual o paciente é cuidado e supervisionado por uma equipe multiprofissional durante 24 horas por dia. O nutricionista é o profissional habilitado e responsável pela indicação e prescrição dietética em todas as formas e vias da terapia nutricional enteral, que tem objetivo de recuperar e/ou manter o estado nutricional, considerando que a nutrição e alimentação são determinantes e condicionantes da saúde e que a desnutrição atua como fator coadjuvante na morbimortalidade. Dentre todos os ambientes hospitalares, a Unidade de Terapia Intensiva é um dos setores onde o nutricionista pode causar um maior impacto, proporcionando um enorme benefício aos pacientes internados por meio da oferta de

um aporte nutricional correto e adequado às suas necessidades. Apesar do exposto, vale salientar que o profissional nutricionista ainda não está contemplado na Resolução que dispõe sobre os requisitos mínimos para funcionamento de Unidades de Terapia Intensiva. **OBJETIVO** Apresentar um relato das experiências do nutricionista residente no cenário da terapia intensiva. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência das atividades realizadas em uma Unidade de Terapia Intensiva de um Hospital Universitário, localizado em Belém-PA, entre março de 2018 e fevereiro de 2020, durante a inserção no Programa de Residência Multiprofissional em Atenção ao Paciente Crítico da Universidade Federal do Pará. **RESULTADOS** Ao decorrer da experiência, foi possível observar a importância do papel do nutricionista dentro das atividades. A atuação do nutricionista residente na unidade se deu, na grande maioria dos casos, por meio da prescrição de Nutrição Enteral e acompanhamento da Nutrição Parenteral, seguindo as seguintes atividades: coleta da histórica clínica, avaliação hemodinâmica, avaliação das condições do trato gastrointestinal, avaliação bioquímica, exame físico, avaliação antropométrica, escolha da via de acesso para terapia nutricional, prescrição dietoterápica contemplando distribuição e complexidade de nutrientes, volume, vazão, método de infusão e avaliação da necessidade de modulação, registro do atendimento nutricional, monitoramento diário quanto a complicações e tolerância gastrointestinal, compartilhamento das condutas durante a visita multiprofissional e, quando oportuno, programação do desmame da terapia e transição para alimentação via oral. Uma dificuldade vivenciada foi a realização da avaliação antropométrica, pois muitos dos métodos comumente utilizados estão impossibilitados no paciente crítico, devido à frequente imobilidade e à presença de edema ou anasarca. Em contrapartida, ao longo da experiência foi possível identificar conquistas na atuação do profissional nutricionista, possuindo uma melhor intervenção junto às equipes multiprofissionais nas discussões dos casos clínicos, contribuindo para a otimização da oferta nutricional, maior atividade em conjunto com a fisioterapia na reabilitação dos pacientes com adequação da oferta calórico e proteica ajustada aos exercícios propostos pela equipe de fisioterapia. **CONCLUSÃO** A atuação do nutricionista na terapia intensiva ainda tem a importância desconhecida tanto para outros profissionais da saúde quanto para outros nutricionistas. A inserção deste profissional na equipe deve sempre ser realizada com autoridade e liberdade terapêutica, para que a atuação na manutenção e recuperação nutricional seja plena e eficaz.

Palavras-chave: Terapia intensiva; Nutricionista; Área de atuação profissional;

DETERMINANTES DAS ESCOLHAS ALIMENTARES DE CUIDADORES DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM EPILEPSIA

THIAGO PEREIRA CRUZ; DANIELA LOPES GOMES; GABRIELA CRISTINA PENICHE DOS SANTOS; CAMYLA EMANUELLE MELEM DE SOUZA; PRISCILLE FIDELIS PACHECO HARTCOPFF; REGINA CELIA GOMES DE SOUSA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A epilepsia é caracterizada por descargas elétricas anormais de alta frequência dos neurônios cerebrais, causando crises convulsivas, que podem ser amenizadas por meio de nutrientes

que modulam a propagação dos impulsos elétricos cerebrais. Em crianças e adolescentes, a alimentação é controlada por seus cuidadores e as suas escolhas alimentares determinam a disponibilidade dos alimentos dentro do ambiente familiar e isto interfere na qualidade da alimentação da família, definindo o padrão alimentar e comprometendo o estado nutricional destes indivíduos. Entretanto, não há estudos que associem os dados socioeconômicos com o motivo das escolhas alimentares de indivíduos com epilepsia. **OBJETIVO** Investigar a relação entre os aspectos socioeconômicos e os fatores de escolhas alimentares de cuidadores de crianças e adolescentes com epilepsia. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal realizado com 41 cuidadores de crianças e adolescentes com epilepsia atendidas em um Hospital Universitário de Belém. A pesquisa foi aprovada pelo comitê de ética (parecer 3.739.857). Os participantes foram convidados presencialmente a participar da pesquisa e somente após o aceite do Termo de Consentimento foram submetidos a uma única entrevista. Foram utilizados um Formulário próprio Sociodemográfico e Clínico e o Questionário de Escolha Alimentar (Food Choice Questionnaire) criado por STEPTOE e colab. (1995) e traduzido e validado para o português por HEITOR e colab. (2015). Foi aplicada Regressão Linear Multivariada com as variáveis: local de residência, idade, escolaridade, raça, religião, renda familiar e determinantes das escolhas alimentares, por meio do software R. **RESULTADOS** Dos 41 cuidadores, 17 eram residentes da capital e 24 do interior do Pará; a maioria eram mães (33; 80,5%), sendo 38 (92,7%) do sexo feminino. A média de idade dos cuidadores foi de 32,32 ($\pm 7,6$) anos. Quanto à escolaridade, 10 tinham o ensino fundamental incompleto, 4 fundamental completo, 6 médio incompleto, 19 médio completo e 2 pós-graduação. Em relação à cor da pele, a maioria (26; 63,4%) se consideravam de raça parda. Em relação à religiosidade, a maior parte era católica (26; 63,4%) ou evangélica (11; 26,8%). A média da renda familiar foi de 1384,00 reais. Em relação aos determinantes das escolhas alimentares, o que teve a maior média foi a Conveniência com média de 3,1, seguida de Apelo Sensorial com 2,9, Saúde 2,6, Preço 2,5, Controle de Peso 2,3, Familiaridade e Ética com 2,3, Conteúdo natural 2,1 e Humor 1,9. Na regressão linear, houve influência significativa do nível de escolaridade ($p=0,00366$; 0,0152; 0,0243 e 0,0117) nos determinantes Saúde, Humor, Preço e Controle de peso, respectivamente; grau de parentesco ($p=0,0367$) no determinante Humor; e uma leve influência da idade do cuidador ($p=0,0747$) no determinante Controle de Peso; religião ($p=0,0686$) e renda familiar ($p=0,0623$) no determinante Apelo sensorial. **CONCLUSÃO** As condições socioeconômicas dos cuidadores, tais como grau de parentesco e nível de escolaridade, possuem uma forte influência e a idade do cuidador, sua religião e renda parecem ter uma leve influência nas escolhas alimentares dos cuidadores de crianças e adolescentes com epilepsia. Analisar os determinantes de escolhas alimentares pode ajudar a compreender e traçar estratégias de educação alimentar e nutricional a fim de melhorar o padrão alimentar familiar e consequentemente a frequência de crises convulsivas.

Palavras-chave: Epilepsia; comportamento alimentar; status socioeconômico; crianças; adolescentes

ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES COM GLICOGENOSES HEPÁTICAS ASSISTIDOS EM UM HOSPITAL PEDIÁTRICO DO DISTRITO FEDERAL

ANA CAROLINA DA SILVEIRA CALADO SIQUEIRA BARBOSA; CRISTIANE FEITOSA SALVIANO; NÁDIA DIAS GRUEZO.

HOSPITAL DA CRIANÇA DE BRASÍLIA JOSÉ ALENCAR, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As Glicogenoses hepáticas são doenças de etiologia genética, secundárias a um erro no metabolismo. O seu tratamento é essencialmente dietético e a estratégia de tratamento utilizada pode levar ao excesso de peso. Hepatomegalia e baixa estatura são sinais frequentes e comuns às glicogenoses hepáticas, enquanto hiperlactatemia, hiperlipidemia, hiperuricemia, entre outros, são sintomas que variam com o tipo da glicogenose. Além de condutas para controle dos sintomas associados à doença, o manejo nutricional mais utilizado para prevenção dos distúrbios metabólicos secundários é a administração de amido de milho cru. Assim, a pesquisa é norteadada pela seguinte questão: qual o perfil nutricional dos pacientes em acompanhamento ambulatorial em um hospital público do Distrito Federal? **OBJETIVO** Caracterizar aspectos antropométricos e laboratoriais de uma amostra de pacientes pediátricos com glicogenoses hepáticas, assistidos em um serviço de hepatologia do Distrito Federal. **METODOLOGIA** Estudo observacional, analítico e transversal, realizado em hospital público pediátrico do Distrito Federal com pacientes com glicogenoses hepáticas, atendidos em ambulatório de hepatologia. Foram incluídas crianças de ambos os sexos, de idade entre 1 e 18 anos completos. A partir do peso e da estatura, calculou-se os escores Z respectivos. Foi aferido dobra cutânea tricipital, e para avaliação bioquímica, dados de exames de colesterol total, triglicerídeos, glicemia, ácido úrico e lactato. Análise de quantitativo de amido de milho por quilograma de peso também foi considerada. Os dados foram coletados em janeiro de 2020 e analisados de forma descritiva com o programa SPSS 26. Foram calculados média e desvio padrão para dados paramétricos, além de mediana e percentis 25 e 75 para os dados não paramétricos. Foram realizados cruzamentos de variáveis por meio do Teste do Qui-Quadrado de Pearson. O nível de significância adotado foi de 5%. O Projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Fundação de Ensino e Pesquisa em Ciências da Saúde do Distrito Federal (Parecer n. 3.627.085). **RESULTADOS** A amostra totalizou 12 pacientes com média de idade de 8($\pm$ 6) anos. Destes, 75% eram do sexo feminino (n=9) e a maior parte dos pacientes (75%, n=10) tinha até doze anos de idade. Nos achados antropométricos, 46,2%(n=6) apresentaram índice de massa corporal por idade de sobrepeso ou obesidade e dobra cutânea tricipital de excesso de peso. Observou-se que 69,2%(n=9) dos pacientes tinha estatura adequada para a idade. O valor médio de colesterol total entre os pacientes era de 170,8mg/dL($\pm$ 61,55mg/dL) e a mediana do valor sérico de triglicerídeos era de 183,0mg/dL, sendo que 61,5%(n=8) dos participantes apresentam valores acima da recomendação para a faixa etária e 53,8%(n=7) tinha adequação do valor sérico de lactato. O ácido úrico apresentou média de 5,64mg/dL($\pm$ 2,73). Em relação à glicemia, 84,6% (n=11) apresentaram valores adequados para a idade. A quantidade de amido de milho recomendada a cada paciente se mostrou dispersa, com valor de mediana de 3,82g/kg. Não se observou significância estatística entre dobra cutânea tricipital e valor de triglicerídeo, podendo este resultado estar associado ao reduzido tamanho amostral. **CONCLUSÃO** Observa-se prevalência de excesso de peso entre os pacientes, o que reforça os achados da literatura. A adequação do parâmetro de estatura para a idade foi prevalente embora na literatura se tenha achados de baixa estatura nessa população.

Palavras-chave: nutrition glycogen storage disease; glicogenoses hepáticas; estado nutricional; amido de milho;

SINTOMAS CLÍNICOS E NUTRICIONAIS OBSERVADOS EM PACIENTES COM DOENÇA DE PARKINSON

JAMILIE SUELEN DOS PRAZERES CAMPOS; RAISSA DIAS FERNANDEZ; THAÍS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS.
CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Doença de Parkinson é considerada uma doença neurodegenerativa que atinge o sistema nervoso e é resultante da morte dos neurônios produtores de dopamina presentes na substância negra. Sintomas não motores podem surgir conforme a doença progride, sendo mais comuns a perda de peso involuntário, dificuldades de mastigação, constipação, disfagia, hipermetabolismo, perda de olfato e perda de paladar, que juntos podem levar a desnutrição. **OBJETIVO** Descrever os principais sintomas clínicos e nutricionais observados em pacientes com doença de Parkinson atendidos em um hospital de Belém-PA. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo, transversal, quantitativo, realizado com 40 pacientes atendidos no Ambulatório de Neurologia do Hospital Ophir Loyola, no período de junho a setembro de 2019. A pesquisa foi submetida ao Comitê de Ética em Pesquisa e aprovada segundo parecer nº 3.226.219. Foram incluídos no estudo pacientes em tratamento de doença de Parkinson, de ambos os sexos, com idade igual ou superior a 18 anos. Para a participação da pesquisa, foram utilizados dois Termos de Consentimento Livre e Esclarecido, um para os participantes aptos a responder os questionários e outro para os acompanhantes ou responsáveis legais, caso o paciente apresente algum motivo que o impedisse de responder aos questionamentos da pesquisa. Somente participaram da pesquisa aqueles que assinaram o termo. Para a coleta das informações necessárias ao estudo foi utilizado um questionário estruturado com questões fechadas sobre a presença ou não de sintomas clínicos nutricionais, tais como: disfagia, dificuldade de mastigação, constipação, perda do olfato e do paladar. As informações obtidas após a aplicação do questionário foram organizadas em um banco de dados no programa Microsoft Office Excel 2010. **RESULTADOS** Entre os sintomas clínicos observados, a disfagia foi referida por 47,5% dos pacientes. Esse distúrbio está normalmente associado à disfunção dopaminérgica que prejudica a função bulbar, podendo ocorrer tremor lingual, enfraquecimento do fluxo do bolo alimentar e reflexo da deglutição atrasado, decorrentes da dissociação motora nos movimentos automáticos e voluntários da deglutição, causados pela acinesia, bradicinesia e rigidez. Outras complicações frequentemente observadas destacam-se a anosmia em 47,5% dos pacientes e a disgeusia em 37,5% destes. A disfunção olfatória e gustativa são consideradas um dos sinais mais prevalentes na Doença de Parkinson. O comprometimento bulbo olfatório, ocorre antes da perda neuronal da substância negra, afetando o olfato da pessoa mesmo sem nenhum outro sintoma motor. Embora raramente sejam avaliados, os distúrbios do olfato e paladar trazem consequências como piora da qualidade de vida, como maior risco de inalar substâncias tóxicas e de ingerir alimentos deteriorados, além de induzir opções alimentares menos saudáveis. A constipação intestinal é também considerada um motivo de grande desconforto entre os pesquisados, tendo em vista que 45% relataram ter constipação. Essa é a queixa mais comum relatada pelos pacientes com Parkinson e pode estar associada ao efeito da

medicação com o anticolinérgica e à musculatura fraca dos intestinos com redução da motilidade gastrointestinal. **CONCLUSÃO** Os participantes da pesquisa apresentaram sintomas clínicos e nutricionais que podem comprometer o estado nutricional. Neste sentido, ressalta-se a importância do atendimento nutricional precoce para evitar possíveis déficits nutricionais no decorrer dos estágios da doença.

Palavras-chave: Doença de Parkinson; Neurologia; Nutrição;

AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL E DO CONSUMO ALIMENTAR DE ESCOLARES DE 6 A 11 ANOS EM UMA ESCOLA PÚBLICA DA CIDADE DE CAMPINAS - SP

ANA BEATRIZ COSTA LOSI¹; REGINA ESTEVES JORDÃO²; ADRIANA PAVESI ARISSETO BRAGOTTO¹.

1. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS, - BRASIL; 2. PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE CAMPINAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A dicotomia entre os excessos no consumo alimentar e deficiências de nutrientes, configuram-se como fatores de risco a desnutrição e desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis já na idade escolar. Por se apresentarem em fase de desenvolvimento físico e cognitivo, conciliado com uma considerável elevação de suas necessidades energéticas e de micronutrientes, deve ser tratada com a devida relevância a correta ingestão alimentar, um desafio diante da variedade de produtos processados, cercados de publicidade e modismos. **OBJETIVO** Realizar uma análise do consumo alimentar e estado nutricional de uma escola pública estadual do ensino fundamental I (6 a 11 anos) em uma cidade metropolitana no interior de SP. **METODOLOGIA** Estudo transversal onde a estimativa do consumo alimentar foi realizada por meio do Registro Alimentar (de dois dias não consecutivos) pelos responsáveis de crianças de uma escola pública após ciência e autorização pelo Termo de Consentimento livre e esclarecido com aprovação do Comitê de Ética (CAAE - 18673619.0.0000.5404). O registro continha informações de: quantidades (em medidas caseiras), ingredientes (açúcar, sal, óleos e molhos), marcas, versão diet/light, modo de preparo, horário, local de consumo e data. A análise dos dados foi feita pelos grupos alimentares do Guia Alimentar para a População Brasileira. O peso e a altura da criança foram aferidos e classificados pelos índices de estatura-para-idade (E/I) e índice de massa corporal-para-idade (IMC/I), em escores Z, comparados de acordo as referências do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional e Organização Mundial da Saúde. **RESULTADOS** Analisaram-se dados de 35 crianças (24 do gênero feminino) da escola pública. Os três alimentos com maior média de consumo (g/ml) dentre as crianças que os consumiam foram: refrescos em pó (262,85ml/dia), leite de vaca (258,33ml/dia) e refrigerante (239,58ml/dia). Já os alimentos com maior frequência/prevalência pela população total entrevistada foram: arroz (100% das crianças, n=35), leite de vaca (85,71% das crianças, n=30), feijão (85,71% das crianças, n=30) e pão francês (65,71% das crianças, n=23). O consumo de dietas hiperlipídicas são fatores de risco para o excesso de peso. Evidenciou-se a ingestão de alimentos de boa qualidade nutricional, como arroz e

feijão, porém há a presença de alimentos ricos em calorias e pobres em micronutrientes. Os alimentos ricos em açúcares e/ou gorduras mais encontrados na média de consumo das crianças foram bolachas recheadas, achocolatados, salgadinhos, refrescos em pó, refrigerantes. A maior parte das crianças apresentou uma dieta hiperlipídica (68,57%, n=24) e apenas 2,85% (n=1) hipolipídica. A altura das crianças encontrava-se adequada para a idade porém foi constatado 25,71% de crianças acima do peso, sendo que 8,57% encontravam-se sobrepeso e 17,14% obesas. **CONCLUSÃO** Os escolares apresentaram excesso de peso e consumo excessivo em gorduras, alimentos pobres em valor nutricional, industrializados e com a presença de aditivos alimentares.

Palavras-chave: adolescente; alimentos industrializados; consumo alimentar; criança;

AUMENTO DE LDL E RISCO DE DOENÇAS CARDIOVASCULARES EM MULHERES COM CÂNCER DE MAMA ATENDIDAS EM UM HOSPITAL PÚBLICO DE SERGIPE

CARINA MARIA SILVA CORREIA; MARIANA DE ARAUJO BISPO BRASIL; TATIANA MARIA PALMEIRA DOS SANTOS; VITORIA CATARINA SANTOS SOARES; DORIANE DA CONCEICAO LACERDA; ELLEN CAROLINE DANTAS GOIS.
UNIVERSIDADE TIRADENTES, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O câncer é uma patologia que gera a multiplicação desordenada de células com alteração no seu material genético, esse processo atinge o órgão alvo e a junção destas células formam o tumor. Existem vários tipos de desenvolvimento do câncer de mama, por isso a doença pode evoluir de diferentes formas. Alguns possuem um desenvolvimento rápido, enquanto outros crescem mais lentamente. Esses comportamentos distintos se devem a características próprias de cada tumor. A quimioterapia, radioterapia e a terapia hormonal são usadas no tratamento de câncer de mama, porém provocam efeitos colaterais. Um tratamento relacionado à terapia hormonal, mais especificamente ao uso de inibidores de aromatase, merece atenção. A redução dos níveis do hormônio estrogênio em mulheres com câncer de mama, promovida pelo uso de inibidores de aromatase, somada à diminuição da sua produção no período pós-menopausa, pode estar relacionada à piora do perfil lipídico e, consequentemente, a um maior risco de doenças cardiovasculares, pois o estrogênio está associado a melhora do perfil lipídico e aumento da síntese de enzimas vasodilatadoras. **OBJETIVO** Avaliar os níveis de LDL em mulheres com câncer de mama e analisar o risco do aparecimento de doenças cardiovasculares nas pacientes. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo, aprovado pelo comitê de ética com o nº 51765015.4.0000.5371, além da assinatura de todas as participantes do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido para a confirmação da participação na pesquisa. Foram avaliadas pacientes com câncer de mama atendidas no ambulatório de Nutrição em um Hospital de Público de Sergipe, no período de março de 2019 à dezembro de 2019, a amostra foi composta por 61 pacientes com câncer de mama, sendo estas adultas e idosas, com idades entre 30 e 75 anos. Todos os dados de exames bioquímicos foram retirados dos prontuários das pacientes, com preferência de até 30 dias antes da consulta, e os valores de peso e altura foram aferidos respectivamente utilizando balanças, com os examinados vestindo roupas leves, e com estadiômetro que se encontrava acoplado

à balança. **RESULTADOS** Os resultados apresentaram que 50,8% das mulheres estavam com os valores de LDL >130mg/d que indica um valor limítrofe e >160mg/d significa níveis muito altos de LDL, ou seja, o risco de desenvolvimento de doenças cardiovasculares é aumentado. Porém no HDL mostram que apenas 3,2% estão com valores abaixo da referência. **CONCLUSÃO** Concluiu-se que as mulheres com câncer de mama apresentaram elevados níveis de LDL, devido ao tratamento e as diversas complicações associadas.

Palavras-chave: colesterol; feminino; oncologia;

INFLUÊNCIA DA DIETA SEM GLÚTEN E SEM CASEÍNA EM PORTADORES DA SÍNDROME DO ESPECTRO AUTISTA

RENATA SUZANE E SILVA MERCÊS; GLENDA MARREIRA VIDAL DO NASCIMENTO;
RENATA CRISTINA BEZERRA RODRIGUES; ALINE RODRIGUES DE OLIVEIRA.
ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Transtorno do Espectro Autista é um transtorno do desenvolvimento, caracterizado por alterações na capacidade cognitiva e nas interações sociais, que pode levar a uma seletividade alimentar. Comportamentos repetitivos e interesses restritos podem ter papel importante na seletividade dietética dessas crianças. Nos indivíduos autistas ocorre o desequilíbrio no microbioma, caracterizado, por exemplo, pela diminuição de bactérias do gênero *Bifidobacterium* e o crescimento anormal de microrganismos patogênicos, como espécies de *Clostridium*, causando inflamação da mucosa intestinal e o aparecimento de sintomas intestinais. A dieta sem glúten e sem caseína surge como uma terapêutica nutricional para melhorar os sintomas gastrointestinais e alguns sintomas comportamentais e sociais característicos do autismo. **OBJETIVO** Verificar a influência da introdução da dieta sem glúten e sem caseína em portadores da síndrome do espectro autista. **METODOLOGIA** Trata-se de uma revisão sistemática, onde foram utilizados descritores: autismo, alimentação, dieta, glúten free e caseína free, nas plataformas de busca Scientific Electronic Library Online, Google acadêmico e National Library of Medicine. Foram selecionados artigos de 2017 a 2019 em português e inglês. **RESULTADOS** Após pesquisa bibliográfica nas plataformas de busca foram selecionados seis artigos. Destes, quatro mostraram que a implementação da dieta sem glúten e caseína pode trazer efeitos benéficos no tratamento como melhorias no comportamento, na irritabilidade, letargia, retirada social estereotípica e hiperatividade e nos sintomas gastrointestinais, relatadas em cerca de 91% das crianças com Transtorno do Espectro Autista. No entanto, dois artigos não trazem evidências de benefícios da dieta no tratamento da síndrome. A degradação incompleta da caseína e do glúten resultam em um excesso de peptídeos opioides, que ultrapassam a barreira hematoencefálica, e podem causar alterações comportamentais. Fato que ocorre devido a maior permeabilidade intestinal, característica dos portadores da síndrome. De acordo com estudos recentes, a exclusão da caseína e do glúten diminui essa permeabilidade intestinal, quando comparada aos que consomem diariamente, justificando a melhora do quadro. **CONCLUSÃO** Alguns estudos mostraram benefícios da dieta isenta de glúten e caseína na população autista, com redução dos sintomas. Dos

seis artigos selecionados um mostrou o aumento da agressividade de algumas crianças, além de que a retirada dos alimentos fonte de glúten e da caseína pode restringir ainda mais a dieta e acarretar deficiências nutricionais, devendo ser orientada por nutricionistas.

Palavras-chave: autismo; alimentação; caseína free; dieta; glúten free

INGESTÃO ALIMENTAR E SINTOMAS GASTROINTESTINAIS DE PACIENTES ATENDIDOS EM UMA UNIDADE DE ASSISTÊNCIA DE ALTA COMPLEXIDADE EM ONCOLOGIA EM BELÉM-PARÁ

JACHSON DA SILVA DIAS; LILIAN PEREIRA DA SILVA COSTA; SHIRLEI GRANHEN DE ARAUJO; ADRIENE CARVALHO DA CONCEIÇÃO; RAYELLY CÍNTIA ATAÍDE PALHETA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO No desenvolvimento do câncer, é característico uma diminuição da ingestão alimentar associada a um estado de hipercatabolismo e inflamação; condições que cursam com perda de peso corporal e depleções musculares esqueléticas e cardíacas e, de tecido adiposo, podendo levar à caquexia (BARACOS, 2006). Sabe-se que a náusea acomete de 35 a 80% dos pacientes em tratamento antineoplásico, prejudicando a ingestão alimentar e afetando o estado nutricional desses indivíduos e, por conseguinte, a deterioração da qualidade de vida e resposta ao tratamento (SOMMARIVA et al., 2016). Domínguez et al. (2019) ressaltam que tratamentos antineoplásicos podem provocar uma redução na ingestão calórica e proteica, além de alterar a digestão e absorção de nutrientes. **OBJETIVO** Investigar a associação entre ingestão alimentar e sintomas gastrointestinais de pacientes atendidos em uma Unidade de Assistência de Alta Complexidade em Oncologia (UNACON) em Belém-Pará. **METODOLOGIA** Estudo transversal, analítico descritivo, realizado no ambulatório de nutrição da UNACON em Belém-Pará, no período de abril a setembro de 2019, a partir da análise de dados coletados da triagem Avaliação Subjetiva Global Produzida Pelo Próprio Paciente (ASG-PPP) e formulário com questões de tratamento antineoplásico. A ingestão alimentar foi classificada em: Sem mudanças, Mais que o normal e Menos que o normal. Os sintomas coletados foram: mucosite, xerostomia, náusea, êmese e diarreia. Os dados foram analisados no programa BioEstat® 5.3 (teste qui-quadrado). **RESULTADOS** Participaram da pesquisa 88 pacientes de ambos os sexos, sendo 71,5% (n= 63) em uso de quimioterapia, havendo predomínio de adultos do sexo feminino (n=64; 72,7%). Dos que tiveram redução na ingestão alimentar, 10,2% (n= 9) apresentaram mucosite, 11,5% (n= 13) êmese, 21,3% (n= 19) xerostomia, 10,7% (n= 12) diarreia e 34% (n= 30) náusea. A presença de alterações na ingestão alimentar não esteve associada de forma significativa com os sintomas gastrointestinais: mucosite (p-valor= 0,30), êmese (p-valor= 0,07), xerostomia (p-valor= 0,26) e diarreia (p-valor= 0,23) relatados. Já a náusea se associou significativamente a uma menor ingestão nos pacientes oncológicos (p-valor= 0,02). A êmese resultou em um valor próximo à significância, indicando uma tendência à redução de ingestão alimentar, o que pode contribuir em alguns casos com a náusea para uma piora do quadro nutricional.

Além disso, houve associação significativa entre a quimioterapia e a ocorrência de náuseas na amostra (p -valor= 0,034). A náusea tem sido o efeito colateral mais incômodo relatado pelos pacientes oncológicos em quimioterapia e o mais desafiador de contornar (RYAN, 2010). **CONCLUSÃO** Assim, percebe-se que a náusea se mostrou ser o sintoma gastrointestinal determinante para a deterioração do estado nutricional do paciente oncológico, uma vez que promove a diminuição da ingestão alimentar. Diante desse impacto nutricional, torna-se imprescindível o acompanhamento nutricional desses indivíduos como forma de atenuar a náusea e otimizar a nutrição dos pacientes, para assim manter a qualidade de vida e contribuir para a recuperação e remissão da doença.

Palavras-chave: Câncer; Consumo de alimentos; Sinais e sintomas digestórios;

ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS HIPERTENSOS E CONSUMO DE ENERGIA E SÓDIO

SILVIA SABONGI FERRAZ AYROSA; BETTINA GERKEN BRASIL; CRISTINA DE BARROS NAVES RIBEIRO; MARINA SANTOS DO NASCIMENTO; ROSE VEGA PATIN.
UNIVERSIDADE PAULISTA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Faz-se notório o aumento da expectativa de vida na população brasileira, acompanhada de Doenças Crônicas Não Transmissíveis, como a Hipertensão, além do quadro de obesidade. O excessivo consumo de energia e sódio contribui a esta realidade. Por este motivo, a nutrição exerce um papel fundamental para promover uma melhor qualidade de vida a esta população. **OBJETIVO** Relacionar o estado nutricional de idosos hipertensos com consumo de energia e sódio. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, quantitativo, descritivo e exploratório, realizado na Clínica de Saúde UNIP, de agosto de 2017 a agosto de 2018, tendo sido aprovado no Comitê de Ética e Pesquisa pelo número 60581616.7.0000.5512 Os estudados apresentavam idade ≥ 60 anos e hipertensão. Foram excluídos idosos com problemas cognitivos. Através de consultas clínicas, se coletou dados pessoais e históricos clínico, peso e altura e consumo de energia e sódio pelo recordatório 24 horas. O Índice de Massa Corporal (IMC) foi classificado como baixo peso ($< 18,5 \text{ kg/m}^2$), sobrepeso ($18,5 \leq \text{IMC} < 30 \text{ kg/m}^2$) e obesidade ($\geq 30 \text{ kg/m}^2$). As necessidades energéticas foram calculadas individualmente segundo o IMC, pela Dietary Reference Intakes, considerando adequada quando dentro dos dois desvios padrões e fator atividade equivalente a 1. O consumo de sódio ideal considerou-se **RESULTADOS** Participaram 57 idosos, dos quais 8 (66,7%) eram mulheres e 19 (33,3%) eram homens. A prevalência de obesidade (61,4%) ocorreu em ambos sexos. A maioria ultrapassou o consumo ideal de sódio (50,8%), embora a média de ingestão se manteve próxima do limite de adequação e apresentavam inadequadamente baixa ingestão de energia (56,2%). Estatisticamente mulheres de baixo peso e eutrofia consumiam mais sódio ($p=0,0441$) que as com sobrepeso e obesidade e constatou-se uma correlação positiva entre o consumo de energia e sódio, tanto nas mulheres ($p= 0.0083$) quanto nos grupos dos 69 anos ($p= 0.0370$). Os homens não apresentaram resultados significantes estatisticamente, porém consumiam exacerbada quantidade de sódio. **CONCLUSÃO** Houve predomínio de obesidade nos idosos hipertensos, onde a maioria tinha

ingestão elevada de sódio e inadequadamente baixa de energia. O IMC teve associação significativa nas mulheres de baixo peso e eutrofia, que consumiam mais sódio que as com sobrepeso e obesidade.

Palavras-chave: Envelhecimento; Hipertensão; Nutrição;

AVALIAÇÃO DA AUTOIMAGEM CORPORAL E ESTADO NUTRICIONAL DE ESTUDANTES DO CURSO NUTRIÇÃO EM UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR PARTICULAR DE SÃO LUÍS-MA

THAIANE IASMIN FERREIRA MONTEIRO¹; JOSEANE DOS SANTOS VIANA¹; LAIS MARIA DUTRA CAMPOS¹; MARCOS ROBERTO CAMPOS DE MACEDO²; CAIO DOS SANTOS MORAIS¹.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO SÃO LUÍS, - BRASIL; 2. FACULDADE SANTA TEREZINHA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A imagem corporal compõe a identidade pessoal, sendo definida como a representação mental que uma pessoa tem sobre sua aparência física e é expressa por meio de pensamentos, sentimentos e comportamentos referentes ao corpo, tendo sua formação relacionada à percepção corporal e ao nível de satisfação ou insatisfação com o próprio corpo. Os padrões de beleza que são fortemente influenciados pela mídia e impostos pela sociedade, têm exigido perfis antropométricos cada vez mais magros, levando à preocupação com a imagem corporal, mesmo com estado nutricional dentro dos parâmetros considerados adequados para faixa etária e sexo. **OBJETIVO** Avaliar a distorção da autoimagem corporal e o estado nutricional de estudantes de ensino superior de um centro universitário em São Luís MA. **METODOLOGIA** Tratou-se de um estudo de caráter quantitativo com recorte transversal de campo, realizado em um centro universitário. A amostra foi composta por 34 estudantes do sexo feminino, com idade igual ou superior 18 anos. Os instrumentos utilizados para avaliação do estado nutricional foi uma balança digital da marca OMRON, com capacidade de 100 Kg, estadiômetro e fita métrica metálica da marca CESCORF. Para a avaliação da imagem corporal, utilizou-se a Escala de Silhueta para adultos (Stunkard et al Apud Pereira et al, 2009), que consiste em um conjunto de figuras humanas com números de manequim diferentes em uma escala de um a nove. Solicitamos aos estudantes que marcassem a figura que melhor representava a sua aparência física atual, e a que eles gostariam de ter. Para análise estatística, os dados foram organizados e tabulados no Excel 2016. Sendo necessário a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), conforme estabelecido na resolução CNS nº 466/12, pois tratou-se de uma pesquisa com seres humanos onde todos entrevistados preencheram o termo em sigilo atestando sua concordância em participar. **RESULTADOS** A amostra foi composta por 34 estudantes universitários do sexo feminino, com idade média de $22,8 \pm 2,7$ anos. De acordo com resultados encontrados em relação à insatisfação com a imagem corporal classificado pela escalada de silhueta, observou-se que 61,76% que as estudantes (n=21) estavam insatisfeitos com seu corpo, 38,88% das alunas estavam satisfeitos com seu corpo (n=13). A classificação do IMC que 20 indivíduos estavam eutróficas (58,8%), 9 estavam com sobrepeso (26,5%) e 5 alunos estava em estado

de desnutrição (14,7%). Para avaliação de possíveis doenças cardiovasculares, utilizamos a circunferência da cintura e circunferência do quadril, onde 30 alunos foram classificados sem risco para desenvolver doenças cardiovascular através das variáveis analisadas para classificação da circunferência da cintura (88,2%), 4 alunos obtiveram alteração (11,8%) e em relação a circunferência da cintura e quadril não houve alteração. **CONCLUSÃO** A avaliação da insatisfação e estado nutricional de estudantes revelou que maioria se encontra insatisfeita com sua imagem corporal sendo que a maior parte está eutrófica. Essas alterações de percepção da imagem corporal podem contribuir para alterações comportamentais e alimentares, que por sua vez contribuirão para a piora do status de global de saúde, merecendo assim atenção continua de estudos nesse campo.

Palavras-chave: Distorção Corporal; Estudantes Universitários; Insatisfação da Imagem;

EFEITOS DA FRUTOSE, SACAROSE E SUCRALOSE NO ACUMÚLO DE GORDURA, PERFIL LIPÍDICO E ESTEATOSE HEPÁTICA DE RATOS WISTAR

ANDREIA YURI YOSHIGAE; SANDRA CRISTINA GENARO; INES DO CARMO DE OLIVEIRA MICHELINO; SABRINA ALVES LENQUISTE; GABRIELLE SANTOS DA SILVA; DANIELA RODRIGUES MIOLA.
UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A dieta rica em carboidratos simples tem sido relacionada com várias alterações metabólicas. Os açúcares simples, como a sacarose e a frutose, usados para adoçar alimentos, potencializam o desenvolvimento da obesidade, síndrome metabólica, esteatose hepática, disbiose e inflamação intestinal. Adoçantes não calóricos, como a sucralose, são apontados como uma alternativa para os açúcares, porém ainda há poucos estudos que avaliaram seus efeitos no organismo. **OBJETIVO** Avaliar os efeitos dos da sacarose, frutose e sucralose no metabolismo lipídico e esteatose hepática de ratos Wistar. **METODOLOGIA** Dieta comercial foi usada como controle e esta foi acrescida de solução aquosa a 30% com cada adoçante para a suplementação dos animais. Os grupos experimentais foram (n = 10): Controle (GC); Sacarose (GS); Frutose (GF); e Sucralose (GSu). O ganho de peso foi avaliado uma vez por semana e o consumo de ração a cada dois dias. Ao fim de 12 semanas os animais foram eutanasiados, tecidos adiposos e fígado foram pesados. O perfil lipídico sérico (colesterol total, triglicerídeos e HDL colesterol) foi determinado por testes colorimétricos comerciais. A histologia hepática foi realizada para determinar a presença de inflamação no tecido e deposição de gordura hepática. Os resultados foram analisados por teste de Variância ANOVA e teste Tukey com significância para $p < 0,05$. A pesquisa foi aprovada na Comissão de Ética no Uso de Animais (CEUA) da Universidade do Oeste Paulista UNOESTE. **RESULTADOS** O consumo da dieta foi semelhante entre os grupos. Os grupos GSu e GS apresentaram maior ganho de peso, seguido pelo GF e GC. O peso do fígado foi maior no GF, seguido pelo GSU, GS e GC, respectivamente. O peso do tecido adiposo retroperitoneal (TAR) não diferiu entre os grupos, já o tecido adiposo epididimal (TAE) e tecido adiposo mesentérico (TAM) apresentaram peso superior no GF, evidenciando maior acúmulo de gordura visceral nos animais suplementados com frutose. O GF

apresentou maior nível de triglicerídeos, em seguida o GS. Os animais do grupo CN e GSU se mantiveram equivalentes. Colesterol total e HDL colesterol foram superiores no GF e GSU, enquanto GS se assemelhou ao CN, com menores valores. A inflamação no fígado foi equivalente entre os grupos. Os animais alimentados com Frutose apresentaram maior escore de esteatose ($p = 0,0026$) quando comparado aos demais grupos, caracterizando esteatose microvesicular presente e difusa. **CONCLUSÃO** A frutose foi o adoçante que causou maior alteração no peso e acúmulo de gordura, no perfil lipídico e esteatose hepática, seguida pela sucralose e sacarose. Contudo, todos os adoçantes causaram alterações no perfil lipídico e fígado dos animais. Portanto, o consumo de açúcares simples e adoçantes não calóricos deve ser cauteloso.

Palavras-chave: Açúcares; Adoçantes; Doença Hepática Gordurosa Não Alcoólica; Obesidade;

OBESIDADE DINAPENICA NA DOENÇA RENAL CRÔNICA: APLICAÇÃO DOS DIFERENTES CRITÉRIOS DIAGNOSTICOS

LUÍSA MARIA DIANI; NATALIA TOMBORELLI BELLAFRONTE; PAULA GARCIA CHIARELLO.

FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO, UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO Obesidade e dinapenia são comuns entre pacientes com doença renal crônica, contribuindo para maior morbimortalidade. Quando presentes concomitantemente há pior progressão clínica. **OBJETIVO** Avaliação da aplicação dos diferentes critérios diagnóstico para obesidade dinapênica em pacientes com doença renal crônica. **METODOLOGIA** Avaliação de pacientes com doença renal crônica em tratamento não dialítico, diálise peritoneal, hemodiálise e transplantados renais. Aprovação no comitê de ética (2053045). Avaliação de composição corporal por densitometria (índice de massa gorda), circunferência da cintura e índice de massa corporal. Diagnóstico de obesidade por índice de massa gorda (homens, $>9\text{kg/m}^2$; mulheres, $>13\text{kg/m}^2$), circunferência da cintura (homens, $>102\text{cm}$; mulheres, $>88\text{cm}$) e índice de massa corporal ($>30\text{kg/m}^2$). Diagnóstico de dinapenia por força de preensão palmar (homens, $<20\text{kg}$; mulheres, $<15\text{kg}$). **RESULTADOS** Avaliação de 266 pacientes com 47 ± 10 anos, peso de $71 \pm 15\text{kg}$, índice de massa corporal de $26,6 \pm 5\text{kg/m}^2$, circunferência da cintura de $98,8 \pm 12,4\text{cm}$, índice de massa gorda de $13,0 \pm 8,4\text{kg/m}^2$ e força de preensão palmar de $30,6 \pm 11,4\text{kg}$. Foram diagnosticados com obesidade dinapênica 6 pacientes (3 homens, 3 mulheres; 4 conservador, 2 hemodiálise) por IMC; 17 (4 homens, 13 mulheres; 8 conservador, 8 hemodiálise, 2 diálise peritoneal, 3 transplante) por circunferência da cintura; 27 (10 homens, 17 mulheres; 12 conservador, 9 hemodiálise, 3 diálise peritoneal, 2 transplante) por índice de massa gorda. Entre os pacientes diagnosticados pelos diferentes critérios houve diferença entre aqueles diagnosticados por circunferência da cintura e índice de massa corporal para massa gorda (26 ± 7 vs $34 \pm 5\text{kg}$), índice de massa gorda ($10,9 \pm 3,1$ vs $14,0 \pm 2,9\text{kg/m}^2$) e massa gorda do tronco (14 ± 4 vs $18 \pm 3\text{kg}$) e entre aqueles diagnosticados por índice de massa gorda e índice de massa corporal para peso (67 ± 14 vs $85 \pm 24\text{kg}$), índice de massa corporal (27 ± 5 vs $34 \pm 3\text{kg/m}^2$), circunferência da cintura (101 ± 12 vs $115 \pm 5\text{cm}$),

massa gorda (24 ± 7 vs 34 ± 5 kg), índice de massa gorda ($9,7 \pm 3,2$ vs $14,8 \pm 2,9$ kg/m²) e massa gorda do tronco (13 ± 4 vs 18 ± 3 kg); não houve diferença significativa na comparação entre aqueles diagnosticados por circunferência da cintura e índice de massa gorda. O coeficiente de concordância foi: $0,03 \pm 0,03$ ($p > 0,05$) entre diagnóstico por circunferência da cintura e índice de massa corporal; $0,33 \pm 0,04$ ($p \leq 0,05$) entre diagnóstico por circunferência da cintura e índice de massa gorda; $0,04 \pm 0,01$ entre diagnóstico por índice de massa corporal e índice de massa gorda ($p > 0,05$). **CONCLUSÃO** A prevalência de obesidade dinapénica em geral foi maior nas mulheres e menor nos transplantados, variou muito de acordo com o critério empregado, sendo bem inferior com uso do índice de massa corporal. A concordância entre os diferentes critérios foi significativa apenas entre circunferência da cintura e índice de massa gorda (moderada). Dessa forma, há uma necessidade de padronização do diagnóstico e o índice de massa corporal parece ser o menos indicado.

Palavras-chave: doença renal crônica; estado nutricional; composição corporal; obesidade; dinapénia

MONITORAMENTO DO INDICADOR DE QUALIDADE DE TAXA DE TRIAGEM DE RISCO NUTRICIONAL

WALÉRIA DO SOCORRO DE OLIVEIRA AINETT; TALITA ARIANE AMARO LOBATO;
THIAGO OLIVEIRA DA SILVA; ADRIANA CARDOSO PASTANA; LAURENA SANTOS
VON-GRAPP CORREA.

PRÓ-SAÚDE ASSOCIAÇÃO BENEFICENTE DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E HOSPITALAR, -
BRASIL.

INTRODUÇÃO A identificação do risco nutricional na admissão é fundamental, possibilitando a criação de estratégias para manter ou recuperar estado nutricional, e estabelecer assistência nutricional adequadas e precoce, sendo este o passo inicial para a sistematização do cuidado de nutrição durante a internação. Instrumentos de triagem identificam o risco nutricional sinalizando precocemente pacientes que poderiam beneficiar-se da terapia nutricional resultando em intervenção e indicação eficiente da terapia nutricional. A seleção de uma ferramenta de triagem nutricional deve considerar a população alvo, a objetividade e a rapidez de aplicação do método, visto que todos os pacientes internados devem ser triados. A triagem nutricional deve ser feita na admissão hospitalar por profissional de saúde treinado e utilizando ferramentas validadas, porém o nutricionista é, em geral, o responsável pela triagem nutricional na maioria dos hospitais. A triagem deve ser realizada em até 24h após a admissão hospitalar. A realização de triagem nutricional em pacientes hospitalizados é classificada como potente indicador de qualidade no âmbito hospitalar. **OBJETIVO** Monitorar indicadores de qualidade na área de nutrição clínica, por meio da taxa de triagem de risco nutricional. **METODOLOGIA** Estudo transversal retrospectivo, realizado no período de 2014 a 2019, em um hospital público na região metropolitana Belém PA, que atende adultos e idosos para tratamento ortopédico, urológico e realização de cirurgias torácicas. Baseou-se no monitoramento do Indicador de Qualidade Taxa de Triagem de Risco Nutricional, cuja taxa é calculada através da média

em percentual, entre o número de internações mensalmente e o número de triagens nutricionais realizadas pela equipe de nutricionistas clínicas em até 24 horas após a internação. Como ferramenta de triagem nutricional aplicou-se a Nutritional Risk Screening (NRS) 2002, que é uma ferramenta de triagem nutricional para aplicação em ambiente hospitalar, para pacientes adultos clínicos e cirúrgicos, e que objetiva detectar a presença de risco nutricional. Ela avalia ingestão alimentar, perda de peso não intencional, gravidade da doença e tem como diferencial considerar a idade acima de 70 anos. **RESULTADOS** Com meta institucionalizada de 99,50% de triagens nutricionais a serem realizadas mensalmente, o Indicador de Qualidade Taxa de Triagem de Risco Nutricional apresentou adequação média de 99,32%, durante o período avaliado. Quanto aos resultados anuais, observa-se uma crescente melhora em seus resultados, onde em 2014, ocorreram 97,45%, 2015 foram 99,29%, em 2016 realizaram 99,51%, já em 2017 99,75%, e em 2018 e 2019 observou-se estabilidade no resultado, sendo 99,98% de triagens realizadas quando comparadas as admissões do período. **CONCLUSÃO** Os resultados apresentados pelo indicador evidenciam práticas de qualidade eficientes que possibilitam que mais de 99% dos pacientes internados receberam triagem nutricional em até 24h, possibilitando a garantia da evolução da assistência nutricional prestada por esta unidade hospitalar, priorizando o atendimento de forma qualitativa.

Palavras-chave: Triagem; Indicadores de Qualidade em Assistência; Vigilância Nutricional;

PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES ATENDIDOS EM UMA CLÍNICA ESCOLA EM SÃO LUÍS, MA

GRACIELE MARTINS PEREIRA¹; GABRIELA NASCIMENTO SILVA¹; LIVIA MURITIBA PEREIRA DE LIMA COIMBRA¹; ISABELLE CHRISTINE VIEIRA DA SILVA MARTINS²; LETÍCIA CECÍLIA DE NAZARÉ ROCHA DA LUZ MESSIAS³; LUCIANA PEREIRA PINTO DIAS¹.

1. UNIVERSIDADE CEUMA, SÃO LUÍS - MA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Nos últimos anos o país vem vivendo uma transição nutricional caracterizada por alterações na qualidade e na quantidade da dieta associada a elevados índices de sedentarismo. Por conta desses fatores, a prevalência de sobrepeso e obesidade aumentou consideravelmente e, consequentemente, a prevalência de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (principalmente as doenças cardiovasculares, neoplasias, doenças respiratórias e o diabetes) elevando desta forma os índices de morbimortalidade da população. Desta forma, há uma crescente busca por uma alimentação saudável e um melhor estilo de vida. Tendo em vista a atual situação alimentar e nutricional no Brasil, torna-se evidente a necessidade do atendimento ambulatorial para analisar às demandas geradas pelos agravos relacionados à má alimentação, tanto em relação ao seu diagnóstico e tratamento, quanto à prevenção e promoção da saúde. **OBJETIVO** Analisar o perfil nutricional de pacientes atendidos em uma clínica escola. **METODOLOGIA** Estudo transversal, analítico e retrospectivo, realizado em um

ambulatório de nutrição de uma Universidade privada de São Luís, Maranhão, no período de abril a maio de 2019. A análise foi realizada a partir de 81 prontuários de pacientes que tinham idade igual ou superior a 18 anos e de ambos os sexos. Foram coletados dados sociodemográficos, antropométricos, de estilo de vida, clínicos e alimentares. Os dados foram tabulados com auxílio da planilha Microsoft Excel 2010®. A pesquisa faz parte de um Projeto intitulado Perfil nutricional de pacientes atendidos no ambulatório de uma clínica escola em uma Universidade privada de São Luís-MA, o qual já foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Ceuma com o parecer 3.118.520. **RESULTADOS** Do total de pacientes, 83,54% (n= 66) eram do sexo feminino, dentre as quais 50% (n= 33) apresentaram-se em ambas as faixas etárias e 53,03% (n= 35) receberam diagnóstico médico para Doenças Crônicas Não Transmissíveis. Além disso, 36,36% (n= 24) eram praticantes de atividade física e 51,52% (n= 34) se encontravam com Índice de Massa Corporal para sobrepeso. Quanto ao consumo alimentar, 78,79% (n= 52) disseram consumir frutas frequentemente, 59,09% (n= 39) leguminosas, 77,27% (n= 51) leites e derivados e 96,97% (n= 64) carnes e ovos. **CONCLUSÃO** O perfil nutricional dos pacientes mostrou-se prevalente para o sexo feminino, sendo a maior parte tanto da faixa etária adulta quanto na idosa, com diagnóstico clínico de Doenças Crônicas Não Transmissíveis, não sedentárias, com um consumo frequente de alimentos in natura e com sobrepeso.

Palavras-chave: Pacientes; Assistência ambulatorial; Nutrição;

EFEITO DO CONSUMO DA BANANA VERDE EM MODELO MURINO DE OBESIDADE: IMPLICAÇÕES NA INFLAMAÇÃO, TAMANHO DOS ADIPÓCITOS E MICROBIOTA INTESTINAL.

CAROLYNE PIMENTEL ROSADO; PATRICIA LETICIA TRINDADE; VICTOR HUGO CORDEIRO ROSA; ALESSANDRA DA ROCHA PINHEIRO MULDER; JULIO BELTRAME DALEPRANE.

UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A mudança no padrão alimentar com o aumento do consumo de alimentos ultraprocessados tem associação com a crescente prevalência de excesso de peso, obesidade e desordens metabólicas. A modulação do microbioma intestinal tem sido apontado como um importante fator ambiental no desenvolvimento da obesidade e distúrbios metabólicos, devido a associação de quadros de disbiose à perfil inflamatório e armazenamento de gordura. O amido resistente (AR), naturalmente presente na banana verde (BV), demonstrou ter efeitos positivos à saúde, mas seu uso como estratégia nutricional preventiva e terapêutica na obesidade e implicações metabólicas ainda é desconhecido. **OBJETIVO** Investigar o efeito do consumo do amido resistentes da banana verde sobre inflamação, metabolismo lipídico e intestinal, em modelo murino de obesidade, induzido por dieta hiperlipídica. **METODOLOGIA** Camundongos machos adultos da cepa C57BL/6 foram alimentados ad libitum com dieta hiperlipídica (50% de lipídios, sendo 23,8% oriundo da banha de porco) ou dieta controle (normolipídica AIN93-M) durante 10 semanas. Após o

período de indução à obesidade, os animais foram divididos em 4 grupos e submetidos a uma dieta controle (n=10, C), controle com 15% de farinha de BV (n=10, CB), hiperlipídica (n=10, HF) e hiperlipídica com 15% de FBV (n=10, HFB) durante 4 semanas. O acompanhamento da massa corpórea e o consumo alimentar ocorreram desde a obtenção dos animais até o momento da eutanásia. Ao final do período experimental, foram analisados peso corporal, consumo alimentar, parâmetros bioquímicos, metabolismo lipídico, parâmetros inflamatórios e perfil da microbiota intestinal. O DNA fecal foi extraído das amostras com o kit comercial. A técnica de PCR quantitativa em tempo real (qPCR) foi utilizada para quantificar os grupos de bactérias intestinais do filo Bacteroidetes utilizando primer específico. Os procedimentos experimentais foram aprovados pela Comissão de Ética sob protocolo de número 33/2016. **RESULTADOS** O consumo da banana verde propiciou uma melhora no perfil metabólico dos grupos tratados, gerando um efeito protetor no perfil inflamatório, tecido adiposo e microbiota intestinal. O consumo médio de dieta não foi diferente entre os grupos, no entanto, a ingestão calórica foi superior nos grupos hiperlipídicos, HF e HFB, quando comparados aos grupos controles, C e CB. O grupo HFB apresentou menor ganho de MC (massa corporal; -21%; P **CONCLUSÃO** Nossos resultados são promissores por demonstrarem a eficácia do consumo da banana verde, matriz alimentar rica em AR, por modular de forma benéfica o metabolismo inflamatório, lipídico e intestinal. Desta forma, o tratamento com BV apresenta-se como uma potencial estratégia nutricional adjuvante no manejo do excesso de peso e suas implicações metabólicas.

Palavras-chave: adiposidade; microbiota intestinal; amido resistente; inflamação; banana verde

SUPLEMENTAÇÃO COM PROBIÓTICOS ATENUA A COLITE ULCERATIVA INDUZIDA POR ÁCIDO ACÉTICO EM RATOS WISTAR

ANA MICHELLE DEZIDERIO CARUSO; CAMILA MARQUES CRIVELLI CRESCENCIO; SABRINA ALVES LENQUISTE; SANDRA CRISTINA GENARO; SARA MARIA DIAS DE ARAUJO; THAIS RAFAELA DA SILVA.

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Colite Ulcerativa (CU) é uma doença inflamatória intestinal (DII), autoimune, que causa um processo inflamatório crônico no trato gastrointestinal principalmente no cólon. Estudos demonstram que o uso de probióticos beneficia no tratamento de DII, por meio da reposição da microbiota benéfica intestinal e melhora da permeabilidade da mucosa. Os *Lactobacillus acidophilus* e as *Bifidobacterium bifidum* são probióticos que, além de modular a microbiota, possuem função de modulação das respostas inflamatórias e imunológicas e atividade anticarcinogênica, o que é interessante para o tratamento da CU. **OBJETIVO** Avaliar o efeito da suplementação com *Lactobacillus acidophilus* e *Bifidobacterium bifidum* na CU induzida com ácido acético em ratos Wistar. **METODOLOGIA** A indução da CU foi realizada com um agente agressor exógeno, preparando-se uma solução de ácido acético a 4% em solução salina 0,9%, a qual foi aspergida (1,5mL) com auxílio de uma sonda via retal nos animais. Os probióticos utilizados na

suplementação foram *Lactobacillus acidophilus* e *Bifidobacterium bifidum*, na concentração de 1 bilhão de UFC/dia de cada microrganismo. Ofertou-se o suplemento diluído em 1mL de água por gavagem. Os grupos experimentais (n = 10) foram: Controle Colite (CC); Controle Colite Droga (CCD); Prevenção Colite Probiótico (PCPbio); Tratamento Colite Probiótico (TCPbio). O período experimental foi de 15 dias, sendo a indução da CU realizada ao sétimo dia. Os animais do grupo PCPbio receberam o probiótico durante os 15 dias, enquanto que os do grupo TCPbio receberam após a indução da CU, totalizando 7 dias de suplementação. O grupo CCD recebeu 300mg de sulfassalazina durante os 7 dias após a indução da CU. Avaliou-se diariamente o consumo de dieta e ganho de peso, presença de diarreia e sinais da CU, para cálculo do Índice de Atividade da Doença (IAD). Ao fim do experimento, o dano macroscópico no intestino, peso do baço e cólon e pH fecal foram avaliados. Os resultados foram submetidos à análise de variância (ANOVA) e o teste de Tukey considerando-se significância para $p < 0,05$. **RESULTADOS** O peso do baço e colón foi maior no Grupo CC quando comparado com os Grupos CCD, PCbio e TCbio que foram estatisticamente semelhantes. O pH fecal diferiu entre os grupos. A aderência foi maior no Grupo CC seguido do Grupo CCD, enquanto os Grupos PCbio e TCbio não apresentaram nenhuma aderência. O consumo de dieta dos Grupos PCbio e TCbio foi equivalente estatisticamente. Já nos Grupos CC e CCD notou-se uma diminuição significativa da ingesta alimentar. Houve maior perda de peso nos Grupos CC e CCD, quando comparado aos Grupos que receberam a suplementação. O IAD foi superior no Grupo CCD quando comparado aos grupos PCbio e TCbio. O dano macroscópico na mucosa intestinal foi maior no Grupo CC, quando comparado aos grupos suplementados. **CONCLUSÃO** O uso de suplementação de probióticos antes e depois da indução da doença foi eficaz na diminuição dos sintomas da CU, redução da lesão macroscópica do cólon, contribuindo para o reparo da mucosa após a indução da CU nos animais experimentais.

Palavras-chave: Doença Inflamatório Intestinal; *Lactobacillus acidophilus*; *Bifidobacterium bifidum*; Lesão intestinal;

QUALIDADE DE VIDA E PERFIL SOCIODEMOGRÁFICO DE INDIVÍDUOS CANDIDATOS À CIRURGIA BARIÁTRICA DO HOSPITAL METROPOLITANO DE VÁRZEA GRANDE/MT

JULIA MELO DE CARVALHO; NATALIA CRISTINA NUNES RONDON; ANNA PAULA DE MATOS; TATIANA BERING; BRUNA TELES SOARES BESERRA; CHAIANE ALINE DA ROSA.

FACULDADE DE NUTRIÇÃO - UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A obesidade é uma doença multifatorial, envolvendo fatores genéticos, ambientais, comportamentais e socioeconômicos, caracterizada pelo acúmulo excessivo de gordura corporal, sendo um dos maiores problemas de saúde pública. Para o tratamento e controle da obesidade mórbida, a ferramenta mais eficaz é a cirurgia bariátrica. O procedimento cirúrgico resulta em perda de peso significativa, melhorando as comorbidades, a qualidade de vida e aumentando a longevidade.

O impacto negativo da obesidade na qualidade de vida dos indivíduos, tem sido amplamente investigado. Do ponto de vista físico, a obesidade associa-se, não só ao aumento da prevalência de algumas doenças, mas também a um aumento dos níveis de dor, mortalidade, mobilidade somática e psicológica. Assim, a avaliação da qualidade de vida relacionada ao estado de saúde e o perfil sociodemográfico dessa população é um fator importante na verificação do impacto causado pela doença no bem-estar do indivíduo obeso mórbido, em especial naqueles que apresentam outras comorbidades. Outro fator que motivou a realização deste estudo é escassez de pesquisas realizadas sobre este tema no Estado de Mato Grosso. **OBJETIVO** Avaliar a associação da qualidade de vida com o perfil sociodemográfico de indivíduos candidatos à cirurgia bariátrica em um hospital público de Várzea Grande/MT. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo do tipo transversal que foi submetido ao Comitê de Ética da Universidade Federal de Mato Grosso com protocolo nº 3.511.329. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Para a coleta de dados foram utilizados 2 instrumentos, um questionário sociodemográfico do Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico (VIGITEL), contendo variáveis sobre sexo, idade, escolaridade, renda e hábitos de vida e outro de qualidade de vida que foi utilizada a versão em português do WHOQOL BREF que é composto por vinte e seis questões, determinando como o paciente se sente a respeito de sua qualidade de vida e está dividido em domínios físico, psicológico, relações sociais e meio ambiente. **RESULTADOS** A amostra foi composta por 47 pacientes, com faixa etária prevalente entre 40 a 59 anos (45,7%). Ao analisar os resultados do questionário WHOQOL-BREF com as variáveis sociodemográficas observou-se associação significativa entre a variável etilismo com o domínio psicológico (p **CONCLUSÃO** Foi observado associação significativa entre a qualidade de vida com o perfil sociodemográfico de indivíduos candidatos à cirurgia bariátrica, uma vez que as variáveis etilismo e trabalho correlacionaram com os domínios psicológico e relações sociais respectivamente.

Palavras-chave: Obesidade mórbida; Excesso de peso; Cirurgia;

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM UM PACIENTE DIABÉTICO TIPO 2 ATENDIDO NO AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO EM UM HOSPITAL ESPECIALIZADO EM CARDIOLOGIA NO ESTADO DE SÃO PAULO

MARCOS VINNÍCIUS PIRES FERNANDES DE OLIVEIRA; CATHARINA CALLIL JOAO
PAIVA; LENITA GONCALVES DE BORBA.
INSTITUTO DANTE PAZZANESE DE CARDIOLOGIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A diabetes mellitus tipo 2 é um evento causado pela perda progressiva de secreção de insulina combinada com a resistência a insulina, sendo considerada uma etiologia multifatorial e de extrema prevalência na população brasileira entre 90% a 95% dos casos. É considerada uma etiologia de base complexa, envolvendo fatores genéticos e ambientais, podendo geralmente ser diagnosticada em indivíduos a partir da quarta década de vida. Dentre os fatores, os hábitos dietéticos e inatividade física, que contribuem para a obesidade, podem se destacar como os principais fatores

de risco. **OBJETIVO** Como objetivo foi proposto realizar educação nutricional, com o intuito de reduzir a glicemia de jejum, hemoglobina glicada e as chances do uso de insulina. **METODOLOGIA** Paciente do sexo masculino, 63 anos, diagnosticado com diabetes tipo 2 há 9 meses, faz uso de hipoglicemiante oral, com o diagnóstico nutricional de eutrofia segundo o Índice de Massa Corporal (OMS/1995) e circunferência abdominal de 95 cm apresentando risco cardiovascular elevado (ABESO/2016). Paciente encaminhado pelo setor da coronária por conta do diagnóstico de diabetes mellitus tipo 2 e de seus exames laboratoriais de glicemia em jejum de 282 mg/dL e hemoglobina glicada de 10,9%, fora dos padrões de referência. **RESULTADOS** Na triagem nutricional, apresentou critérios para seguir em acompanhamento na agenda de diabetes, sendo informado da importância da redução do consumo de doces, da substituição de carboidratos refinados por complexos e adição de fibras e oleaginosas na dieta, tendo como adesão das metas do cuidado 48,3%. Durante as 3 consultas subsequentes, paciente apresentou mudanças nos hábitos alimentares tanto de forma qualitativa como quantitativa, redução da circunferência abdominal (92 cm), diminuindo assim as chances de risco cardiovascular com consequente redução da resistência à insulina, melhora da adesão das metas do cuidado em todas as consultas, além da inclusão de atividade física diária de em média 60 minutos e uma melhora significativa dos exames laboratoriais, principalmente da glicemia em jejum (126 mg/dL) e hemoglobina glicada (7,9%). Além disso, o perfil glicêmico (6 medidas diárias pré e pós prandial de 3 dias consecutivos) apresentou resultados de glicemia média semanal e variabilidade glicêmica dentro dos valores de referência. **CONCLUSÃO** O paciente apresentou boa adesão as orientações nutricionais e mudança dos hábitos de vida e consequentemente melhora metabólica significativa alcançando resultados bioquímicos dentro das faixas de normalidade.

Palavras-chave: Cardiologia; Diabetes Mellitus tipo 2; Educação Nutricional; Nutrição;

EFEITO DA FREQUÊNCIA ALIMENTAR NO PESO, NA GRELINA PLASMÁTICA E NOS INDICADORES METABÓLICOS EM MULHERES COM OBESIDADE

ERIKA DUARTE GRANGEIRO; MARIANA SILVA TRIGUEIRO; LEYSIMAR DE OLIVEIRA SIAIS; HILANA MOREIRA PAIVA; ELIANE LOPES ROSADO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO A obesidade é uma doença crônica, multifatorial, complexa e epidêmica, de grande importância na saúde pública. A abordagem dietética é essencial no controle da doença em qualquer grau de excesso de peso corporal, porém tem-se questionado a influência de mudanças na frequência alimentar diária como estratégia para perda e manutenção da massa corporal. Os estudos têm apresentado resultados inconsistentes referentes aos efeitos da frequência alimentar no controle de peso corporal, gasto energético, indicadores metabólicos e na secreção da grelina em indivíduos com obesidade. **OBJETIVOS** Investigar a influência da frequência alimentar num plano alimentar hipocalórico na perda de peso, glicemia, insulinemia, grelina plasmática e gasto energético de mulheres com obesidade. **METODOLOGIA** Trata-se de um ensaio clínico randomizado, paralelo, incluindo mulheres adultas com obesidade que receberam dieta hipocalórica individualizada

composta por seis (grupo 1) ou três (grupo 2) refeições por dia. Foram avaliados indicadores laboratoriais (glicose, insulina, resistência e sensibilidade à insulina), antropométricos (peso, altura e Índice de Massa Corporal), taxa metabólica de repouso pela calorimetria indireta e grelina ativa plasmática pelo método Elisa, antes e aos 90 dias após a intervenção. Foi avaliada a normalidade dos dados pelo teste de Kolmogorov-Smirnov, aplicado os testes t pareado e não pareado (distribuição normal), assim como, Mann Whitney e Wilcoxon (distribuição não normal), considerando significativo o p -valor $<0,05$. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Clementino Fraga Filho, sob protocolo 3.015.648 em 12 de novembro de 2018 e todas as participantes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. Além disso, foi publicado no registro brasileiro de ensaios clínicos. **RESULTADOS** As participantes apresentaram obesidade grau I e II. Grupo 1 ($n=19$) e grupo 2 ($n=21$) mostraram características basais semelhantes para o peso ($p=0,51$), índice de massa corporal ($p=0,76$), glicemia ($p=0,07$), grelina ativa ($p=0,86$), taxa metabólica de repouso ($p=0,79$) e sensibilidade à insulina ($p=0,78$). Entretanto, a insulina plasmática ($p=0,04$) e a sua resistência ($p=0,01$) foram maiores no grupo 2. Após a intervenção, ambos os grupos reduziram o consumo de calorias ($p<0,01$) e elevaram a proteína (%) ($p<0,01$). Grupo 1 reduziu a ingestão de lipídios ($p<0,01$) e aumentou o número de refeições por dia ($5,73\pm0,45$) ($p<0,01$). Grupo 2 reduziu a ingestão de carboidratos ($p<0,01$) e as refeições por dia ($3,28\pm0,56$) ($p<0,01$). Os grupos diminuíram o peso corporal ($p<0,01$), índice de massa corporal ($p<0,01$), insulina (grupo 1 $p<0,05$; 2 $p=0,02$) e a sua resistência ($p<0,01$). Somente o grupo 1 aumentou a sensibilidade à insulina ($p<0,01$) e o grupo 2 elevou a secreção de grelina ativa ($p=0,03$). Não houve diferença entre grupos na glicemia e na taxa metabólica de repouso. **CONCLUSÃO** O plano alimentar hipocalórico com diferentes frequências alimentares promoveu redução do peso total, índice de massa corporal, insulina e a sua resistência. O consumo de seis refeições por dia foi mais benéfico no aumento da sensibilidade à insulina. A menor frequência elevou a secreção de grelina ativa em jejum. As diferentes frequências alimentares não alteraram o gasto de energia e a glicemia. **REFERÊNCIAS ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA PARA ESTUDO DE OBESIDADE E SÍNDROME METABÓLICA (ABESO).** Diretrizes brasileiras de obesidade 2016. 4. ed. São Paulo -SP. ALENCAR, M. K. et al. Increased meal frequency attenuates fat-free mass losses and some markers of health status with a portion-controlled weight loss diet. *Nutrition Research* (New York, N.Y.), v. 35, n. 5, p. 375–383, maio 2015. HUTCHISON, A. T.; HEILBRONN, L. K. Metabolic impacts of altering meal frequency and timing - Does when we eat matter? *Biochimie*, v. 124, p. 187–197, maio 2016. KOJIMA, M. et al. Ghrelin is a growth-hormone-releasing acylated peptide from stomach. *Nature*, v. 402, n. 6762, p. 656–660, 9 dez. 1999. LAM, Y. Y.; RAVUSSIN, E. Indirect calorimetry: an indispensable tool to understand and predict obesity. *European Journal of Clinical Nutrition*, v. 71, n. 3, p. 318–322, 2017. **Palavras-chave:** Frequência alimentar; Gasto energético; Glicemia; Grelina ativa; Obesidade

Palavras-chave: Frequência alimentar; Gasto energético; Glicemia; Grelina ativa; Obesidade

PREFERÊNCIA PELO SABOR DOCE E SENSações DE FOME E SACIEDADE EM MULHERES COM OBESIDADE GRAVE COM E SEM POLIMORFISMO DO GENE TAS1R2

LEYSIMAR DE OLIVEIRA SIAIS; ANA CAROLINA PROENÇA DA FONSECA; HILANA MOREIRA PAIVA; JOAO REGIS IVAR CARNEIRO; FERNANDA CRISTINA CARVALHO MATTOS MAGNO; ELIANE LOPES ROSADO.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO A obesidade é uma doença crônica, complexa e multifatorial, de difícil controle, representando um dos maiores problemas de saúde pública mundial na atualidade. Estudos sugerem um importante papel da genética na etiologia da doença de forma que alguns genes têm sido investigados a fim de elucidar sua influência no estado nutricional e comportamento alimentar do indivíduo. O gene TAS1R2 parece estar relacionado a alterações percepção do sabor doce, podendo alterar a preferência e consumo alimentar, contudo, são escassos estudos dessa natureza em humanos com obesidade grave. **OBJETIVOS** Avaliar a preferência pelo sabor doce e sensações de fome e saciedade em mulheres com obesidade grave com e sem polimorfismo do gene TAS1R2 rs35874116. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo analítico, com 70 mulheres com idade entre 20 e 48 anos e obesidade grau III, distribuídas em dois grupos de acordo com a genotipagem para o rs35874116, segundo o modelo dominante (TT versus CC/CT). Para avaliar a preferência alimentar e as sensações fome/saciedade a Escala Analógica Visual foi aplicada em jejum e a cada 30 minutos, durante 3 horas após o consumo da refeição padrão oferecida às participantes. A refeição padrão consistiu em um shake, com volume de 350mL, composto por maltodextrina flavorizada sem sacarose, leite em pó desnatado, óleo de soja e água mineral, de modo a suprir um terço da taxa metabólica de repouso de cada participante. Em acréscimo, relatos do hábito de comer fora do horário das refeições foram considerados. As análises estatísticas foram realizadas por meio do software SPSS versão 21.0, considerado significativo p

Palavras-chave: Obesidade; rs35874116; Sabor doce;

GLUTEN INFO: CONSTRUÇÃO DE INSTRUMENTO DE BUSCA DE SERVIÇOS ESPECIALIZADOS PARA CELÍACOS NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM

SANDY GONÇALVES DANTAS; CAROLINA VIEIRA BEZZERA MOREIRA; GIOVANA SOUSA DOS SANTOS.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A doença celíaca (DC) se caracteriza por uma enteropatia crônica do intestino delgado, de caráter autoimune, a qual é ocasionada pela exposição ao glúten; a única forma de tratamento ainda é a dieta isenta de glúten (DIG), o que se constitui como principal fator limitante. Outra dificuldade consiste na falta de informações de locais seguros para comer fora de casa, oferta e valor dos alimentos permitidos. Logo, conhecer locais para fazer refeições e buscar por alimentos se torna um verdadeiro desafio, especialmente, para os recém diagnosticados. Diante disso, o presente

estudo buscou catalogar esses serviços por meio de um instrumento de busca mobile, o qual atendesse a demanda de celíacos residentes na região metropolitana de Belém/PA. **OBJETIVOS** Desenvolver e validar um aplicativo contendo informações mais precisas sobre estabelecimentos que ofereçam alimentos e produtos para celíacos. **METODOLOGIA** Tratou-se de um estudo do tipo metodológico, baseado no desenvolvimento de um aplicativo móvel, o qual incluiu quatro etapas adaptadas do Design Instrucional Sistemático de Filatro (2008), sendo essas: análise, desenvolvimento e design, elaboração do modelo de baixa qualidade com avaliação e, por fim, elaboração do modelo de alta qualidade com implementação. Após a construção do modelo de baixa qualidade, o mesmo foi apresentado ao público alvo para validação de todo o conteúdo e layout do aplicativo piloto através da plataforma Google Forms. Após a validação, os ajustes recomendados foram feitos e o modelo de alta qualidade foi apresentado e avaliado para celíacos de todo o Brasil, utilizando plataforma online. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética da Universidade Federal do Pará sob nº CAAE 03187418.0.0000.0018 e contou com 40 participantes de diferentes regiões do Brasil. **RESULTADOS** O aplicativo ficou dividido em seis seções: onde comer; onde comprar; onde se hospedar; cursos e eventos; redes de celíacos e contato. Na avaliação geral, as seções foram avaliadas como muito relevantes por mais de 70% do público-alvo. No que tange as avaliações por seção, os tópicos considerados mais relevantes foram: onde comprar (82%), onde comer (95%) e onde se hospedar (83%). Já em relação às informações prestadas no aplicativo, 83% responderam muito satisfeitos e 73% responderam muito satisfeitos com layout geral apresentado. **CONCLUSÃO** O aplicativo piloto desenvolvido foi bem aceito e avaliado pelo público-alvo, podendo ser considerado uma ferramenta importante para facilitar o cotidiano de pessoas que apresentam distúrbios relacionados ao glúten. **REFERÊNCIAS** AMPARO, G. K. S. et al. Repercussões da Doença Celíaca na Qualidade de Vida de Sujeitos Adultos. *Rev Fund Care Online*. v. 11, nº 3, p. 809-815, abr - jun, 2019. Disponível em: http://www.seer.unirio.br/index.php/cuidadofundamental/article/viewFile/7000/pdf_1. Acesso em: 30 mai 2020. FILATRO, A. Design Instrucional na Prática. Person Education do Brasil. 173 p. 2008. **Palavras-chave:** aplicativo em saúde; doença celíaca; serviços sem glúten

Palavras-chave: aplicativo em saúde; doença celíaca; serviços sem glúten;

DIETA VEGETARIANA: NUTRICIONALMENTE COMPLETA?

JULIA SEREJO MELLO; MICHELE FERRO DE AMORIM CRUZ.
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Segundo pesquisa realizada pelo Instituto Brasileiro de Opinião Pública e Estatística, 14% da população se declarava vegetariana em 2018. Esse percentual representou um crescimento de 75% quando comparado à pesquisa realizada seis anos antes. Vegetariano é aquele indivíduo que não consome nenhum tipo de carne e seus derivados, podendo consumir ovos e/ou laticínios. Existe, ainda, a classificação de vegetariano estrito, considerado aquele que não consome nenhum alimento de origem animal. Diversos motivos levam à adesão de uma dieta vegetariana,

dentre os quais se destacam a ética, a religião, a sustentabilidade ambiental e, principalmente, o estilo de vida saudável associado. Evidências científicas demonstram efeitos positivos à saúde relacionados à uma dieta com base vegetal, que tende a ser mais diversificada, possuindo uma menor quantidade de gorduras saturadas e maior teor de carboidrato e fibras. Por outro lado, estudos apontam que dietas mais restritas em alimentos de origem animal tendem a ter um baixo teor de alguns nutrientes.

OBJETIVOS Verificar se uma dieta vegetariana pode ser colocada em prática de forma nutricionalmente completa, de modo a garantir os nutrientes necessários para o organismo de indivíduos saudáveis. **METODOLOGIA** Revisão bibliográfica com base na literatura e artigos científicos publicados a partir de 2008 e que abordam o vegetarianismo como assunto principal, além de análise documental para busca de informações pertinentes ao tema. **RESULTADOS** Os principais nutrientes que se demonstram reduzidos em dietas pobres em alimentos de origem animal são ferro, proteína, cálcio, zinco, ômega 3 e vitamina B12 (cobalamina). Entretanto, se a dieta vegetariana for planejada, assim como qualquer outra deve ser, é possível que se obtenha todos esses nutrientes, com exceção da vitamina B12 nos casos de vegetarianos estritos. Diversas associações entre os nutrientes podem ser feitas para que sua absorção seja potencializada. Para melhor absorção de ferro, uma recomendação é associá-lo à fontes de vitamina C e evitar a ingestão de cálcio concomitante. Já para atingir os valores adequados de proteína e ômega 3, é preciso adicionar fontes vegetais diárias na alimentação. Ao se tratar do zinco, vale ressaltar que o ácido fítico é um composto que interfere na sua absorção. Em relação ao cálcio, indica-se evitar seu consumo junto à alimentos que possuam ácido oxálico, pois este prejudica a absorção do mineral, além de ser necessário conhecer fontes vegetais de cálcio, principalmente no caso de vegetarianos estritos. Por fim, a cobalamina merece uma atenção especial, principalmente naqueles indivíduos que não consomem nenhum alimento de origem animal, visto que não está presente em vegetais. Dessa forma, na maioria dos casos indica-se suplementação e/ou produtos alimentícios enriquecidos. É possível planejar uma dieta vegetariana de forma nutricionalmente adequada. Ademais, essa alimentação pode reduzir o risco de doenças crônicas não transmissíveis. **CONCLUSÃO** Observou-se que dietas com isenção de carnes e seus derivados são capazes de oferecer todos os nutrientes de forma adequada, desde que bem planejadas e orientadas. Já a alimentação vegetariana estrita se mostra deficiente em cobalamina, sendo necessária sua suplementação em todas as fases da vida. Ademais, é indicado avaliar exames laboratoriais para monitoramento dos nutrientes supracitados. **REFERÊNCIAS** AZEVEDO, Eliane. Vegetarianismo. Demetra, 8(Supl.1); 275-288, 2013. CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO. 3º. Região. Parecer Técnico CRN-3 Nº 11/2015. Vegetarianismo. Disponível em: <https://www.mpba.mp.br/sites/default/files/area/cecom/2019/parecer-crn3.pdf>. Acesso em: 16 mai. 2020. COUCEIRO, Patrícia; SLYWITCH, Eric; LENZ, Franciele. Padrão Alimentar da Dieta Vegetariana. Einstein 6(3):365-373, 2008. SOCIEDADE VEGETARIANA BRASILEIRA (SVB). Guia Alimentar de Dietas Vegetarianas Para Adultos. São Paulo, 2012. SOCIEDADE VEGETARIANA BRASILEIRA (SVB). Pesquisa do IBOPE aponta crescimento histórico no número de vegetarianos no Brasil. 2018. Disponível em: <https://www.svb.org.br/2469-pesquisa-do-ibope-aponta-crescimento-historico-no-numero-de-vegetarianos-no-brasil>. Acesso em: 16 mai. 2020. Palavras-chave: Dieta; Nutrientes; Vegetarianismo

Palavras-chave: Dieta; Nutrientes; Vegetarianismo;

DESMISTIFICANDO O USO DO ÓLEO DE COCO NO EMAGRECIMENTO E NA MELHORA DO PERFIL LIPÍDICO

ERICA QUEIROZ VALENTE¹; ANA PAULA CAVALCANTE DOS SANTOS².
1. ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, - BRASIL; 2. GANEP EDUCAÇÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Diante do aumento preocupante de dados de sobrepeso e obesidade, a população tem buscado ferramentas que facilitem o processo de emagrecimento e que melhorem o perfil lipídico, e o óleo de coco tem sido alvo da indústria e mídias não especializadas por promover mudanças na composição de gordura corporal, auxiliando na perda de peso. O óleo de coco (*Cocos nucifera* L.) tem origem vegetal, composto 90% por ácidos graxos saturados, 50% de ácidos graxos de cadeia média, ganhando destaque o ácido láurico e lipídeos insaturados em quantidades menores (BITTAR et, 2017; COSTA et al, 2015). **OBJETIVOS** Desmetificar os possíveis efeitos que o óleo de coco possa apresentar no tratamento da obesidade e no perfil lipídico. **METODOLOGIA** O presente estudo caracterizou-se por ser uma revisão bibliográfica sistêmica, utilizando artigos científicos e documentos publicados nos anos de 2011 a 2018, nos idiomas português e inglês, com a busca das seguintes palavras-chave “Coconut oil (óleo de Coco)”, “suplementação”, “emagrecimento” e “Doenças Cardiovasculares” de forma isolada ou cruzada, na base de dados Scielo, Pubmed e Google Acadêmico. **RESULTADOS** Segundo os estudos abordados nessa revisão, há diversas contradições sobre os possíveis efeitos positivos que óleo de Coco ocasione sobre tratamento de obesidade e doenças cardiovasculares. Eyres et al., (2016) relatou que dos 21 estudos realizados, a maioria identificou que o Óleo de Coco foi mais eficaz em aumentar colesterol total e LDL do que os óleos não saturados, semelhantemente estudo realizado por Liao et al., (2011) em uma amostra de 13 mulheres obesas ofertando 30ml/dia de Óleo de Coco, percebeu-se que houve uma redução significativa em relação a circunferência da cintura, mas não houve alteração nos perfis lipídicos. Quanto o uso de suplemento de óleo de coco para a perda de peso, o estudo realizado por Valerius et al., (2018) apontou que houve redução na circunferência abdominal e perda de peso em 14 indivíduos com excesso de peso, porém a Diretriz da Obesidade de 2016 menciona que não há evidências científicas de eficácia para prescrever o uso de óleo de coco para a finalidade de emagrecimento. **CONCLUSÃO** : Os estudos sobre os possíveis benefícios vinculados ao uso de óleo de coco são inconclusivos, o que se sabe é que este alimento natural apresenta uma quantidade significativa de ácidos graxos saturados, que quando usado em longo prazo pode ocasionar aumento nas doenças cardiovasculares, não devendo ser utilizado para promoção de perda de peso e nem utilizado para fins de fritura. **REFERÊNCIAS** BITTAR, Marla et al. Utilização do óleo de coco para emagrecimento e redução da circunferência abdominal. Revista Odontológica de Araçatuba, v.38, n.2, p. 26-31, Maio/Agosto, 2017. COSTA, N. C.; FIGUEIREDO, P. M. S.; SILVA, D. P.; CHAGAS JR, A. F.; SCHEIDET, G. N. Suplementos alimentícios contendo óleo de coco e cártamo para o tratamento da obesidade: Seus interferentes nos padrões do perfil lipídico. Journal of Bioenergy and Food Science, Macapá, v.2, n. 1, p. 12-17, jan. / mar. 2015. EYRES, L.; EYRES, M.F.; CHISHOLM, A.; BROWN, R.C. Coconut oil Consumption and cardiovascular risk factors in humans. Nutrition Reviews, 74:267-280. 2016. LIAU, M.; LEE, Y.Y.; CHEN, C.K.; RASOOL, A.H.G. An open label pilot study to assess the efficacy and safety of virgin coconut oil in reducing visceral adiposity. Rev. Pharmacology, n.1,2011. VALERIUS, Gabriela.; SPINELLI, R.B.; ZANARDO, V.P.S; SANTOLIN, M. Utilização do Óleo de Coco na Redução de Peso e Circunferência Abdominal em Praticantes de Atividade Física de uma Academia de um Município no Norte do Rio Grande do Sul.

Rev. Bras. Nutrição Esportiva, v.12, n.76, p.1036-1042, Jan/Dez. 2018. Palavras-chave: suplemento nutricional; utilização; perda de peso

Palavras-chave: suplemento nutricional; utilização; perda de peso;

RELAÇÃO ENTRE O IMC GRÁVIDICO E MORBIDADES RELACIONADAS À GESTAÇÃO

SILVIA LETICIA DA SILVA CARVALHO; CARLA ACATAUASSU FERREIRA DE MOURA; TAYSA GABRIELLE DA SILVA CONCEICAO; JULIANA PINHEIRO CANTANHEDE.

CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A gestação é um processo fisiológico no qual organismo passa por diversas transformações, tais como expansão do volume sanguíneo, distúrbios gastrintestinais, variação da função renal e alterações bioquímicas, e também alterações endócrinas e hormonais. Para o desenvolvimento e ao mesmo tempo gerar uma proteção para o feto, é necessário que haja um aumento no aporte nutricional para que sejam atendidas as necessidades fetais (BARBOSA et al., 2012). **OBJETIVOS** Relacionar o estado nutricional da gestante com possíveis morbidades associadas à gestação, identificar a evolução de ganho de peso durante a gestação. **METODOLOGIA** Estudo retrospectivo com caráter descritivo. Tratou-se de uma coleta de dados dos prontuários de 30 gestantes de 18 a 35 anos atendidas no Centro de Especialidade Médica do Cesupa - CEMEC nos anos de 2016 e 2017. Foi calculado IMC e traçado com o preconizado pela IOM (2009), além de análise do estado nutricional e presença ou não de morbidades durante a gestação e análise sociodemográfica. O seguinte trabalho tomou como base o Manual de Organização Mundial da Saúde (2013) e realizou-se uma busca por trabalhos nas bases de dados Lilacs, Medline e SciELO, para comparação com os dados coletados. O estudo teve aprovação do Comitê de Ética com o número 2.632.205, conforme o registro do CAAE 87916318.5.0000.5169. **RESULTADOS** Foram avaliados 30 prontuários de gestantes regularmente matriculadas no programa de acompanhamento pré-natal no ambulatório de Obstetrícia do Centro de Especialidades Médicas. O perfil socioeconômico foi traçado através das seguintes variáveis: idade, estado civil e escolaridade com o objetivo de caracterizar os aspectos socioeconômicos dos pacientes de acordo com os dados obtidos no prontuário. De acordo com os achados sobre Idade da amostra temos 50% entre 18-23 anos, 30% entre 24-29 e 20% entre 30-35. Em relação ao estado civil, 50% encontravam-se casadas, mostrando um maior número e apenas 3,3% de gestantes separadas. No que diz respeito a escolaridade, a maioria do universo amostral concluiu o ensino médio, cerca de 30%. Na análise dos dados de 3 consultas durante todo o período gestacional. A média de peso durante esses períodos foram, respectivamente, 62,62kgs, 66,62kgs e 68,37kgs (p-valor).

Palavras-chave: Gestacional; Intercorrências; Pré-natal;

USO DA DINAMOMETRIA E AVALIAÇÃO SUBJETIVA NA DETERMINAÇÃO DO RISCO NUTRICIONAL DE PACIENTES ONCO-HEMATOLÓGICOS.

SILVIA MARIA CUSTÓDIO DAS DORES; DAIANE DE ALMEIDA DOS SANTOS.
UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O câncer pode ser definido como uma proliferação anormal de células, que escapa ao controle do organismo e tende à autonomia e à perpetuação (BLANPAIN, 2013). No ambiente hospitalar, aproximadamente 50% dos pacientes admitidos apresenta desnutrição. Esta é responsável por aproximadamente 20% dos óbitos em pacientes oncológicos. Diante disso, a triagem e a avaliação nutricional precoce identificam o risco nutricional tornando-se essenciais para minimizar a perda de peso nesses pacientes (INCA, 2015). **OBJETIVOS** Verificar a associação entre a força de preensão manual, o Índice de Massa Corporal e a Avaliação Subjetiva Global Produzida Pelo Paciente em portadores de neoplasias hematológicas. **METODOLOGIA** Tratou-se de um estudo observacional transversal, realizado com pacientes hospitalizados com neoplasias hematológicas na enfermaria de hematologia do Hospital Universitário Antônio Pedro, no período de julho a dezembro de 2019. Para a avaliação antropométrica foram realizadas as medidas: massa corporal, estatura e índice de massa corporal. A Avaliação Subjetiva Global Produzida Pelo Paciente foi aplicada em até 48 horas após a admissão do paciente na unidade hospitalar, sendo também realizada a dinamometria, utilizando dinamômetro digital Jamar. O estudo foi submetido e aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa sob o parecer nº: 3.386.310. Os indivíduos foram instruídos sobre a proposta do estudo e após concordarem em participar assinaram um termo de consentimento livre e esclarecido. **RESULTADOS** A amostra foi composta por 30 pacientes com média de idade de $56,07 \pm 17,50$ anos, sendo 66,7% do sexo masculino. Metade da amostra era composta por idosos e a outra metade por adultos. O diagnóstico mais prevalente foi de leucemia (43,3%). A classificação quanto ao índice de massa corporal mostrou que 43,3% dos pacientes eram eutróficos, 36,6% apresentavam excesso de peso (sobrepeso/obesidade) e 20% desnutrição. A média foi de $24,29 \pm 3,82 \text{ Kg/m}^2$, indicando eutrofia. Segundo a Avaliação Subjetiva Global Produzida Pelo Paciente, 63,4% apresentavam suspeita ou desnutrição já instalada. Com relação à dinamometria, foi observado que 53,3% dos pacientes apresentavam baixa força. A média da força foi de $25,15 \pm 10,46 \text{ Kg}$. A dinamometria não se correlacionou de forma significativa com o índice de massa corporal ($r=0,27$; $p=0,146$), porém se correlacionou de forma negativa com a avaliação subjetiva global produzida pelo paciente ($r=-0,42$; $p=0,020$). **CONCLUSÃO** Houve associação entre a dinamometria e a avaliação subjetiva global produzida pelo paciente, porém não houve associação entre a dinamometria e o índice de massa corporal. A avaliação subjetiva e a dinamometria foram superiores para identificar desnutrição quando comparados ao índice de massa corporal. A dinamometria é um método simples, prático e não invasivo que pode ser utilizado na prática clínica juntamente com a avaliação subjetiva, de forma a obter com maior precisão o diagnóstico nutricional do paciente oncológico. **REFERÊNCIAS** BLANPAIN, Cédric. Tracing the cellular origin of cancer. Nature Cell Biology, v. 15, n. 2, p.126-134, 20 jan. 2013. INSTITUTO NACIONAL DE CÂNCER. Consenso Nacional de Nutrição

Oncológica. 2 edição, Revista ampliada e atualizada. Rio de Janeiro, INCA, 2015. Palavras-chave: Dinamômetro de Força Muscular; Força da Mão; Hematologia; Avaliação Nutricional

Palavras-chave: Dinamômetro de Força Muscular; Força da Mão; Hematologia; Avaliação Nutricional;

QUALIDADE NUTRICIONAL ENTRE FARINHAS SUBSTITUTAS À FARINHA DE TRIGO TIPO 1 NA ALIMENTAÇÃO DE PESSOAS COM DIABETES MELLITUS

FLAVIA ALINE LAGES FERNANDES¹; ALINE LEÃO REIS²; TALITA NOGUEIRA BERINO²; DANIELA LOPES GOMES¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL; 2. PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NEUROCIÊNCIAS E COMPORTAMENTO/UFPA, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Diabetes Mellitus é uma doença de múltiplas etiologias que resulta em alterações fisiológicas e parte do tratamento inclui a adoção de uma alimentação saudável. Isso leva à busca por alimentos com qualidade nutricional melhor e que possam substituir fontes de carboidratos que causem picos glicêmicos. As farinhas usualmente utilizadas possuem diferentes qualidades, que são definidas, entre outros fatores, pela sua composição nutricional. A farinha de trigo é muito comum em preparações e, por ser rica em carboidratos, observa-se uma contínua busca por substituí-la, visando um melhor controle glicêmico. **OBJETIVOS** Comparar as quantidades de carboidratos totais, fibras e gorduras totais presentes em farinhas utilizadas como substitutas à farinha de trigo tipo 1. **METODOLOGIA** Estudo descritivo, no qual foram selecionadas farinhas usualmente utilizadas como substitutas à farinha de trigo tipo 1: farinha de amêndoas, arroz, aveia, aveia integral, coco, trigo integral, amendoim, quinoa, centeio e grão-de-bico. A coleta de dados foi realizada em abril de 2020 e, em virtude da pandemia por COVID-19, executada a partir de visita a websites de vendas de produtos alimentícios. Foram selecionadas as três primeiras marcas de cada tipo de farinha que continham a informação nutricional do produto sugeridas como resultado da pesquisa em site de busca. A partir de consulta às tabelas nutricionais dos rótulos, obteve-se as quantidades de carboidratos totais, fibras e gorduras totais em gramas, além de porção e medida caseira. Os resultados foram tabulados em planilha do programa Excel® e foi realizada a média aritmética. Os dados da farinha de trigo tipo 1 foram utilizados como referência para comparação. Todos os resultados foram calculados para o equivalente a ½ xícara de chá das farinhas (porção) e descritos de forma decrescente para as quantidades de cada nutriente. **RESULTADOS** Na porção de farinha de trigo tipo 1 havia 37g de carboidratos totais, 1,46g de fibras e 0,73g de gorduras totais. Em relação aos carboidratos totais, as farinhas possuíam: arroz (39,6g), centeio (36,25g), trigo integral (35g), quinoa (33,86g), aveia (33,4g), aveia integral (28g), grão de bico (25,6g), amendoim (13,12g), amêndoas (10g) e coco (4,33g). Acerca da quantidade de fibras: coco (17,47g), centeio (8,41g), grão de bico (5,9g), trigo integral (5,86g), aveia integral (4,56g), amêndoas (4,2g), amendoim (3,98g), aveia (2,9g), quinoa (2,3g) e arroz (0,9g). Quanto às gorduras totais: amêndoas (26,6g), amendoim (25,7g), coco (14,1g), aveia integral (3,43g), aveia (3,26g), quinoa (2,76g), grão de bico (2,56g), centeio (0,93g), trigo

integral (0,93g) e arroz (0g). Observou-se que a farinha de arroz não é uma boa substituta à farinha de trigo tipo 1, pois é a única opção que possui mais carboidratos e menos fibras. As demais opções possuem maiores teores de gorduras, principalmente amêndoas, amendoim e coco; esta última também é a opção mais rica em fibras. A quantidade de carboidratos e gorduras são muito similares entre farinha de trigo tipo 1 e integral, e entre aveia e aveia integral; mas as opções integrais possuem mais fibras, como esperado. **CONCLUSÃO** O nutricionista deve orientar a substituição de farinhas na alimentação da pessoa com diabetes, considerando o objetivo do paciente e visando promover uma alimentação equilibrada. Observar a quantidade de farinha ingerida é tão importante quanto à qualidade, visto que tanto carboidratos quanto gorduras irão impactar na glicemia pós-prandial, só que em tempos diferentes. **REFERÊNCIAS ADITIVOS & INGREDIENTES.** Farinhas de trigo, de outros cereais e de outras origens [Internet]. 1998. Disponível em: http://www.insumos.com.br/aditivos_e_ingredientes/materias/98.pdf. Acesso em: 26 mai. 2020. MACEDO, J. L. et al. Eficácia do tratamento dietoterápico para pacientes com diabetes mellitus. *Research, Society and Development*, v. 9, n.1, e114911728; 2020. MARTINI, F. A. N.; BORGES, M. B.; GUEDES, D. P. Hábito alimentar e síndrome metabólica em uma amostra de adultos brasileiros. *Arch Latinoam Nutr.*, v. 64, n. 3, p. 161-73; 2014. NASCIMENTO, J. M.; SOUZA, A. O. Avaliação das informações nutricionais e ingredientes declarados em rótulos de pães integrais e comercializados em supermercados de Belém, Pará. *Revista Demetra*; v. 13, n. 4, p. 793-817; 2018. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/31873/27248> SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES (SBD). Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes: 2019-2020. São Paulo: Clannad; 2019. SOEIRO, B. T.; BOEN, T. R.; PEREIRA-FILHO, E. R.; LIMA-PALLONE, J. A. Investigação da qualidade de farinhas enriquecidas utilizando Análise por Componentes Principais (PCA). *Ciênc. Tecnol. Aliment.*, Campinas, v. 30, n. 3, p. 618-624; 2010. Palavras-chave: Consumo alimentar; Carboidratos; Diabetes mellitus

Palavras-chave: Consumo alimentar; Carboidratos; Diabetes mellitus;

ASSOCIAÇÃO ENTRE A QUALIDADE DA DIETA E O ESTADO NUTRICIONAL DE PREMATUROS ASSISTIDOS EM DOIS HOSPITAIS UNIVERSITÁRIOS DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

ELAINE CRISTINA DOS SANTOS FONSECA¹; MICHELLE TEIXEIRA TEIXEIRA²; SIMONE AUGUSTA RIBAS²; MARCELLE BRACONNOT FONSECA PIRES²; EMANUELE SOUZA MARQUES³; LUIZ CARLOS SANTANA DA SILVA¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os dois primeiros anos de vida do prematuro representam uma fase relevante para seu crescimento e desenvolvimento neurológico, fisiológico e motor e a qualidade da dieta nesta fase pode ter repercussões ao longo da vida adulta. Nesse contexto, o Fundo das Nações Unidas para a

Infância no ano de 2019 disponibilizou um relatório que mostra o crescimento no índice de obesidade e desnutrição devido à má alimentação no mundo, avaliando 149 milhões de crianças com déficit de crescimento e 40 milhões acima do peso ou obesas. Entende-se assim a grande necessidade de dar atenção à saúde dessas crianças, sendo a qualidade da dieta de grande importância para esta população, atuando como uma medida preventiva para diversas doenças nutricionais. OBJETIVOS Investigar a relação entre a qualidade da dieta e o estado nutricional de prematuros assistidos em dois Hospitais Universitários de referência do município do Rio de Janeiro. METODOLOGIA Trata-se de um estudo transversal, no qual foram avaliados uma coorte de 106 prematuros nascidos em dois Hospitais Universitários e acompanhados no Ambulatório de Seguimento de Alto Risco até 2 anos de idade corrigida. Dados antropométricos e dietéticos foram coletados nos seguintes períodos: entre 11 e 13, entre 14 e 20 e entre 23 e 26 meses de idade corrigida de cada paciente. A avaliação da qualidade da dieta foi feita por meio de recordatórios 24 horas e o estado nutricional por registros de peso e estatura dos protocolos do serviço de nutrição. Somente o primeiro registro dietético e antropométrico aferido de cada paciente foram considerados para a análise. Os indicadores peso para idade, peso para estatura e estatura para idade foram classificados de acordo as curvas de crescimento para menores de 5 anos. A classificação da qualidade da dieta foi realizada pelo Índice de Alimentação Saudável adaptado para crianças menores de dois anos. A qualidade da dieta foi considerada adequada quando a pontuação total desse índice foi acima de 80 pontos. A análise bruta e ajustada entre a qualidade da dieta e o estado nutricional foi avaliada por meio de regressão logística. A análise foi realizada no software STATA 15. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em pesquisa do Hospital Universitário Pedro Ernesto (Parecer 3.301.859). RESULTADOS Do total da amostra em estudo, verificou-se que 10,3% dos prematuros foram classificados como baixo peso, 4,7% acima do peso e 19,8% apresentaram baixa estatura para idade em relação ao estado nutricional. Quanto ao indicador peso para estatura constatou-se que 5,6% dos pacientes investigados apresentam excesso de peso e 15,7% apresentam magreza. Quanto à qualidade da dieta, percebeu-se que 55,6% das crianças necessitam de melhorias na dieta (mediana 78,7 pontos). Os itens que merecem uma atenção em consultas nutricionais referem-se à introdução precoce de alimentos ultra processados e ao baixo consumo de hortaliças. Ao investigar a associação entre a qualidade da dieta e o estado nutricional, verificou-se que nas análises brutas e ajustadas a qualidade da dieta não se associou com o estado nutricional avaliado por meio dos indicadores antropométricos avaliados no estudo. CONCLUSÃO Os achados revelaram que o instrumento foi útil para avaliar a dieta em prematuros e que qualidade da mesma foi abaixo do desejado. Neste estudo, não houve associação entre a qualidade da dieta e o estado nutricional inadequado. Estudos futuros em outros contextos e com amostras maiores se fazem necessários para compreender melhor esta relação. REFERÊNCIAS BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos. Brasília: Ministério da Saúde; 2019, 94 p. WORLD HEALTH ORGANIZATION. Child Growth Standards: Length/height-for-age, weight-for-age, weight-for-length, weight-for height and body mass index-for-age. Methods and development. WHO (nonserial publication). Geneva: WHO, 2006 CONCEIÇÃO, S.I.O; OLIVEIRA, B.R; RIZZIN, M. et al. Índice de Alimentação Saudável: adaptação para crianças de 1 a 2 anos. Ciência & Saúde Coletiva. n.23, v.12; p. 4095-4106; 2018. Fundo das Nações Unidas para a Infância - Má alimentação prejudica a saúde de milhões de crianças em todo o mundo. Disponível em: 10/2019. Acesso em: 28 jan. 2020. Palavras-chave: Prematuridade; Qualidade da dieta; Estado nutricional

Palavras-chave: Prematuridade; Qualidade da dieta; Estado nutricional;

IMAGEM CORPORAL E BEM-ESTAR PSICOLÓGICO EM ESTUDANTES DOS CURSOS DE SAÚDE DE UMA UNIVERSIDADE DO OESTE DA BAHIA

JULIA SANTOS DE JESUS; MARCELA DE SÁ BARRETO DA CUNHA; CINTIA NATALIA REGO SILVA; ANDRESSA MOURA SOUZA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A insatisfação corporal consiste em um incômodo decorrente da autoavaliação da imagem corporal, que geralmente relaciona-se a depressão, distúrbios alimentares e baixa autoestima. Associada essa insatisfação, a cobrança social sobre a boa aparência física desencadeia um sentimento negativo em estudantes e profissionais de saúde acerca da compleição corporal. Desse modo, averiguar esses aspectos permite o desenvolvimento de ações que estimule o autoestima, a prevenção e o tratamento de condições de saúde mental pelas instituições de ensino e os educadores. **OBJETIVOS** Avaliar a imagem corporal e o bem-estar psicológico em estudantes dos cursos de saúde de uma universidade pública do Oeste da Bahia. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal realizado na Universidade Federal do Oeste da Bahia (UFOB), localizada no município de Barreiras, na região Oeste da Bahia. Este estudo aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da UFOB, sob número de protocolo CAAE 17786219.0.0000.8060. Os estudantes foram selecionados a partir de amostragem aleatória simples obtida por sorteio. Os participantes selecionados assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Utilizou-se um questionário online, contendo variáveis sociodemográficas e de saúde. O “Questionário sobre imagem corporal” (Body Shape Questionnaire, BSQ) e as figuras esquemáticas de Kakeshita (2009) foram empregados para verificar a percepção da imagem corporal, enquanto o Questionário de Saúde Geral-12 (QSG-12) foi utilizado para averiguar o bem-estar psicológico. A análise descritiva das variáveis categóricas foi obtida a partir das frequências absoluta e relativa. **RESULTADOS** Avaliou-se 121 estudantes, dos quais 75,41% apresentavam de 20 a 29 anos, 71,9% do sexo feminino, distribuídos entre os cursos de Farmácia (25,6%), Medicina (42,1%) e Nutrição (32,2%). Do total dos estudantes, 24,0% relataram diagnóstico de ansiedade e 14,1% de depressão. Em relação ao bem-estar psicológico, a suspeita de presença de sintomas psiquiátricos foi encontrada em 43,4% dos estudantes avaliados. Os resultados do questionário BSQ, sugeriram que 43,0% dos discentes estavam insatisfeitos com a imagem corporal e houve uma associação significativa entre essa variável com o bem-estar psicológico, de acordo com a pontuação do QSG-12, (p

Palavras-chave: imagem corporal; saúde; universitários; saúde mental;

TRIAGEM E CARACTERIZAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES HOSPITALIZADOS EM GOVERNADOR VALADARES/MG

MAISA PEREIRA VIEIRA¹; ANDREIA GOMES LEITE²; REGINA CELIA SILVEIRA SIRIO²;
KAROLINE ESTEVAO DOS SANTOS PINHEIRO¹; DANIELA CORREA FERREIRA¹;
DEYSIMARA DE CASSIA SANTOS¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA - CAMPUS GOVERNADOR
VALADARES, - BRASIL; 2. HOSPITAL MUNICIPAL DE GOVERNADOR VALADARES, -
BRASIL.

INTRODUÇÃO A desnutrição é um problema frequente no âmbito hospitalar, estando associada ao aumento significativo da morbimortalidade dos pacientes. A identificação precoce da presença de risco nutricional por meio da triagem nutricional em pacientes hospitalizados é fundamental, visto que os desvios nutricionais são recorrentes e relacionam-se a piores prognósticos, maior tempo de internação e maior incidência de complicações. **OBJETIVO** Analisar a presença do risco de desnutrição, por meio da NRS2002 e o perfil nutricional dos pacientes hospitalizados. **METODOLOGIA** Estudo observacional do tipo transversal, com pacientes de 15 a 100 anos, internados no hospital Municipal de Governador Valadares-MG. Este trabalho foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Juiz de Fora/MG, sob o parecer: 3.465.434. Foi realizado com pacientes que aceitaram participar e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A triagem nutricional foi realizada por meio do protocolo NRS2002 em até 72 horas após a admissão dos pacientes. A coleta de dados antropométricos se deu por meio de aferição do peso, utilizando a balança portátil, Digi-Health Pro Multilaser HC031 e a estatura foi informada pelos pacientes. Na impossibilidade de aferição antropométrica, estas foram estimadas por meio da mensuração da circunferência da panturrilha e do braço, altura do joelho e dobra cutânea subescapular, utilizando fita métrica e adipômetro científico Sanny®, sendo posteriormente, calculadas pela fórmula proposta por Chumlea et al., 1988 para utilização no cálculo do índice de massa corporal (IMC). Este foi classificado segundo a Organização Mundial da Saúde, 2017. Utilizou-se questionário estruturado para coleta do consumo alimentar, dados bioquímicos e demais informações de saúde. Os dados foram tabulados no programa Microsoft Office Excel 2015 e as análises realizadas no SPSS 24.0. **RESULTADOS** A amostra foi composta por 144 pacientes, sendo 50,69% do sexo masculino e 49,30% do sexo feminino, com média de idade de 56,73 anos. Verificou-se por meio do IMC que 43,05% apresentaram eutrofia, 27,06% baixo peso e desnutrição e 29,83% sobrepeso e obesidade. Dos pacientes, 134 (93,05%) se alimentavam via oral, 8 (5,55%) via Enteral e 2 (1,38%) de ambas as vias. No total, 63 pacientes (43,75%) foram classificados com risco nutricional, por terem pontuação ≥ 3 pontos na triagem de risco. Destes, 44,44% tinham déficit de peso, 33,33% eram eutróficos e 23% tinham excesso de peso. Dentre os pacientes com risco, 90,4% se alimentavam via oral e 9,6% por sonda nasoenteral, contudo, nenhum destes fazia o uso de suplementos alimentares. A clínica médica apresentou maior número de pacientes com risco nutricional (44,44%), seguida pela ortopedia (17,46%). Ademais, observou-se que, dos pacientes os quais existiam dados bioquímicos, 36,28% (n= 41/113) apresentaram linfopenia, 12,38% (n=14/113), linfocitose e 65,78% (n=75/114) apresentavam hemoglobina baixa, sendo 21% com sobrepeso e obesidade. **CONCLUSÃO** Tais resultados evidenciam a importância da realização precoce da triagem nutricional. Além de permitir o acompanhamento dos demais pacientes que podem ter o impacto da perda de peso e déficits nutricionais mascarados pelo excesso corporal atual. É, portanto, imprescindível à reavaliação semanal do paciente, associada à avaliação da ingestão alimentar, exames bioquímicos e sinais clínicos para uma assistência nutricional efetiva.

Palavras-chave: Desnutrição Hospitalar; Triagem Nutricional; Terapia Nutricional;

OS IMPACTOS DA INFODEMIA DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19 NO COMPORTAMENTO ALIMENTAR

AMANDA KELLY DE BARROS BRITO; ERILANE DE JESUS FERREIRA LOPES;
GIZEUDA ROSI BAHIA; HELLEN CRISTINA CAMPOS DE MORAES; MÁRCIA
RAIMUNDA ALVES DA SILVA; RAISSA DIAS FERNANDEZ.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A pandemia da doença pelo coronavírus 2019 (COVID-19) impacta a realidade de todos, desencadeando uma série de efeitos que tornam desafiadoras desde as atividades mais simples, como ir ao supermercado, às mais complexas (afetando a macroeconomia) (SIORDIA, 2020). Paralelo a isso houve o desenvolvimento do que vem sendo chamado de infodemia, ou seja, a superabundância na disseminação de informações algumas corretas outras não, sobre a doença, propagadas de forma virtual ou física, e esse processo torna difícil a obtenção de dados fidedignos de fontes confiáveis (TUCCORI et al, 2020). Uma grande parcela dessas informações se refere a alimentação no combate à COVID-19. **OBJETIVO** Analisar os impactos da infodemia e da desinformação durante a pandemia de COVID-19 na divulgação de dados quanto à alimentação no combate à patogênese do Sars-CoV-2 e influencia no comportamento alimentar. **METODOLOGIA** Esta pesquisa tem caráter qualitativo de natureza exploratória, onde a realização da mesma foi no formato de revisão de literatura composto de artigos científicos, do banco de dados, Google acadêmico, notícias, publicados desde ano de 2019. Foram utilizadas nas buscas das pesquisas as seguintes palavras-chaves: alimentação e COVID-19, desinformação e pandemia, infodemia e pandemia, comportamento alimentar e COVID-19. Logo após o levantamento bibliográfico, realizou-se o levantamento dos dados, fatos e informações contidas nas bibliografias analisadas que foram consideradas relevantes para os objetivos da atual pesquisa. **RESULTADOS** Algumas das notícias de maior circulação dentre redes sociais e devidamente identificadas como falsas pelo Ministério da Saúde foram: a) Beber muita água e fazer gargarejo com água morna, sal e vinagre previne o coronavírus; b) chá de limão com bicarbonato quente cura coronavírus; c) alimentos alcalinos previnem o coronavírus, dentre outras, a maioria seguindo o raciocínio de que um alimento ou uma classe de alimentos é capaz de conter a patogênese da COVID-19. É importante ressaltar que até o presente momento desse estudo ainda não há nenhuma substância, vitamina, mineral ou alimento específico que possa prevenir a infecção por coronavírus. A rápida disseminação desse tipo de informação dificulta na propagação de notícias de fontes confiáveis, como por exemplo, achados acerca da influência da saúde intestinal na modulação do sistema imune e sua possível influência em um bom prognóstico para pacientes com COVID-19. Dados acerca do comportamento alimentar da população demonstram um aumento no consumo de ultraprocessados durante esse período, contrariando as atuais recomendações de hábitos alimentares saudáveis preconizadas pelo Guia Alimentar para a população brasileira (2014). **CONCLUSÃO** Apesar do acesso facilitado à informação ser um importante fator na disseminação de dados relevantes, como alertar a população

quanto as medidas de prevenção mais eficazes até o momento, ao mesmo tempo também é facilitada a disseminação da desinformação, aumentando o alcance de mensagens inverossímeis e por vezes perigosas. Por outro lado, observa-se que recomendações preconizadas pelos órgãos de saúde seguem sem tanto destaque, o consumo alimentos de ultraprocessados continua a crescer mesmo diante de um cenário de calamidade na saúde pública, prejudicando na promoção de saúde da população e combate à pandemia.

Palavras-chave: Escolhas alimentares; Coronavírus; Informação;

CONTRIBUIÇÃO DA DIETA E ÁGUA ALCALINA NA REDUÇÃO DE COMPLICAÇÕES DA DOENÇA RENAL CRÔNICA

ALINE DE SOUZA CARNEIRO; ELIANE MOREIRA VAZ.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO - INSTITUTO DE NUTRIÇÃO JOSUÉ DE CASTRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A doença renal crônica (DRC) é um problema de saúde pública que indica alto custo e mortalidade. Na Doença Renal Crônica observa-se como uma complicação de intensidade moderada a grave a acidose metabólica. A acidose metabólica subclínica apresenta-se desde o início e pode ser mascarada pelo tamponamento ósseo. Estudos recentes sugerem que a acidose metabólica pode contribuir para a progressão da DRC e a alta carga de ácido dietético pode diminuir a função renal. **OBJETIVO** Determinar a influência da dieta e água alcalina na redução de complicações na doença renal crônica, considerando o nível de evidência científica dos trabalhos revisados. **METODOLOGIA** O presente estudo trata de revisão de literatura narrativa. Para delimitação da pesquisa bibliográfica foi realizada uma busca em seis bases de dados e encontrados um total de 1071 referências: Biblioteca Virtual em Saúde (BVS) da BIREME (7), PubMed (144), Web of Science (WoS) (161), SCOPUS (220) e Cochrane Library (539). Excluindo as duplicatas e selecionando os estudos que tratassem especificamente a temática totalizaram 34 artigos. Os critérios de inclusão foram: Textos completos de livre acesso; publicados nos idiomas inglês, espanhol e português; artigos originais de pesquisa, revisão de literatura ou relatos de casos clínicos; que versaram sobre o tema dieta e água alcalina na redução de complicações da doença renal crônica, publicados entre os anos 2000 e 2018. Os critérios de exclusão: Cartas ao Editor, Editoriais e os textos completos que não versassem sobre o tema, bem como os estudos publicados em periódicos de acesso controlado e publicações anteriores ao ano 2000, exceto estudos clássicos, como diretrizes e conceituais. Após a seleção dos artigos e classificação quanto ao tipo de estudo foi determinado o nível de evidência científica, segundo Hood. A análise dos dados foi descritiva. **RESULTADOS** Os estudos identificados por esta revisão consideram que as dietas alcalinas a base de frutas e verduras e a administração de bicarbonato podem interferir nas complicações da Doença Renal Crônica, sem ter sido possível encontrar o papel da água mineral alcalina nesse desfecho. Outro dado a ser destacado é que as pesquisas apresentam protocolos limitados, uma vez que os trabalhos experimentais não avaliam a abordagem da hipercalemia no grupo de pacientes com DRC, ingerindo quantidades expressivas de frutas e verduras, em longo

prazo. Entretanto, apenas 27% dos estudos apresentaram evidência científica superior a cinco, em uma escala de um a dez, em que dez apresenta maior evidência científica e um a menor. Outro fator, possivelmente, restritivo a ser destacado é o fato das pesquisas de maior evidência científica serem encontradas em periódicos de acesso controlado, podendo justificar os resultados limitados da presente revisão. **CONCLUSÃO** As informações obtidas a partir dos artigos analisados podem auxiliar na tomada de decisão sobre a melhor dieta a ser indicada para indivíduos com DRC, necessitando proceder de forma individualizada e monitoramento constante das alterações metabólicas e do estado nutricional. No entanto, há necessidade de mais estudos com melhores desenhos, casuísticas maiores, sem vieses e conflitos de interesse.

Palavras-chave: doença renal crônica; água alcalina; dieta alcalina; taxa de filtração glomerular; carga potencial de ácido renal

AValiação Nutricional em Crianças com Alergia Alimentar

IZABELLA VICTORIA BARBOSA ALMEIDA; LORNA CRISTINI DE ANDRADE
MONTEIRO; CARLA ACATAUASSU FERREIRA DE MOURA.
CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A prevalência de Alergia Alimentar nos países desenvolvidos vem aumentando em uma quantidade significativa na fase pediátrica em torno de 5 a 6%, por fatores como a genética dos pais, e a introdução de novos alimentos, somado a retirada do aleitamento materno precocemente, antes dos seis meses de idade, desencadeando reações do organismo. Os sinais e sintomas mais comuns variam desde a urticária leve até os choques sistêmicos no organismo, podendo levar o indivíduo a morte. A importância do diagnóstico correto e precoce em crianças, realizado pela equipe multidisciplinar é de prevenir o aparecimento de prejuízos, como o provável quadro de baixa estatura para a idade, por exemplo. Já que as crianças se encontram em processo de crescimento e desenvolvimento. Por isso, o aleitamento materno exclusivo ajuda a manter a microbiota do bebê; e a quantidade ofertada de macro e micronutrientes devem ser amplamente completas, mesmo se precisar de uma oferta de suplementos alimentares para que ela seja suprida, onde o planejamento alimentar deve ser realizado pelo profissional capacitado, evitando a restrição desnecessária de alimentos, reduzindo as chances de aparecimento destas repercussões nutricionais, para o desenvolvimento e crescimento correto. **OBJETIVO** O objetivo desta pesquisa foi avaliar o estado nutricional de crianças com alergia alimentar, diagnosticando o estado nutricional a partir dos índices de crescimento: estatura para idade, peso para Idade e IMC para Idade, e relacionando o estado nutricional com o aleitamento materno exclusivo. **METODOLOGIA** Tratou-se de um estudo retrospectivo, descritivo e observacional, realizado após a autorização da instituição; da aprovação do Comitê de Ética e Pesquisa sob o parecer N°: 2.868.053 e da assinatura do Termo de Compromisso de Utilização de Dados. Foi realizada a coleta de dados de 50 prontuários de pacientes matriculados no serviço de Alergia Pediátrica do Centro de Especialidades Médicas do CESUPA, na faixa de 0 a 4 anos, com diagnóstico exclusivo de alergia alimentar. Os dados foram analisados através do

software AntroPlus que possui como base as curvas de crescimento da Organização Mundial da Saúde como padrão para diagnóstico nutricional. Para os cálculos, foi aplicado o teste de Qui-Quadrado (software BioEstat.5.0), considerando 0,05 como nível de significância. **RESULTADOS** Neste trabalho, 44 crianças foram amamentadas até os seis meses de idade (88%). Demonstrando a maior prevalência de peso para idade de 46% para eutrofia; altura para idade de 38% para estatura adequada, e com p-valor significativo (**CONCLUSÃO** Considerando os resultados obtidos, o aleitamento materno exclusivo até os seis meses de idade previne o baixo peso, a baixa estatura e IMC baixo, em relação aos padrões estipulados pela OMS, mesmo com quadro de alergia alimentar e suas consequentes restrições alimentares. Desta forma, a amamentação adequada, somado a assistência nutricional realizada de maneira correta, permite que a criança em seu processo de desenvolvimento e crescimento possa usufruir todos os nutrientes necessários nessa faixa etária e evitando que o estado nutricional seja amplamente afetado de maneira ruim.

Palavras-chave: Crianças; Estado nutricional; Alimentos alergênicos;

EFEITO DA INGESTÃO DE DIETA HIPERLIPÍDICA E HIPERGLÍCIDICA SOBRE O CONSUMO ALIMENTAR E GANHO DE PESO CORPORAL DE RATOS WISTAR

LETÍCIA ROSA DE MORAES BORGES; ELISVANIA FREITAS DOS SANTOS; VICTORIA KETHLYN RICARTES DOS SANTOS; IARA PENZO BARBOSA; LETHICIA BARBOSA COSTA; LIVIA CRISTINA MOREIRA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A obesidade, patologia multifatorial, resulta de alterações hormonais, questões ambientais, psicossociais, predisposição genética e estilo de vida (SCHMIDHAUSER; EICHLER; BRÜGGER, 2009). Além disso, vem sendo associada à mudança no comportamento alimentar dos indivíduos atrelados ao crescimento de alimentos com maior palatabilidade e hipercalóricos e estilo de vida sedentário (SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA, 2005). As dietas hipercalóricas ou hiperlipídicas vem sendo utilizadas como modelo de indução da obesidade em animais de laboratório, devido à sua semelhança com a causa/origem e às respostas metabólicas decorrentes da obesidade em humanos (ROSSINI et al., 2012). **OBJETIVO** O objetivo desse estudo foi verificar o efeito de duas dietas do tipo cafeteria no consumo alimentar e o ganho de peso de ratos Wistar. **METODOLOGIA** Foram utilizados 20 ratos Wistars machos, recém-desmamados, com 21 dias de vida, fornecidos pelo Biotério Central da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Campo Grande - MS. O trabalho foi aprovado pela Comissão de Ética no Uso de Animais/CEUA/UFMS (Protocolo nº 923/2017). Os animais foram alojados em gaiolas de propileno (2 a 3 animais em cada), com temperatura ambiente de $22 \pm 2^{\circ}\text{C}$, umidade relativa do ar em 50-60%, ciclo claro/escuro de 12 horas e recebendo dieta e água ad libitum por 9 semanas. Os animais foram divididos em três grupos: 1) Grupo controle com Dieta Comercial (G1, n=6); 2) Dieta cafeteria hiperglicídica (G2, n=7); 3) Dieta cafeteria hiperlipídica (G3, n=7). A cada dois dias, foi avaliada a ingestão alimentar pela diferença entre a quantidade ofertada e a quantidade restante e 1 vez na

semana os animais foram pesados para o controle do ganho de peso. Ao final do período experimental, todos os animais foram eutanasiados em câmara por overdose de anestésico inalatório halotano. Os resultados foram submetidos ao teste de variância ANOVA com o pós-teste de Tukey, considerando-se **pRESULTADOS** Os animais alimentados com dieta comercial apresentaram maior ganho de peso corporal que os animais alimentados com dietas do tipo cafeteria. O ganho de peso total dos animais do grupo G1 foi de 265,08g ($\pm 34,99$), no G2 foi de 256,07g ($\pm 24,81$), e no G3 foi 200,43g ($\pm 15,23$). As dietas do tipo cafeteria podem promover o aumento da massa gorda e menor ganho de peso em relação ao grupo controle. A quantidade de ração consumida/dia/animal foi de 24,78g ($\pm 6,67$) no grupo G1 (dieta comercial), 19,67g ($\pm 3,62$) no grupo G2 (cafeteria hiperglicídica), e de 18,34g ($\pm 5,36$) no grupo G3 (cafeteria hiperlipídica). O menor consumo de ração nos animais dos grupos alimentados com dietas de cafeterias pode estar relacionado à maior densidade calórica dos ingredientes dessas dietas hipercalóricas. **CONCLUSÃO** Conclui-se que os animais alimentados com dietas de cafeteria apresentam menor ganho de peso corporal e menor consumo de ração que os animais alimentados com dieta comercial.

Palavras-chave: Obesidade; Dieta hipercalórica; Dieta hiperpalatável;

A INADEQUAÇÃO ALIMENTAR COMO FATOR DE RISCO PARA O DESENVOLVIMENTO DO CÂNCER

LAÍS FÁBIA DE SOUZA OLIVEIRA; YAMILA FERNANDES MOTA ALVES.
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O câncer é uma neoplasia que surge de uma mutação de genes, onde ocorre o crescimento descontrolado das células, ocasionando um conjunto de mais de cem doenças. É um dos principais problemas de saúde pública no mundo e está entre as quatro principais causas de mortes prematura (antes dos 70 anos de idade) no mundo (INCA, 2018). Hábitos alimentares desempenham uma função importante na formação ou prevenção de doenças crônico-degenerativas como o câncer. O sedentarismo e a alimentação inadequada são categóricos fatores de risco. **OBJETIVO** O presente estudo tem como objetivo verificar através da literatura estudada os fatores de riscos associados ao câncer e hábitos não saudáveis. **METODOLOGIA** O método utilizado foi o de Revisão Integrativa da Literatura, que consiste na busca e seleção por artigos sobre o assunto. O material revisado foi estudado a partir da técnica de análise do conteúdo da temática, nas bases de dados Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva - INCA, Scientific Electronic Library Online - ScIELO, Google Scholar, Biblioteca Virtual em Saúde (BVS), em português, resultando em 5 materiais que atendiam os critérios da pesquisa com os descritores: hábitos alimentares, prevenção do câncer, fatores de risco, doenças crônico-degenerativas. **RESULTADOS** Dentre os estudos, verifica-se uma transição dos principais tipos de câncer observados nos países em desenvolvimento, com um declínio do câncer associado a infecções e o aumento dos associados à melhoria das condições socioeconômicas com a incorporação de hábitos e atitudes associadas a urbanização, como o sedentarismo, alimentação inadequada (BRAY et al, 2018) corroborando com dados do INCA (2018),

onde mostra que a inadequação alimentar e nutricional está entre os principais fatores de risco para o desenvolvimento da patologia, uma vez que os alimentos possuem uma capacidade de interferência como estímulo ou proteção contra os tumores. A ingestão de alimentos ultraprocessados e bebidas açucaradas e outros produtos químicos que provocam alteração nos alimentos e por efeito cumulativo, estão relacionados com a incidência de diversos tipos de cânceres, principalmente os de sistema digestivo. E o consumo de alimentos de origem vegetal como frutas, legumes, verduras, cereais integrais, e outras leguminosas podem prevenir novos casos de câncer (PRADO, 2014). Outro fator segundo o estudo de Munhoz et. al (2016) estima que 5% de todas as mortes por câncer no mundo estão associadas à inatividade física e que indivíduos que desempenham ocupações profissionais mais ativas têm menor chance de desenvolver câncer mostra-se que a atividade física regular tem papel protetor em alguns tipos de câncer, principalmente o de cólon e os relacionados aos hormônios femininos tais como de mama e endométrio. Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS, 2020), mais de 7 milhões de pessoas morrem por câncer e 1,5 milhões de mortes por ano poderiam ser evitadas com medidas adequadas. **CONCLUSÃO** Hábitos não saudáveis como a má alimentação e a inatividade física influenciam na qualidade de vida de um indivíduo, sendo considerados fatores de risco para o desenvolvimento de doenças degenerativas não transmissíveis como o câncer. O estímulo a hábitos de vida saudáveis são indispensáveis para a promoção de saúde e longevidade de uma população. Reforçar mudanças no estilo de vida do ser humano para reduzir o impacto do câncer nos próximos anos é uma estratégia fundamental na construção da consciência humana para ações de prevenção.

Palavras-chave: Câncer; Hábitos Alimentares; Doenças Crônicas Não Transmissíveis;

ASSOCIAÇÃO DA ESPESSURA DO MÚSCULO ADUTOR DE POLEGAR E CIRCUNFERÊNCIA DA PANTURRILHA COMO PREDITOR DE DESNUTRIÇÃO EM INDIVÍDUOS HOSPITALIZADOS

NATÁLIA SILVA DO NASCIMENTO¹; CARLOS ALBERTO RODRIGUES DE SOUZA¹; SIMONE DO SOCORRO FERNANDES MARQUES²; LILIANE DE CASSIA RAMOS DA SILVA³.

1. HOSPITAL GERAL DE PARAUAPEBAS, - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A avaliação do estado nutricional serve tanto para caracterizar o perfil nutricional de uma população, quanto para avaliar os problemas nutricionais decorrentes de processos patológicos. As causas da desnutrição são multifatoriais e diretamente associadas a morbimortalidade, sendo consideradas o prejuízo nutricional mais frequente em internações de longa permanência. A Espessura do Músculo Adutor do Polegar (EMAP) e a Circunferência da Panturrilha (CP) tem sido considerados como marcadores promissores de massa muscular e podem auxiliar no diagnóstico precoce de desnutrição, assim como predizer um maior risco de reinternação hospitalar e de mortalidade. **OBJETIVO** Avaliar a desnutrição em indivíduos hospitalizados por meio da

associação da espessura do músculo adutor de polegar e da circunferência da panturrilha. **METODOLOGIA** Estudo descritivo transversal, no período de março a julho de 2018, com pacientes internados na clínica médica de um hospital público do Estado do Pará, por meio de amostra por conveniência (68 pacientes), com idade ≥ 18 anos, obedecendo os critérios de elegibilidade da pesquisa, com condições de serem submetido a avaliação antropométrica, após concordarem em assinar o TCLE. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Centro Universitário do Estado do Pará (parecer de nº 2.522.158 e CAE de número 82408417.3.0000.5169). A avaliação antropométrica foi composta por: IMC, EMAP e CP. Para a medida da CP, utilizou-se fita métrica inelástica, com o paciente em posição supina, joelho dobrado em ângulo de 90° com calcanhar apoiado na cama, com aferição na parte de maior perímetro da panturrilha. Já o EMAP foi obtido através do pinçamento com o adipômetro Lange, marca TBW® do músculo adutor na vértice de um triângulo imaginário, formado pela extensão do polegar e do indicador da mão dominante, repousada sobre o joelho, sendo realizada três medidas consecutiva. Para a comparação das variáveis antropométricas foi utilizado o teste T student, considerando o nível de significância de $\alpha=0,05$. **RESULTADOS** No total foram avaliados 68 indivíduos, com idade média de 52,8 anos ($DP \pm 15,9$), destes, 64,7% eram do sexo masculino. Quanto ao estado nutricional, o IMC médio foi de $25,5 \text{ kg/m}^2$ ($DP \pm 5,78$), somente 17,6% dos indivíduos estavam desnutridos ou em risco de desnutrição por este parâmetro de avaliação, 38,2% apresentavam-se eutróficos e 44,1% com sobrepeso ou obesidade. Quanto a análise da reserva de massa muscular através da CP ($< 31 \text{ cm}$), observou-se que 36,8% dos indivíduos apresentaram diminuição da massa muscular, já com relação a EMAP, 48,5% dos avaliados apresentavam depleção muscular, com média de 12,32 mm ($DP \pm 3,26$) em adultos e 9,8 mm ($DP \pm 2,16$) em idosos com significância estatística ($p = 0,0204$). Realizou-se ainda a associação da CP e EMAP, sendo observado que 55,5 % dos indivíduos apresentavam algum grau de depleção da massa muscular, o que reforça a importância de não avaliar os parâmetros de forma isolada e sim combinada para obtermos dados mais consistentes de avaliação nutricional. **CONCLUSÃO** A associação de indicadores antropométricos torna-se indispensável na avaliação nutricional hospitalar, sendo muito mais eficaz, a utilização da combinação de vários parâmetros de avaliação nutricional, quando comparados com IMC isolado para conseguirmos obter uma avaliação mais consistente e efetiva.

Palavras-chave: avaliação nutricional; desnutrição; antropometria;

RISCO METABÓLICO EM PACIENTES OSTOMIZADOS DE UMA UNIDADE DE REFERÊNCIA EM BELÉM-PA.

ALYNE FRANÇA DA SILVA¹; REGINA RIBEIRO CUNHA¹; KELLYNE SANTANA BARROS²; SUZANY TRINDADE QUEIROZ¹; VANESSA VIEIRA LOURENÇO COSTA¹; MÁYRA PATRÍCIA DO CARMO AMARAL¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As ostomias são resultadas de um ato cirúrgico para exteriorização de algum órgão do corpo com a finalidade de eliminar dejetos (ANDRADE,2018). Dependendo do estilo de vida e hábitos alimentares, o paciente ostomizado pode se encontrar no grupo de risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. Nesse sentido, a avaliação nutricional por meio da antropometria é um indicador de risco para a obesidade, segundo Carvalho et al. (2015), a circunferência da cintura é um importante preditor ao refletir diretamente no acúmulo de gordura abdominal, a qual indica alterações metabólicas. **OBJETIVO** Analisar a prevalência de riscos metabólicos, por meio da antropometria em pacientes com ostomias. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal realizado com pacientes ostomizados, de ambos os sexos, atendidos na Unidade de Referência Especializada em Belém, Pará. No período de janeiro a março de 2020. Os participantes foram selecionados através de uma amostragem aleatória, conforme os critérios de inclusão: Com ostomia, ter idade igual ou superior a 18 anos e que tenha aceitado participar do estudo de maneira voluntária. Eles foram submetidos a um questionário socioeconômico, avaliação antropométrica: Circunferência da Cintura. A aferição foi feita com uma fita inextensiva, de gradação em centímetros, capacidade de medir 2 metros e classificou-se segundo a OMS, 1998. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa através do Centro Universitário do Estado do Pará (CESUPA) nº3.761.150 e todos assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. **RESULTADOS** Foram avaliados 77 pacientes, sendo 41 (53%) do sexo masculino com média de idade de $48,80 \pm 16,50$ anos e 36 (47%) do sexo feminino com idade média de $52,72 \pm 16,46$ anos, sem diferença estatística ($p=0,30$). Em relação ao sexo masculino a maioria está na etária de 35 a 50 anos, com união estável e ensino fundamental incompleto. Já o sexo feminino possui faixa etária a partir de 60 anos, solteira e ensino médio completo. A respeito aos hábitos de vida, ambos os sexos, a maioria não bebe. Os que bebem, a maioria é do sexo masculino e relata beber semanalmente e o feminino raramente. Os dois sexos não praticam atividade física. Acerca da ingestão hídrica ambos relatam consumir em média 2 litros por dia. Ademais, ao analisar a circunferência da cintura, 48% dos homens tinham valores acima do indicado: 24% estavam acima de 94 cm (risco aumentado) e 24% acima de 102 cm (risco muito aumentado). Já as mulheres, 67% se encontravam com a medida antropométrica elevada: 17% com medida superior a 80 cm e 50% maior que 88 cm. A média demonstrou que o risco se encontra maior entre as mulheres. **CONCLUSÃO** Com base nos dados antropométricos denotados a população estudada, apresenta grande propensão para riscos metabólicos em decorrência à associação entre hábitos alimentares inadequados e sedentarismo. Nesse sentido, a educação nutricional juntamente com a prática de atividade física, se tornam importantes aliados na busca por um estilo de vida mais saudável.

Palavras-chave: Ostomia; Obesidade abdominal; Alimentação adequada;

NUTRITION IMPACT SYMPTOMS: FERRAMENTA DE TRIAGEM NUTRICIONAL PARA PACIENTES EM HEMODIÁLISE

MARIA LUIZA FERREIRA STRINGHINI; CAROLINE RAMOS DA SILVA SOUZA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, GOIÂNIA - GO - BRASIL.

INTRODUÇÃO A doença renal crônica é considerada um problema de saúde pública e, globalmente, a hemodiálise é a terapia de substituição renal mais utilizada. O aumento da morbidade e mortalidade no paciente renal está associado com a desnutrição energético-proteica, que possui elevada prevalência e se relaciona com a maior permanência e readmissão hospitalar, além da redução da qualidade de vida. Objetivando a identificação e o monitoramento das causas de risco e/ou piora do quadro clínico é fundamental a realização da adequada avaliação e do acompanhamento do estado nutricional. O Nutrition Impact Symptoms é uma ferramenta de triagem que identifica e atribui pontuações de 0 a 3 aos sintomas de impacto nutricional que ocorreram nas últimas duas semanas, auxiliando na sua rápida identificação. **OBJETIVO** Correlacionar a pontuação do Nutrition Impact Symptoms com o diagnóstico nutricional de pacientes em hemodiálise. **METODOLOGIA** Estudo analítico transversal, com 63 pacientes elegíveis em hemodiálise, realizado na cidade de Goiânia, Goiás. As variáveis analisadas foram as sociais (idade e gênero), as clínicas (presença de comorbidades), as antropométricas (peso, altura, circunferência do braço e panturrilha), os exames bioquímicos (ureia pré e pós-hemodiálise, fósforo, potássio, cálcio, transaminase glutâmico, sódio, hemoglobina, hematócrito e kT/v) e as classificações obtidas pela Avaliação Subjetiva Global e o Nutrition Impact Symptoms. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Goiás (parecer nº 3.230.755 de 28/03/2019) e todos os pacientes que concordaram em participar assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. **RESULTADOS** A população estudada foi constituída, majoritariamente, de adultos (65,08%), hipertensos (68,25%) e do sexo masculino (69,84%). Os participantes apresentaram Índice de Massa Corporal médio de $26,22 \pm 5,01$ kg/m², sendo baixa a prevalência de desnutridos (11%) e alta de sobrepeso e obesidade (42,86%). A média de pontuação do NIS foi de $2 \pm 2,30$. A associação da classificação da pontuação do Nutrition Impact Symptoms em baixo, médio e alto risco apresentou valores significativos ($p < 0,05$). **CONCLUSÃO** A classificação e a pontuação do Nutrition Impact Symptoms correlacionaram-se de forma positiva com o diagnóstico nutricional de pacientes em hemodiálise e a sua utilização mostra-se relevante pela avaliação e identificação de sintomas recentes, além de rápida aplicação e baixo custo, podendo auxiliar no diagnóstico nutricional, no manejo clínico adequado e no monitoramento de sintomas que impactam o estado nutricional dos pacientes renais.

Palavras-chave: Desnutrição energético-proteica; Diálise; Estado nutricional; Insuficiência renal crônica;

AValiação Nutricional de Pacientes Internados em um Hospital Público no Sudeste do Estado do Pará.

NATÁLIA SILVA DO NASCIMENTO¹; SIMONE DO SOCORRO FERNANDES MARQUES²; LILIANE DE CASSIA RAMOS DA SILVA³; CARLOS ALBERTO RODRIGUES DE SOUZA¹.

1. HOSPITAL GERAL DE PARAUAPEBAS, - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Em pacientes hospitalizados o estado nutricional é de grande importância terapêutica, uma vez que interfere diretamente na sua evolução clínica. A avaliação do estado nutricional serve tanto para caracterizar o perfil nutricional de uma população quanto para os problemas nutricionais decorrentes de processos patológicos, caracterizando as causas da desnutrição como multifatoriais e diretamente associada a morbimortalidade. Sendo assim, a triagem e a avaliação nutricional representam ferramentas indispensáveis para o acompanhamento destes indivíduos, com o objetivo de prevenir, reverter ou amenizar a desnutrição e/ou seus efeitos (COBÊRO, et al., 2012; VERAS, FORTES, 2014; LIMA, SILVA, 2017). **OBJETIVO** Avaliar o perfil nutricional dos pacientes internados na clínica médica de um hospital no Sudeste do Estado do Pará. **METODOLOGIA** Foi realizado um estudo descritivo e transversal, no período de março a julho de 2018, com pacientes internados na clínica médica do hospital público do Estado do Pará, recrutados por meio de amostragem por conveniência dos pacientes que internavam na instituição, e que se enquadravam nos critérios de inclusão. A amostra foi constituída por 68 pacientes, com idade igual ou superior a 18 anos, que apresentavam condições de serem submetido a avaliação antropométrica e que concordaram em assinar o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Centro Universitário do Estado do Pará (PA) (parecer de número 2.522.158 e CAE de número 82408417.3.0000.5169). A avaliação antropométrica constou-se de medidas de peso atual em kg, altura em metros, Índice de Massa Corporal ($\text{Peso}/\text{altura}^2$) IMC, circunferência do braço (CB), Dobra Cutânea Tricipital (DCT), Espessura do Musculo Adutor do Polegar (EMAP) e Circunferência da Panturrilha (CP). A partir as medidas, calculou-se a Circunferência Muscular do Braço (CMB) e a Área Muscular do Braço (AMB). As variáveis numéricas foram descritas como média e desvio padrão (DP) e as categóricas em número de indivíduos (n) e percentual (%). **RESULTADOS** No total, 68 indivíduos foram avaliados, 35,3% eram idosos, com média de idade de 52,8 anos ($\text{DP} \pm 15,9$). Dos avaliados, 64,7% eram do sexo masculino. Quanto ao estado nutricional, o IMC médio foi de 25,5 kg/m^2 ($\text{DP} \pm 5,78$), 44,1% com sobrepeso ou obesidade, 38,2% eutróficos e somente 17,6% dos indivíduos estavam desnutridos. Contudo, quando avaliados segundo Circunferência do Braço (64,7%), Dobra Cutânea Tricipital (58,8%), Circunferência Muscular do Braço (51,5%), Área Muscular do Braço (54,4%) e Espessura do Musculo Adutor do Polegar (48,5%), estes indivíduos foram classificados como desnutridos, segundo a classificação pelo percentual de adequação, o que diferiu da Circunferência da Panturrilha, já que esse parâmetro apresentou 63,2% de eutrofia entre os avaliados. **CONCLUSÃO** A associação de indicadores antropométricos se torna indispensável na avaliação nutricional hospitalar, pela limitação que cada variável apresenta. Como observado, o IMC de forma isolada, tem baixa acurácia para detecção dos estoques de massa muscular quando comparado com outras variáveis analisadas. A circunferência da panturrilha mostrou-se nesse grupo de pacientes, ser um marcador antropométrico menos sensível para detecção dos estoques de músculo quando comparado com os outros métodos aplicados.

Palavras-chave: Estado Nutricional; Desnutrição; Antropometria;

RELAÇÃO ENTRE INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS E TEMPO DE DIAGNÓSTICO COM O PERFIL GLICÊMICO E LIPÊMICO DE PACIENTES COM DIABETES MELLITUS TIPO 1: UM ESTUDO PILOTO

LARISSA ALMENARA ABREU MOREIRA; FERNANDA CRISTINA CARVALHO MATTOS MAGNO; ELIANE LOPES ROSADO; MELANIE RODACKI.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O diabetes mellitus tipo 1 é caracterizado por uma doença autoimune cuja ocorrência crônica de hiperglicemia decorre da deficiência absoluta na secreção de insulina endógena. O cuidado nutricional constitui um dos fatores relevantes para o tratamento do diabetes mellitus tipo 1 contribuindo para adequação nutricional, incluindo indicadores antropométricos e bioquímicos. **OBJETIVO** Comparar indicadores antropométricos e laboratoriais de homens e mulheres com diabetes mellitus tipo 1 e verificar relação das variáveis lipêmicas e glicêmicas com indicadores antropométricos e o tempo de diagnóstico da doença. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo observacional descritivo que incluiu 18 participantes com diabetes mellitus tipo 1 atendidos no Hospital Universitário Clementino Fraga Filho (HUCFF) da Universidade Federal do Rio de Janeiro. A pesquisa foi aprovada no Comitê de Ética em Pesquisa do HUCFF (protocolo nº131-19) e os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foram coletados dados como tempo de diagnóstico da doença e idade, e realizada a avaliação antropométrica (estatura, peso, índice de massa corporal (IMC) e perímetro da cintura (PC)) e bioquímica (glicemia de jejum, glicemia média estimada (GME), hemoglobina glicada (HbA1c), colesterol total (CT), triglicerídeos (TG), high low density lipoprotein (HDL), low density lipoprotein (LDL), very low density lipoprotein (VLDL)). Os dados foram tabulados em planilhas no Microsoft Office Excel® e analisados no programa SPSS 21.0, considerando significativo o $p < 0,05$. **RESULTADOS** As mulheres apresentaram idade de $30,80 \pm 6,71$ anos e os homens $23,63 \pm 4,47$ anos, com diferença significativa entre grupos. A população estudada apresentou eutrofia e adiposidade abdominal adequados (IMC de $24,26 \pm 2,17$ kg/m² e $22,97 \pm 3,72$ kg/m²; e PC de $77,60 \pm 7,76$ cm e $79,38 \pm 9,36$ cm, para mulheres e homens, respectivamente). O tempo de diagnóstico da doença diferiu entre sexos, sendo de $17,10 \pm 7,17$ anos e $10,42 \pm 5,32$ anos, para mulheres e homens, respectivamente. Não foram observadas correlações significativas entre IMC e PC com indicadores do controle glicêmico, possivelmente pelo fato de não termos pacientes com alterações no IMC e PC. Para variáveis lipêmicas, o PC se relacionou positivamente com CT ($r=0,48$, $p=0,04$). As demais variáveis lipêmicas e glicêmicas não se relacionaram com a antropometria. Tampouco o tempo de diagnóstico da doença se associou com perfil glicêmico dos pacientes. **CONCLUSÃO** O perfil nutricional dos pacientes com diabetes mellitus tipo 1 atendidos no ambulatório do HUCFF é adequado, resultado de trabalho contínuo e interdisciplinar da equipe, explicando também a ausência de relação entre o controle glicêmico e o tempo de diagnóstico da doença. Apesar de as mulheres apresentarem idade superior e maior tempo de doença, o controle glicêmico e o perfil lipídico se mantiveram adequados.

Palavras-chave: Diabetes mellitus tipo 1; controle glicêmico; perfil lipídico; tempo de diagnóstico; perfil antropométrico

ALERGIAS E INTOLERÂNCIAS ALIMENTARES NA FASE ADULTA

RAQUEL OLIVEIRA BRAGA; ANDREA DAS GRAÇAS FERREIRA FRAZÃO; JULIA BEATRIZ PINHEIRO MARTINS.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As patologias gastrointestinais tipificando alergias, intolerâncias e síndromes entéricas estão se tornando comuns hoje e vem aumentando no decorrer dos anos, atualmente 15% da população mundial acredita ter disfunções a alimentos específicos. Entretanto, o aparecimento dessas reações em adultos não é tão comum e as causas podem ser diferentes das que aparecem precocemente. Salienta-se que a alergia alimentar é um processo imunológico que pode ou não ser mediado pela Imunoglobulina E e a intolerância está relacionada com distúrbios metabólicos e farmacológicos. Portanto, informações sobre alergias e intolerâncias tornam-se relevantes para o nutricionista no acompanhamento de pacientes afetados por essas duas condições. **OBJETIVO** Identificar artigos científicos abordando as possíveis causas de alergias e intolerâncias alimentares em adultos. **METODOLOGIA** Trata-se de uma revisão sistemática de literatura, com pesquisa em bancos de dados eletrônicos (PUBMED, GOOGLE SCHOLAR e LILACS) utilizando os descritores causas da alergia alimentar, causas da intolerância alimentar e adultos de forma isolada e combinada. Foram selecionados artigos originais, publicados no período de 2015 a 2019, em português e inglês. A seleção dos artigos foi uma adaptação do estudo utilizado por Ferreira e colaboradores, que faz uso de três filtros de seleção baseados nos critérios de inclusão do estudo. O filtro um consistiu na leitura do título e do resumo dos artigos encontrados, o filtro dois possuía a função de excluir os artigos repetidos e o filtro três era leitura completa dos estudos pré-selecionados. **RESULTADOS** Após a busca nas bases de dados e aplicação dos filtros 1 e 2, encontrou-se 15 artigos publicados no período de 2015 a 2019. Posteriormente foi aplicado o filtro 3 e somente 5 artigos estavam relacionados estritamente aos descritores adotados nesta pesquisa. De acordo com os artigos selecionados, a causa mais frequente dos sintomas de alergias e intolerâncias na fase adulta é a Síndrome do Intestino Irritável que é um distúrbio intestinal com sintomatologia parecida com a das alergias e intolerâncias alimentares podendo aparecer em níveis leves e graves. Além disto, podem ser decorrentes de hábitos alimentares inadequados ao longo da vida que conseguem alterar as respostas imunes e os processos metabólicos e absorptivos do organismo. **CONCLUSÃO** Os artigos identificados neste estudo evidenciaram que a Síndrome do Intestino Irritável e os hábitos alimentares inadequados são os principais fatores responsáveis pelo aparecimento de sintomas de alergias e intolerâncias alimentares na fase adulta.

Palavras-chave: Comportamento Alimentar; Irritação; Modificação.;

ALIMENTAÇÃO COMO UM FATOR PROTETOR NA DOENÇA DE ALZHEIMER: UMA REVISÃO DE LITERATURA

DIANE VITÓRIA LOPES FERREIRA; SANDRA MARIA DOS SANTOS FIGUEIREDO;
LUANA REIS MENDONÇA; VITÓRIA LUÍSA DOS SANTOS NASCIMENTO.

CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A doença de Alzheimer (DA) é classificada como o transtorno comportamental e mental mais frequente entre as demências, chegando a 70% de todos os casos. Trata-se de uma síndrome neurodegenerativa que se caracteriza por perda de funções cognitivas (memórias, pensamentos, compreensão, linguagem entre outros), comprometimento progressivo das atividades de vida diária entre outras alterações que comprometem a qualidade de vida. Atinge, na maioria dos casos, indivíduos com 60 anos ou mais, porém, raramente, pode se manifestar em torno dos 40 anos de idade por recorrência familiar. Diversos estudos sugerem que os fatores nutricionais, incluindo micro e macronutrientes, alimentos, bebidas e padrões alimentares podem prevenir a ocorrência da DA. **OBJETIVO** Analisar como a alimentação é um fator protetor no desenvolvimento da Doença de Alzheimer. **METODOLOGIA** O presente estudo trata-se de uma revisão de literatura de base narrativa, baseada na análise de publicações científicos-acadêmicos. Foi realizada investigação sobre a prevenção da Doença de Alzheimer através da alimentação, o levantamento das publicações foi realizado através das plataformas de busca Google Acadêmico e Scientific Eletronic Library on-line (SCIELO), na língua portuguesa, publicados no período entre 2012 a 2018. Os descritores utilizados foram: nutrição e Doença de Alzheimer, Doença de Alzheimer e dietoterapia, alimentação e Doença de Alzheimer. As publicações tiveram seus títulos e resumos lidos e aqueles que de fato abordavam a temática, foram lidos na íntegra. Os critérios de inclusão foram: artigos, dissertações e periódicos científicos publicados na íntegra, publicados no período delimitado e que abordavam a temática do estudo. Dessa forma, foram selecionados quatro artigos. **RESULTADOS** Os estudos mostram que alimentação adequada desempenha um papel positivo na proteção de danos aos neurônios, mesmo que ainda não exista nenhuma maneira concreta de prevenção da DA. Sabe-se ainda, que a hiperhomocisteinemia pode colaborar com a fisiopatologia devido aos seus efeitos neurotóxicos vasculares e risco de declínio cognitivo; sendo assim, os principais nutrientes envolvidos na prevenção são: vitamina B1, vitamina B6, vitamina B9, vitamina B12, vitamina C, vitamina E, vitamina D, selênio e ômega 3. No entanto, o consumo de nutrientes deve acontecer ao longo da vida e associada a uma alimentação equilibrada. Os resultados mostraram que em pacientes com hiperhomocisteinemia o consumo das vitaminas do complexo B foi capaz de diminuir a atrofia do cérebro nas áreas de massa cinzenta, essas vitaminas também evitam que os níveis de homocisteinemia se elevem e têm ação positiva nos neurotransmissores; a vitamina D é fundamental para o funcionamento cognitivo, sendo de extrema importância para prevenção de demências; as vitaminas C, E e o selênio têm funções antioxidantes protegendo assim os neurônios de estresse oxidativo; os ácidos graxos ômega-3 (EPA e DHA) ampliam a fluidez da membrana plasmática, que intervém na neurotransmissão e na sinapse. **CONCLUSÃO** A DA está ligada com algumas alterações nutricionais, sabendo-se que, se trata de uma doença neurodegenerativa, ou seja, ocorre a destruição progressiva e irreversível de neurônios, as células responsáveis pelas funções do sistema nervoso, nesta fase, o indivíduo gradativamente vai perdendo suas funções motoras, fisiológicas e/ou sua capacidade cognitiva. Alguns estudos demonstram que a alimentação pode ser um fator preventivo, já que um dos fatores da doença engloba o estresse oxidativo, alguns alimentos antioxidantes podem estar auxiliando para um melhor bem estar do indivíduo, além de ajudar a retardar a progressão da doença.

Palavras-chave: dietoterapia; prevenção; idoso;

AVALIAÇÃO DOS HÁBITOS ALIMENTARES DE IDOSAS EM UMA INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA NO MUNICÍPIO DE BELÉM-PA.

GEOVANNA RUFFEIL PIEDADE DE MORAES¹; ONILVANDA MARIA DA PENHA NAIFF DE ALMEIDA²; NAIANA FARIAS DE ASSUNCAO²; SHEILA CRISTINA MARTINS E SILVA¹; NORBERTO PAREDES DA SILVA¹; MARIA EDUARDA SILVA CARNEIRO¹.

1. ENSINO SUPERIOR DA AMAZÔNIA, - BRASIL; 2. FACULDADE INTEGRADA BRASIL AMAZÔNIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Ao longo da história o envelhecimento teve várias conotações que variaram em função dos próprios valores atribuídos à pessoa idosa, inserido num contexto cultural e social. A Organização Mundial da Saúde (OMS) considera idoso todas as pessoas com 60 anos ou mais, se residem em países em desenvolvimento como é o caso do Brasil. A fisiologia do envelhecimento compreende uma série de alterações nas funções orgânicas em decorrência aos efeitos da idade avançada sobre o organismo, fazendo com que o mesmo perca a capacidade de manter o equilíbrio homeostático e que todas as funções fisiológicas gradualmente comecem a declinar. A essa faixa etária ressalta-se a importância do cuidado específico direcionado a uma alimentação saudável e equilibrada como forma de promoção a qualidade de vida. A alimentação é indispensável a vida do ser humano, pois é a base nutricional que garante a sua sobrevivência, quanto em ser capaz de provocar sensações prazerosas no ato de se alimentar. Nesse aspecto o hábito alimentar do idoso não é determinado somente por preferências ou mudanças fisiológicas, mas também por questões de integração social como solidão, isolamento social, acesso ao transporte, condição financeira e supressão de refeições. **OBJETIVO** Avaliar os hábitos alimentares das idosas e associar o comportamento alimentar com o perfil nutricional identificados em cada um dos participantes de uma instituição de longa permanência no município de Belém-PA. **METODOLOGIA** Tratou-se de uma pesquisa analítica, observacional, do tipo transversal, que ocorreu no período de novembro de 2019, com idosas que se encontravam em condições físicas de locomoção e psicológicas, sem deficiência cognitiva. A coleta de dados foi feita por meio de entrevistas mediante a aplicação de questionário (Questionário de Frequência Alimentar Qualitativo Simples) para verificar os hábitos alimentares desta população. Termo de Consentimento Livre e Esclarecido foi assinado por todas as participantes, esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade Integrada Brasil Amazônia (Parecer: nº 3.687.160). **RESULTADOS** Foi verificado um consumo por grupos alimentares que para as bebidas (10,2%) responderam uma vez ao dia. Carne, peixes e ovos (46,1%) informaram uma a duas vezes por semana. Cereais e massas (9,3%) consumiam uma vez ao dia. Frutas (26,5%) uma a duas vezes por semana. Leite e derivados (7,3%) mais de uma vez ao dia. Molhos e temperos (86,5%) nunca. Óleos e gorduras (45,8) uma vez ao dia. Verduras e legumes (26,9%) uma vez ao dia. **CONCLUSÃO** A população de estudo apresentou uma maior frequência para um consumo alimentar insuficiente quando comparado com as recomendações do novo guia alimentar da população Brasileira. Portanto, um acompanhamento nutricional por um profissional em locais desta natureza é indispensável para a melhoria da qualidade de vida destes indivíduos.

Palavras-chave: Avaliação Dietética; Idosa; Nutrição; Prática Habitual Alimentar;

DIETAS DA MODA E SUAS CONSEQUÊNCIAS PARA A HOMEOSTASE CORPORAL

LORENA MODESTO DA SILVA; ANDRE DOS SANTOS SILVA; THAYSER REGES
SAMPAIO; PHAMELA REGINA VASCONCELOS DA SILVA; VANESSA LIMA
CARVALHO.

UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, ANANINDEUA - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O conceito do termo dieta deriva da palavra grega díaita e significa modo de vida. Seu verdadeiro sentido indica um comportamento que através de um conjunto de ações, a sua repetição permitirá a consolidação desse modo de vida. Em uma dieta saudável, na sua composição deve estar presente todos os nutrientes necessários para manter a homeostasia de um indivíduo. Evitando um desequilíbrio no organismo, de forma que não ocorra o desenvolvimento de deficiências nutricionais e danos à saúde. Atualmente, os meios de comunicação exercem um maior poder de influenciar os hábitos alimentares da população, vinculando a divulgação de dietas inadequadas e desequilibradas do ponto de vista nutricional. A crescente busca por um estereótipo esteticamente aceitável conforme ditado pela mídia, leva alguns indivíduos a recorrerem a dietas da moda, que são chamadas dessa forma devido sua utilização serem populares e temporárias, provocando resultados rápidos, mas, com pouco embasamento científico. **OBJETIVO** Identificar as consequências de dietas da moda veiculadas nas mídias sociais sobre a homeostase corporal. **METODOLOGIA** O estudo foi realizado através de revisões bibliográficas com artigos obtidos através da plataforma do Google acadêmico e Scielo, publicados entre os anos de 2003 a 2017. **RESULTADOS** A famosa dieta da sopa se restringe ao consumo apenas de sopa, ingerida três vezes ao dia ao longo de uma semana. Seu ponto negativo é a diminuição significativa da ingestão de ferro, consequentemente ocorrerá o surgimento de anemia, hipovitaminoses e deficiência de minerais. Dietas que sejam pobres em gorduras (**CONCLUSÃO** A partir dos artigos revisados, fica evidente que as dietas da moda não apresentam eficácia a longo prazo, ressaltando que a melhor forma para resultados satisfatórios seria uma reeducação alimentar. Porém, é necessário que estudos futuros sejam realizados a fim de identificar possíveis alterações metabólicas a curto e a longo prazo. O acompanhamento de um nutricionista é necessário para que essa mudança ocorra de forma equilibrada que não comprometa a saúde do indivíduo.

Palavras-chave: Alimentação; Comportamento; Desequilíbrio; Midia; Mudança

QUALIDADE DE VIDA E RECIDIVA DE PESO EM MULHERES SUBMETIDAS À CIRURGIA BARIÁTRICA HÁ MAIS DE 24 MESES

TALITA NOGUEIRA BERINO; MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL; DANIELA LOPES GOMES.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Pessoas submetidas à cirurgia bariátrica caracterizam a qualidade de vida como ter uma vida saudável, com a possibilidade de se exercitar sem se cansar com facilidade, ser capaz de se alimentar adequadamente, ter melhor desempenho no trabalho e ter uma vida social mais ativa. Portanto, a percepção de qualidade de vida vai muito além de alcançar a meta de perda de peso, repercutindo em aspectos psicológicos e sociais da vida do indivíduo. Além disso, é necessário analisar se a recidiva de peso, observada após meses de cirurgia, pode influenciar na percepção da qualidade de vida. **OBJETIVO** Avaliar a relação entre qualidade de vida e recidiva de peso em mulheres com mais de 24 meses de pós-operatório de cirurgia bariátrica. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo e analítico, com mulheres que realizaram cirurgia bariátrica (Bypass Gástrico em Y-de-Roux ou Sleeve) há, no mínimo, 24 meses, e que aceitaram participar da pesquisa assinando o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Para avaliar a percepção sobre qualidade de vida utilizou-se o Item Short Form Healthy Survey, contendo 36 questões relacionadas a 8 domínios agrupados em: Componente Físico (capacidade funcional, aspectos físicos, dor e vitalidade) e Componente Emocional (saúde mental, estado geral de saúde, aspectos emocionais e sociais). Quanto maiores os escores, melhor é a percepção de qualidade de vida. Para estabelecer a recidiva de peso, foi considerado um reganho >15% do menor peso alcançado. A pesquisa foi aprovada no Comitê de Ética em Pesquisa (parecer nº 3.329.834). Na análise estatística, os resultados foram expressos em medidas de tendência central e dispersão. Foi realizado o teste de Mann-Whitney, considerando $p \leq 0,05$ utilizando o programa Statistical Package for Social Science versão 24.0. **RESULTADOS** Participaram 50 mulheres com média de 40 ($\pm 11,4$) anos. Do total, 68,0% foram submetidas ao Bypass Gástrico em Y-de-Roux e 32,0% à Sleeve. A maioria (60%) apresentou recidiva de peso. Na análise por grupos de acordo com a ocorrência de recidiva de peso, a capacidade funcional foi o domínio com maior pontuação ($p=0,001$), demonstrando que a melhor percepção está ligada à realização de atividades cotidianas. Na comparação entre grupos, houve diferença nos domínios de componentes físicos ($p=0,016$), capacidade funcional ($p=0,007$), limitação por aspectos físicos ($p=0,044$) e aspectos sociais ($p=0,048$), onde o grupo que não apresentou recidiva de peso apresentou melhor percepção. **CONCLUSÃO** Observou-se melhor percepção em vários aspectos da qualidade de vida, principalmente relacionadas aos domínios físicos, nas mulheres que não apresentaram recidiva de peso. Porém, naquelas com reganho de peso, a capacidade de realizar atividades básicas, que era influenciada pela obesidade, se destaca com boa percepção, indicando que a cirurgia bariátrica parece melhorar a percepção de qualidade de vida.

Palavras-chave: Obesidade; Qualidade de vida; Gastroplastia;

PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES PORTADORES DE FIBROSE CÍSTICA

NAYARA TUANY DA SILVA LIMA.
CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Fibrose Cística é uma doença genética causada pela mutação de um gene herdado dos pais do indivíduo, que é responsável pela produção de uma proteína que faz com que o corpo passe a produzir muito mais muco do que normalmente. Esse excesso de muco leva ao acúmulo de bactérias nas vias respiratórias, causando obstruções que podem levar facilmente o indivíduo a uma pneumonia e bronquite. Cerca de 70.000 pessoas são diagnosticadas com Fibrose Cística no mundo, com maior frequência para a etnia branca. No Brasil, estima-se que a incidência seja de 1:7 mil nascidos vivos, com dados estimados de acordo com cada região do país, tendo a maior incidência na Região Sudeste com 47,7%, e a menor na Região Norte com apenas 4,4%. Especificamente no Pará, os diagnósticos da doença até o ano de 2015, eram de 140 casos. **OBJETIVO** Este trabalho teve como objetivo analisar as variáveis relacionadas ao perfil nutricional de crianças atendidas no Programa de Fibrose Cística do ambulatório oeste do Hospital Universitário João de Barros Barreto/Universidade Federal do Pará (HUIBB/UFPa). **METODOLOGIA** Para este fim, foi realizada uma pesquisa descritiva, transversal e analítica, com dados coletados através de uma ficha pré-estabelecida, em que analisou-se um banco de dados através do software Bio Estat® 5.0. A amostra continha 35 indivíduos, sendo todas crianças com média de idade de 1 a 5 anos, de ambos os sexos, acometidas por Fibrose Cística, e participantes do Programa de Fibrose Cística do ambulatório oeste do Hospital Universitário João de Barros Barreto/Universidade Federal do Pará (HUIBB/UFPa). Os parâmetros usados foram as medidas antropométricas com o objetivo de avaliar os indicadores peso/estatura (P/E) e estatura/idade (E/I), além também da análise dos exames bioquímicos. **RESULTADOS** Observou-se que 68,50% de crianças eram sexo masculino, sendo de maior incidência sobre o sexo feminino que registrou apenas 39,50%. Em relação aos parâmetros antropométricos, observou-se níveis positivos, pois grande parte dos pacientes apresentavam diagnóstico adequado de P/A e E/I. Também foram analisados exames bioquímicos, que mostraram resultados significativos na maioria dos marcadores. **CONCLUSÃO** Apesar da doença ainda não ter cura, identificamos que os portadores de FC atendidos pelo programa de tratamento de FC do HUIBB, apresentaram uma resposta significativa com relação ao tratamento realizado. Os valores obtidos pelos indicadores antropométricos de P/E e E/I demonstraram que esses pacientes se encontram dentro do parâmetro adequado, comprovando que o diagnóstico precoce e o correto tratamento estão apresentando uma boa recuperação nutricional, sem comprometer o estado nutricional e de crescimento do indivíduo. As alterações bioquímicas que é presente em cerca de 90% dos casos de fibrocísticos, neste estudo se mantiveram dentro dos valores de referências, tornando significativo os resultados obtidos através do programa de FC do HUIBB.

Palavras-chave: Fibrose cística; Crianças; Doenças genéticas; Perfil nutricional;

RELAÇÃO ENTRE A ALIMENTAÇÃO E A DISBIOSE INTESTINAL

DENISE DA SILVA DE LIMA; LIGIA CANONGIA DE ABREU CARDOSO DUARTE;
LARISSA BEATRICE GRANCIERO BARBOSA; SIMONE GONZAGA DO CARMO.
CENTRO UNIVERSITÁRIO PLANALTO DO DISTRITO FEDERAL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A disbiose intestinal é um estado de desequilíbrio dos microrganismos benéficos e patogênicos da microbiota intestinal que possuem influência na saúde do indivíduo e pode causar sintomas como flatulência, prisão de ventre, diarreia. Esse desequilíbrio é causado por diversos fatores, como alimentação inadequada, uso de antibióticos, idade, estresse entre outros. **OBJETIVO** Avaliar a relação da alimentação com a disbiose intestinal em mulheres adultas de uma faculdade particular do Distrito Federal. **METODOLOGIA** Foi realizado um estudo transversal analítico aprovado pelo Comitê de Ética de Pesquisa da Universidade Paulista sob o protocolo 3.033.537. A pesquisa foi iniciada após a explicação e assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido que estava em anexo ao instrumento de avaliação. Os dados foram codificados e tabulados em uma planilha do tipo Microsoft Excel® (2010). Para a análise das variáveis foram considerados os sintomas apresentados pelos pacientes e a frequência alimentar. O quadro de disbiose intestinal foi avaliado através da aplicação do Questionário de Rastreamento Metabólico (QRM) do Centro Brasileiro de Nutrição Funcional, além do Questionário de Frequência Alimentar (QFA) para avaliar os hábitos alimentares das participantes. **RESULTADOS** Foram avaliadas 100 mulheres adultas com idade entre 18 e 47 anos. Observou-se que 66% das participantes foram classificadas com hipersensibilidade alimentar e/ou ambiental e uma alta prevalência das mulheres foram classificadas com indicativo de disbiose intestinal (22%). Quanto aos sintomas da seção do trato gastrointestinal, 25% relataram ter arrotos e/ou gases intestinal frequentemente, sendo esse o mais prevalente. Ao analisar os hábitos alimentares das mulheres com indicativo de disbiose, a maioria (41,56%) teve um raro consumo de fibras alimentares, e consumiam regularmente carboidratos refinados e alimentos industrializados, 40,1% e 41,2%, respectivamente. Salienta-se a importância do consumo regular de fibras alimentares para o funcionamento adequado do trânsito intestinal e a formação de subprodutos importantes para funções do organismo. Entretanto, os carboidratos refinados e os alimentos industrializados possuem relação com o crescimento de bactérias oportunistas mostrando assim a alta influência da alimentação com a alteração da microbiota intestinal. **CONCLUSÃO** Os resultados sugerem que existe uma alta prevalência dos sinais e sintomas de disbiose intestinal, em indivíduos com baixo consumo de fibras alimentares, maior consumo de carboidratos refinados e maior consumo de industrializados. Porém, são necessários mais estudos que relacionem a alimentação e a disbiose intestinal, além de associar outros fatores como frequência de atividade física do indivíduo, avaliação clínica e a mensuração não só da frequência, mas também da quantidade dos alimentos consumidos.

Palavras-chave: funcionamento intestinal; hábitos alimentares; microbiota intestinal;

PERFIL NUTRICIONAL E QUALIDADE DE VIDA DE PACIENTES COM CÂNCER DE MAMA EM UMA CLÍNICA PARTICULAR DO DISTRITO FEDERAL

JOYCE RODRIGUES DA SILVA; LARISSA BEATRICE GRANCIERO BARBOSA; KEILLA LIMA SIRQUEIRA; SIMONE GONZAGA DO CARMO.
UNIVERSIDADE PAULISTA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O câncer de mama é uma patologia multifatorial, caracterizado pelo crescimento descontrolado das células da mama, formando um tumor com potencial invasivo a outros órgãos. Estudos sugerem que o estresse ocasionado pelo diagnóstico e tratamento do câncer de mama pode estar relacionado com o ganho de peso. Além disso, poderão ocorrer alterações nas condições físicas, psicológicas e sociais, incluindo o bem-estar, relacionamentos, autoestima, satisfação com o tratamento e estado geral de saúde, que podem refletir diretamente na qualidade de vida (QV) do paciente. **OBJETIVO** Avaliar o perfil nutricional e a qualidade de vida de pacientes com câncer de mama, visando analisar o impacto da presença do câncer e da terapia antineoplásica. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo retrospectivo analítico que foi realizado em uma clínica particular de referência em oncologia do Distrito Federal, localizada em Brasília/DF no período de março a abril de 2019. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética de Pesquisa da Universidade Paulista sob o protocolo 3.106.073. Foram coletados dados de prontuários de mulheres com câncer de mama. Para avaliação do perfil nutricional coletou-se dados referentes aos indicadores antropométricos (peso usual, peso atual e estatura), bem como cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC) e coleta dos dados da Avaliação Subjetiva Global Produzida pelo Próprio Paciente (ASG-PPP). Para avaliação da qualidade de vida (QV) foram coletados os dados do questionário SF-36, que engloba aspectos físicos e sociais, capacidade funcional, dor, estado geral da saúde, vitalidade, aspectos emocionais e saúde mental. **RESULTADOS** A amostra contou com 40 prontuários de mulheres com câncer de mama em tratamento quimioterápico, com idade entre 30 e 80 anos. A classificação de eutrofia, sobrepeso e obesidade foram encontrados respectivamente em 23%, 23% e 28% das mulheres de acordo com o índice de massa corporal, entretanto, 14% encontravam-se moderadamente desnutridas, sendo que 15% possuíam necessidade de intervenção, segundo a ASG-PPP. Em relação aos sintomas apresentados, a maioria das mulheres (52,5%) relataram não ter problemas para se alimentar, ademais, os principais sintomas apresentados pelas pacientes foram: náuseas (30%), gosto estranho dos alimentos (12,50%), constipação (10%) e náuseas com odor dos alimentos (10%). Quanto à capacidade funcional, observou-se que a maioria das mulheres (57,50%) relatou normalidade e sem limitações para realização das atividades, entretanto 12,50% não se sentiam em condições de realizar a maioria das atividades. Ao analisar os dados referentes a QV observou-se que a metade das pacientes tinham uma moderada QV, sendo que 20% tiveram uma baixa QV e, 30% uma alta QV. **CONCLUSÃO** Foi possível verificar que a QV da maioria das mulheres foi classificada como moderada e, apesar do predomínio de eutrofia e excesso de peso observado pelo IMC, grande parte das pacientes necessitavam de intervenção nutricional e educação nutricional, tornando-se imprescindível a atuação de uma equipe multidisciplinar e acompanhamento nutricional contínuo.

Palavras-chave: estado nutricional; oncologia; terapia antineoplásica;

A INFLUÊNCIA DAS MANIFESTAÇÕES CLÍNICAS EM PACIENTES COM SÍNDROME DE SJÖGREN NO ESTADO NUTRICIONAL

MYLLA CRISTIAN GONCALVES DE MENEZES; LARISSA BEATRICE GRANCIERO BARBOSA; KEILLA LIMA SIRQUEIRA; SIMONE GONZAGA DO CARMO.
UNIVERSIDADE PAULISTA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Síndrome de Sjögren (SS) é uma doença autoimune inflamatória crônica, na qual há infiltração linfocitária nas glândulas exócrinas, principalmente nas glândulas lacrimais e salivares, prejudicando a função secretora. Acomete principalmente mulheres, numa proporção de 9:1 em relação aos homens, atingindo principalmente de 40 a 50 anos de vida. As manifestações clínicas sistêmicas são de natureza cutânea, respiratória, renal, hepática, neurológica e vascular e os distúrbios olfativos e gustativos, comuns na doença podem levar à um impacto negativo no apetite, peso corporal, qualidade de vida e bem-estar psicológico. **OBJETIVO** Avaliar o perfil clínico e nutricional de pacientes com Síndrome de Sjögren. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal analítico, que foi realizado numa clínica particular do Distrito Federal DF, no período de Janeiro a Maio de 2019. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Paulista, sob o protocolo 02937618.2.0000.5512. Os dados foram coletados de forma individual e aleatória na instituição, entre os meses de março a maio no período de 2019, mediante a assinatura ao Termo de Compromisso Livre e Esclarecido (TCLE). A amostra contou com indivíduos adultos, diagnosticados com Síndrome de Sjögren. A coleta de dados foi feita a partir de questionário próprio elaborado para a pesquisa, que avaliou as manifestações clínicas e o estado nutricional, onde foram coletados dados referentes à avaliação antropométrica (peso antes do diagnóstico, peso atual, altura e Índice de Massa Corporal). **RESULTADOS** Foram avaliados 9 indivíduos, do sexo feminino, com idade entre 20 a 60 anos ($\pm 38,77$ anos). O perfil antropométrico avaliado por meio do índice de massa corporal (IMC) identificou obesidade em 44,40% (n=4) das participantes, seguido de eutrofia em 33,30% (n=3) e observou-se um aumento no peso médio das participantes após o diagnóstico da doença, de ± 66 kg para ± 75 kg. Os sintomas comumente relatados foram boca, pele e olhos secos, dores nas articulações, fadiga, irregularidade intestinal, sensibilidade e dor ao mastigar, a maioria variando de leve a moderada. Após o diagnóstico da doença 44,50% (n=4) melhoraram seus hábitos alimentares por orientações médicas e nutricionais visando uma melhor qualidade de vida e redução dos sintomas. A maioria das mulheres com SS, 55,60% (n=5), relataram a importância do acompanhamento nutricional para o auxílio da perda de peso, pois queixavam-se do inchaço causado pelo medicamento utilizado no tratamento. **CONCLUSÃO** Foi possível verificar que as manifestações clínicas juntamente com o tratamento influenciam no estado nutricional dos pacientes com Síndrome de Sjögren. A maior parte das mulheres avaliadas apresentava um IMC de obesidade, porém, elas também apresentavam edema, o que altera o resultado da avaliação. Todavia, um maior estudo da Síndrome de Sjögren pelos profissionais de saúde, juntamente ao diagnóstico precoce e acompanhamento adequado, é de extrema importância para o aumento da qualidade de vida e do bem estar desses pacientes.

Palavras-chave: estado nutricional; manifestações clínicas; Síndrome de Sjögren;

DESAFIOS NUTRICIONAIS ENFRENTADOS PELOS PACIENTES INFANTIS COM PARALISIA CEREBRAL

JULIA BEATRIZ PINHEIRO MARTINS; RAQUEL OLIVEIRA BRAGA; ANDREA DAS GRAÇAS FERREIRA FRAZÃO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A paralisia cerebral é uma condição que pode acometer crianças e causar alterações permanentes, que comprometem o Sistema Nervoso Central por lesões progressivas no cérebro imaturo e em desenvolvimento, afetando a motricidade e a postura da criança e as habilidades de fala e deglutição. Essas alterações podem comprometer o adequado processo de alimentação e nutrição da criança. Nesse contexto, a atuação do nutricionista é fundamental para propor a adoção de hábitos alimentares que considerem as especificidades e necessidades de crianças com paralisia cerebral, a fim de garantir, a esse público, qualidade de vida e alimentação saudável. **OBJETIVO** Identificar artigos científicos abordando os principais desafios nutricionais enfrentados pelo público infantil com a condição de paralisia cerebral. **METODOLOGIA** Este estudo é uma revisão sistemática feita nas bases eletrônicas de dados (PUBMED, GOOGLE SCHOLAR e SCIELO), utilizando os descritores: paralisia cerebral e complicações nutricionais e nutrição para crianças com paralisia cerebral, de maneira combinada, em português e inglês, publicados no período de 2016 a 2020. Inicialmente os artigos foram selecionados pelo título e resumo, posteriormente foram excluídos os artigos repetidos e a última etapa consistiu na leitura completa dos estudos pré-selecionados. **RESULTADOS** Após o levantamento de dados foram selecionados 10 artigos, posteriormente a leitura dos artigos foram excluídas 5 pesquisas que não se encaixavam estritamente ao tema. Desta forma, apenas 5 estudos adequaram-se ao critério de inclusão. Assim, observou-se que os principais desafios nutricionais encontrados em comum nessas pesquisas envolvendo crianças que possuem paralisia cerebral são: disfunção orofaríngea, falta de coordenação dos movimentos, carência de força para mastigar, alta incidência de movimentos involuntários, elevada seletividade alimentar por conta da consistência dos alimentos, localização postural da criança, elevado tempo para comer e problemas na deglutição gerando engasgos frequentes. Os artigos apontam que essas situações ocasionam nos pacientes o baixo peso ou desnutrição, deficiência em algum micronutriente e macronutriente, além de problemas gastrointestinais como refluxo e gastrite. portanto, concerne ao nutricionista um manejo alimentar correto e específico para o paciente acometido dessa patologia supracitada. **CONCLUSÃO** Os artigos identificados nesse estudo evidenciaram que os principais desafios nutricionais enfrentados por crianças com paralisia cerebral dificultam o processo de alimentação e nutrição com possíveis repercussões no seu estado nutricional. O acompanhamento do nutricionista é imprescindível na Paralisia Cerebral para viabilizar melhores condições de alimentação e consequente melhora do paciente.

Palavras-chave: Crianças; Alterações; Revisão Sistemática;

ALIMENTOS QUE MELHORAM O HUMOR NOS CUIDADOS NUTRICIONAIS EM OBESOS

RAQUEL OLIVEIRA BRAGA; ANDREA DAS GRAÇAS FERREIRA FRAZÃO; JULIA BEATRIZ PINHEIRO MARTINS.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A obesidade é uma doença que atingiu, em 2018, aproximadamente 20% dos adultos brasileiros, segundo dados do Ministério da Saúde. É uma doença que se caracteriza pelo acúmulo de gordura e pelas comorbidades associadas. Um agravante a ser considerado é a propensão destes pacientes em desenvolver distúrbios psicológicos. Alguns dos fatores que podem ocasionar esses distúrbios referem-se a baixa autoestima, problemas alimentares e o sedentarismo. A literatura relata que a alimentação pode mudar o humor, assim como o humor pode influenciar nos hábitos alimentares, isso por que, existem hormônios e nervos vagos que possibilitam a interação entre o sistema digestório e o sistema nervoso central. Nesse sentido, o nutricionista exerce um papel importante no tratamento dessa doença, podendo recomendar alimentos que otimizam o humor e diminuem a vulnerabilidade emocional enfrentada por esses pacientes. **OBJETIVO** Buscar artigos sobre a ação de alimentos envolvidos no bom humor que podem ser recomendados nos cuidados nutricionais para melhorar a saúde mental e a qualidade de vida de pacientes obesos. **METODOLOGIA** Foi feita uma revisão sistemática da literatura, através de pesquisas nos bancos de dados eletrônicos (PUBMED e SCHOLAR GOOGLE) utilizando os descritores de obesidade, humor e alimentos, problemas psicológicos, microbiota e sistema nervoso central de forma isolada e combinada. Foram selecionados artigos originais em inglês e português no período de 2016 a 2020. Foram encontrados 10 artigos que abordavam esses temas desses apenas 5 se encaixavam no objetivo dessa pesquisa. **RESULTADOS** De acordo com os 5 artigos selecionados os alimentos que melhoram o humor são peixes, feijão, ervilha, brócolis e couve, pois são ricos em ácidos graxos ômega 3, que aumentam a produção de serotonina (hormônio neurotransmissor relacionado ao bom humor) através da concentração de triptofano livre. Também foi observado que os alimentos prebióticos (alho, tomate, banana, cereais integrais) e probióticos (iogurte e alimentos fermentados) que ajudam no crescimento de bactérias benéficas na microbiota, a qual está ligada ao sistema nervoso central por meio da corrente sanguínea e do nervo vago que transportam os substratos produzidos pelos microrganismos, de acordo com a mensagem enviada por essas vias poderá haver resultados positivos ou negativos no humor do indivíduo. **CONCLUSÃO** Os alimentos ricos em ácidos graxos ômega 3, os prebióticos e os probióticos estão relacionados á melhoria da saúde mental e podem ser recomendados no tratamento nutricional da obesidade.

Palavras-chave: Obesidade; Prevenção de doenças; Promoção da Saúde;

ALIMENTOS DA REGIÃO AMAZÔNICA COM VITAMINAS LIPOSSOLÚVEIS PARA AUMENTO DA IMUNIDADE NO COMBATE A COVID-19: REVISÃO DE LITERATURA

PRISCILA DIAS MENDES DA SILVA ARAGÃO¹; ANA CAROLINA SANTOS UCHÔA¹;
ANDREIA BAUERMANN¹; ALICE SILVA LIMA².

1. FACULDADE ESTÁCIO DE BELÉM, - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO DO PARÁ,
- BRASIL.

INTRODUÇÃO O vírus SARS-CoV-2, que atingiu o mundo de forma pandêmica, fragiliza o sistema imunológico causando a COVID-19. São relatadas que várias condições podem predispor a recuperação do acometido, sendo o consumo alimentar um dos fatores que influenciam a resposta imunológica do paciente. As vitaminas lipossolúveis (vitaminas A, D, E e K) são essenciais para uma boa resposta imunológica, a imunidade, sendo cofatores para regular e inibir a proliferação celular exacerbada e, conseqüentemente, o não agravamento da COVID-19. Nesse sentido, a região amazônica possui vários alimentos que podem ser fontes dessas vitaminas. **OBJETIVO** Revisão de literatura sobre a importância dos alimentos regionais que possuem vitaminas lipossolúveis para uma resposta imune adequada contra a COVID-19. **METODOLOGIA** Uma busca sistemática foi realizada através do levantamento de artigos nas bases de dados Pubmed, LILACS e SciELO e coletados através de outras fontes, como literatura do Ministério da Saúde e Tabelas de composição de alimentos, entre os meses de Junho e Julho de 2020. A busca originou-se de uma pergunta de pesquisa formulada através da estratégia PICO e a seguir estão os termos utilizados: COVID-19, vitamina A, vitamina D, vitamina E, vitamina K e os nomes científicos dos alimentos da região norte presentes no manual do Ministério da Saúde (BRASIL, 2015). Três pesquisadores independentes avaliaram a elegibilidade de cada estudo com base no título e no resumo. Foram incluídos todos os tipos de literatura encontrados que cumpriam um ou mais critérios de inclusão: (1) população adulta com COVID-19; (2) relação entre as vitaminas lipossolúveis e o sistema imunológico na COVID-19. Discordâncias entre revisores foram resolvidas por discussão para alcançar consenso. **RESULTADOS** Foram selecionados 22 materiais, dos quais: 5 revisões (sem especificar), 1 revisão sistemática, 2 artigos, 1 artigo informativo, 1 preprint, 3 comentários, 3 comunicações, 2 cartas para editores, 2 perspectivas, 1 consulta e 1 resposta. Constatou-se que adultos com dosagem adequada de vitaminas lipossolúveis podem apresentar menor risco de infecção por SARS-CoV-2 e de mortalidade. A vitamina A regula respostas imunes adaptativas e inatas, sendo possivelmente capaz de inibir o novo coronavírus sendo encontrada nos alimentos amazônicos: abricó, araçá, bacuri, buriti, cajarana, jambu, mangaba, muruci, piquiá, pupunha, taperabá, tucumã e tucupi. Receptores de vitamina D são expressos em vários órgãos e tecidos, modulando a resposta dos macrófagos, impedindo-os de liberar muitas citocinas e quimiocinas inflamatórias, tendo também uma expressão de peptídeos antimicrobianos, porém não há alimentos típicos da região com essa vitamina. Já a vitamina E é responsável pela redução de espécies reativas do oxigênio pela reação com os radicais livres e está presente no açaí, araçá, buriti, castanha do Pará, muruci e pupunha. A vitamina K pode ter sua má absorção associada ao envolvimento do COVID-19 no intestino delgado e/ou ingestão alimentar reduzida, sendo encontrada na chicória do Pará, no espinafre d'água e na bertalha. **CONCLUSÃO** Diante dos potenciais benefícios para o sistema imunológico das vitaminas lipossolúveis, mostrou-se relevante o consumo de alguns alimentos provenientes da região amazônica. Entretanto, a vitamina D não foi encontrada em nenhum desses alimentos, mas a proximidade da região em relação à linha do Equador, que possui intensa incidência solar, é um fator benéfico para a produção de tal componente no organismo.

Palavras-chave: Nutrição; Vitaminas lipossolúveis; Vitamina D; Sistema Imunológico; COVID-19

ABORDAGEM ANALÍTICA “AXIAL EMBODIMENT” APLICADA NOS MAPAS CORPORAIS NARRADOS EM PROGRAMA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

BARBARA ESTEVES LEGHI¹; CARINA CARLUCCI PALAZZO¹; ROSA WANDA DIEZ GARCIA¹; LILIAN VIEIRA MAGALHAES².

1. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO CARLOS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Estratégias de Educação Alimentar e Nutricional que envolvam o autoconhecimento podem contribuir para o enfrentamento cotidiano de apelos para o consumo alimentar usuais em ambiente obesogênico. Os Mapas Corporais Narrados, metodologia de pesquisa baseada em arte, formados pelo mapeamento de experiências individuais corporificadas, favorecem novas maneiras de compreender fenômenos humanos e sociais. **OBJETIVO** Identificar e descrever as representações gráficas, expressas nos Mapas Corporais Narrados, da relação entre sensorialidade e alimentação. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo qualitativo, de corte transversal, integrante do Programa de Educação Alimentar e Nutricional com Exercícios Sensoriais e Cognitivos. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto (09850919.6.0000.5440). Participaram 13 mulheres, de setembro de 2019 a fevereiro de 2020. A geração de dados utilizou os Mapas Corporais Narrados, em grupos. Os Mapas tiveram a função de promover a síntese das vivências anteriores no programa, a partir dos temas desejo e prazer alimentares e sinais corporais integrando essas categorias às experiências alimentares individuais. A abordagem analítica empregada, grande diferencial deste estudo, foi a axial embodiment. Esta baseia-se na operacionalização dos dados em eixos vertical e horizontal, respectivamente, a partir da quantificação e organização por conteúdos, das representações gráficas textuais e simbólicas expressas nos Mapas, por entre suas dimensões mapa (espaço de fundo ao corpo) e corpo (corpo e elementos localizados dentro dele). **RESULTADOS** A quantificação das representações gráficas revelou a dimensão mapa contendo maior número de registros gráficos totais; na análise do total das representações, os símbolos revelaram maior predominância; e a dimensão do corpo evidenciou uma quantidade muito superior de registros simbólicos. Os resultados dos conteúdos expressos referem-se somente à análise da dimensão mapa, a qual originou 4 grupos temáticos: (1) relação com a alimentação direcionada pelos sentidos e órgãos - centralização dos sentidos na boca; órgãos como estômago, cérebro e intestino também foram identificados como importantes para a relação alimentar; (2) alimentos que despertam o desejo e prazer alimentares - marcados essencialmente por alimentos de alta densidade calórica e baixa qualidade nutricional; (3) estímulos desencadeadores do desejo e prazer alimentares - memória afetiva relacionada a percepção do olfato, visão e seus atributos, e a presença de alimentos altamente palatáveis em relações sociais e situações comemorativas, indicando a disponibilidade como fator estimulante para o consumo de alimentos altamente palatáveis; (4) facilitadores e barreiras aos sinais de fome e saciedade - aspectos que, respectivamente, valorizam a percepção aos sinais mencionados e que dificultam este processo, pelo distanciamento e enfraquecimento aos sinais como, por exemplo, a capacidade que um alimento altamente palatável

exerce ao superar as sinalizações internas da saciedade. **CONCLUSÃO** Este estudo foi efetivo ao esclarecer os significados das expressões construídas nos Mapas, proporcionando melhor compreensão sobre como a relação entre sensorialidade e alimentação pode ser representada, no contexto estudado.

Palavras-chave: Comportamento alimentar; Educação Alimentar e Nutricional; Obesidade; Pesquisa qualitativa;

USO DE PREBIÓTICOS, PROBIÓTICOS E SIMBIÓTICOS EM INDIVÍDUOS COM DOENÇAS INFLAMATÓRIAS INTESTINAIS.

LEILA ALEIXO OEIRAS¹; HILMA CECILIA TRINDADE SILVA²; ISABELE MONTEIRO CAVALCANTE²; KARINA CRISTINA PINHEIRO SÁ¹; SHEILA CRISTINA MARTINS E SILVA¹; NORBERTO PAREDES DA SILVA¹.

1. ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, - BRASIL; 2. FACULDADE INTEGRADA BRASIL AMAZÔNIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As Doenças Inflamatórias do Intestino são doenças sistêmicas, imunomediadas caracterizadas por inflamação crônica do trato gastrointestinal, com períodos ativos e outros de remissão, sendo os tipos mais comuns a Doença de Crohn e a retocolite ulcerativa. Atualmente, tem sido reconhecido os efeitos benéficos de probióticos, prebióticos e simbióticos no tratamento dessas doenças em associação ao tratamento farmacológico, devido estes atuarem na modulação da microbiota intestinal, promoverem regeneração epitelial, otimização do sistema imunológico e redução do processo inflamatório nestes indivíduos. Assim, conhecer os benefícios destes compostos nas doenças inflamatórias intestinais é imprescindível para direcionar a melhor terapêutica a estes pacientes. **OBJETIVO** Investigar na literatura a eficácia da utilização de prebióticos, probióticos e simbióticos aliados ao tratamento farmacológico das doenças inflamatórias intestinais. **METODOLOGIA** Tratou-se de um estudo transversal e descritivo do tipo revisão bibliográfica qualitativa exploratória. Foram utilizadas as seguintes bases de dados: PUBMED, EBSCO e SciELO. O período das publicações foi de 2008 a 2018. Os descritores utilizados foram prebióticos e doenças inflamatórias intestinais, probióticos e doenças inflamatórias intestinais, simbióticos e doenças inflamatórias intestinais e doenças inflamatórias intestinais e sua terapêutica nos idiomas português e inglês. Foram selecionados estudos randomizados, transversais, série de casos, coorte e caso-controle. Considerou-se os objetivos, local de realização da pesquisa, ano de publicação, as revistas nas quais foram veiculados, metodologias utilizadas e principais resultados encontrados. **RESULTADOS** Foram selecionados 137 estudos, destes apenas 10 atenderam aos critérios de elegibilidade. Os achados mostraram que a utilização de prebióticos, probióticos e simbióticos associado ao tratamento farmacológico teve expressivo êxito em ensaios clínicos relevantes, tendo como principais ganhos à saúde do paciente, redução da sintomatologia clínica das doenças inflamatórias intestinais, aumento do tempo de recaída de uma fase de ativação à outra da doença, o aumento da colonização do trato gastrointestinal por bactérias benéficas e indução à fase de remissão

da doença. **CONCLUSÃO** A administração dos probióticos, prebióticos e simbióticos no tratamento de doenças inflamatórias intestinais, vêm sendo pouco explorada dentro do período de uma década. Ainda sim, os estudos utilizados nesta revisão confirmam os benefícios do auxílio dos probióticos, prebióticos e simbióticos na terapêutica das doenças inflamatórias intestinais, sendo eficaz para a saúde intestinal através da preservação e estimulação de bactérias benéficas.

Palavras-chave: Alimentos Funcionais; Bactérias Benéficas; Doenças inflamatórias intestinais; Microbiota intestinal; Simbióticos

MOTIVAÇÕES PARA ESCOLHA ALIMENTAR DE PESSOAS COM DIABETES TIPO 1

HELOISY ANDREA DA COSTA BRASIL¹; ALINE LEÃO REIS¹; JEANE LORENA LIMA DIAS²; TALITA NOGUEIRA BERINO¹; DANIELA LOPES GOMES¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, ANANINDEUA - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O comportamento alimentar começa na escolha dos alimentos. Entender as motivações por trás das escolhas de pessoas com Diabetes Mellitus do tipo 1 é necessário para saber como realizar o manejo da terapia nutricional e compreender as decisões a fim de melhor guiar o indivíduo para autonomia de sua alimentação e seu tratamento. **OBJETIVO** O objetivo deste estudo foi analisar as motivações para escolha alimentar de pessoas com Diabetes Mellitus tipo 1. **METODOLOGIA** Estudo transversal, aprovado pelo comitê de ética em pesquisa sob o parecer 3.232.967. A coleta de dados foi realizada de abril/2019 a março/2020, em um hospital universitário de Belém, Pará. Os critérios de inclusão foram: pessoas com diagnóstico de diabetes tipo 1 há mais de 1 ano, de ambos os sexos, com idade entre 20 e 40 anos, residentes de Belém ou região metropolitana, e que aceitaram assinar o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foram usados o Protocolo de Triagem e um Sociodemográfico elaborados para a pesquisa, além do The Eating Motivation Survey, que é um instrumento autoaplicável que objetiva identificar as motivações para escolha alimentar, subdividido em 15 domínios, com 45 itens respondidos em escala tipo likert de 1 (nunca) a 5 (sempre). Cada domínio é composto por 3 itens, com pontuação máxima de 15 pontos. Os dados foram tabulados no Microsoft Excel versão 2016, os dados sociodemográficos foram apresentados de forma descritiva ou com média e desvio padrão, semelhante aos resultados do The Eating Motivation Survey. **RESULTADOS** Participaram da triagem 31 sujeitos, dos quais 14 foram excluídos, portanto, 17 sujeitos foram submetidos à coleta de dados. Cerca de 53% eram do sexo feminino (n=9) e 47% masculino (n=8), com idade média de 29,9 anos ($\pm 5,8$) e tempo médio de diagnóstico de 13,6 anos ($\pm 6,7$). A maioria tinha renda ≤ 1 salário mínimo (n=8). Nas dimensões, em ordem decrescente, as maiores motivadoras das escolhas alimentares, foram: Necessidade e Fome (M=11,2; DP= $\pm 1,7$), Preferência (M=10,9; DP= $\pm 1,8$), Saúde (M=10,9; DP= $\pm 2,0$), Hábitos (M=10,9; DP= $\pm 2,9$) e Questões Naturais (M=8,9; DP= $\pm 3,2$). E as menos pontuadas foram: Conveniência (M= 8,4; DP= $\pm 2,8$), Normas Sociais (M= 8,1; $\pm 2,8$), Alimentação Tradicional (M= 7,8; DP= $\pm 3,6$), Preço (M= 7,5; DP= $\pm 2,8$), Prazer (M= 7,5; DP= $\pm 3,7$), Controle de Peso (M= 7,3;

DP= $\pm 2,6$), Socialização (M= 7,1; DP= $\pm 3,1$), Controle de Emoções (M= 6,1; DP= $\pm 3,7$), Atração visual (M= 5,5; DP= $\pm 2,5$) e Imagem Social (M= 4,6; DP= $\pm 1,5$). Além disso, notamos que os participantes P15 e P16, na dimensão Controle de Emoções tiveram escore de 15 pontos, observou-se em ambos um histórico de depressão, sugerindo a hipótese de relação dos transtornos a um comer emocional nesses sujeitos. **CONCLUSÃO** Os domínios relacionados à fome física, comidas que fazem parte do hábito alimentar e que se enquadram como saudáveis, foram os aspectos mais relevantes no momento de definir o que irá comer para essa amostra. Entretanto, é possível que pacientes com depressão podem ter sua relação com a comida afetada pelo transtorno psiquiátrico. Desta forma, sugerimos a realização de outras pesquisas com pessoas com Diabetes Mellitus tipo 1 com enfoque em sujeitos com transtornos psiquiátricos.

Palavras-chave: Diabetes Mellitus tipo 1; Nutrição; Motivação;

CONSUMO DE ALIMENTOS RICOS EM FIBRAS E AÇÚCAR POR PACIENTES CARDIOPATAS COM DIABETES INTERNADOS EM HOSPITAL ESCOLA

JÉSSICA LARISSA SANTA BRIGIDA CARDOSO¹; NINA NAYARA FERREIRA MARTINS²; ROSILEIDE DE SOUZA TORRES FERREIRA²; JORVANA STANISLAV BRASIL MOREIRA¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL; 2. FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A adoção de uma alimentação equilibrada favorece o controle metabólico no diabetes mellitus, o que pode reduzir o ritmo de evolução da doença, diminuindo as chances de complicações, principalmente em presença de comorbidades como as doenças cardiovasculares. Nesse contexto, consumir alimentos ricos em fibras e evitar excessos de alimentos ricos em açúcares refinados, podem ser importantes ferramentas no manejo nutricional do indivíduo. **OBJETIVO** Avaliar o consumo de alimentos ricos em fibras e de alimentos ricos em açúcares em pacientes cardiopatas diabéticos internados em um hospital escola. **METODOLOGIA** Estudo transversal com pacientes cardiopatas diabéticos internados na Fundação Hospital de Clínicas Gaspar Vianna no período de outubro de 2019 a março de 2020, participantes do projeto de pesquisa Avaliação e educação nutricional dentro de um hospital escola: intervenção nutricional em pacientes hospitalizados com doenças crônicas não transmissíveis, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da instituição sob o nº de parecer 3.564.286. Após a assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido, utilizou-se para coleta de dados o protocolo de pesquisa do projeto e o questionário de frequência alimentar, dividindo-se os alimentos em grupos, ricos em fibras e ricos em açúcares. Para cada frequência de consumo nos grupos citados atribuiu-se um escore, os quais foram somados e utilizados nos testes estatísticos. Aplicou-se o teste de Mann-Whitney para avaliar a associação entre diabetes e o consumo de alimentos ricos em fibras bem como o consumo de alimentos ricos em fibras e ricos em açúcar relacionados ao sexo a partir do cálculo de médias e desvio padrão. Os dados foram tabulados no Excel 2010 e analisados no BioEstat 5.0, adotando um valor de significância

pRESULTADOS Foram avaliados 35 pacientes com média de 66 ± 9 anos de idade, sendo 7 mulheres e 28 homens. Houve resultados significativos entre diabetes e consumo de fibras ($p=0,0001$), sendo que indivíduos diabéticos ($2,77 \pm 0,96$) possuíam menores médias de consumo de fibras quando comparado aos não diabéticos ($2,79 \pm 1,40$). Com relação ao sexo, houve correlação com o consumo de fibras (**pCONCLUSÃO** Foi observado um baixo consumo de alimentos ricos em fibras pelos pacientes diabéticos. As mulheres apresentaram maiores médias de consumo de fibras em comparação aos homens, e estes tiveram maiores médias de consumo de alimentos ricos em açúcares.

Palavras-chave: Alimentação; Diabetes Mellitus tipo 2; Cardiopatias;

RECOMENDAÇÕES DE TERAPIA NUTRICIONAL PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS PELA DOENÇA CORONAVIRUS DISEASE 2019

TAMIRES DOS REIS SANTOS PEREIRA¹; IDA OLIVEIRA DE ALMEIDA¹; DANIELLE BRANDÃO DE MELO²; THALITA MARQUES DA SILVA³; CRISTAL MARLY TORRES FONA⁴.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL; 3. CENTRO UNIVERSITÁRIO UNINOVAFAPI, TERESINA - PI - BRASIL; 4. INSTITUTO EVANDRO CHAGAS, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O combate à pandemia da Coronavirus Disease 2019 é o grande desafio sendo enfrentado em todo o mundo e a terapia nutricional é parte fundamental do cuidado integral na atenção ao paciente. A maioria dos contaminados tem sido tratada em casa, em isolamento domiciliar, porém, parte destes pacientes complica para quadros mais graves e necessita de hospitalização (BRASPEN 2020). O objetivo da Terapia Nutricional do paciente com diagnóstico da doença Coronavirus Disease 2019 é oferecer um aporte adequado de energia, proteína e micronutrientes, visando à prevenção da desnutrição e o fortalecimento do sistema imunológico. Combater a desnutrição hospitalar, contribuir com a boa evolução clínica, plena recuperação do estado nutricional e funcional e melhor qualidade de vida estão entre os objetivos da terapia nutricional para o paciente hospitalizado (LIMA 2020). **OBJETIVO** Discorrer sobre os protocolos de terapia nutricional para pacientes hospitalizados com Coronavirus Disease 2019. **METODOLOGIA** Estudo de revisão de literatura, pautado em artigos, livros e pareceres oficiais, nacionais e internacionais publicados no ano de 2020, sobre terapia nutricional na Coronavirus Disease 2019. A pesquisa foi realizada nos bancos de dados Scientific Electronic Library Online e Google Scholar e nos sites oficiais da Brazilian Society of Parenteral and Enteral Nutrition, da American Society for Parenteral and Enteral Nutrition e do Conselho Federal de Nutricionistas. Para o encontro dos materiais foram utilizadas as palavras chaves: terapia nutricional, Coronavirus Disease 2019, pacientes hospitalizados. **RESULTADOS** Recomenda-se realização da triagem nutricional em até 48 horas após admissão hospitalar, porém deve-se evitar o contato físico do nutricionista com os pacientes (CFN 2020). A BRASPEN (2020) recomenda a via oral em pacientes com quadros leves, associada à suplementação caso a ingestão energética seja 60% por via

digestiva (ASPEN 2020). A terapia por via alternativa deve iniciar com 15 a 20 kcal/kg/dia e progredir para 25 kcal/kg/dia após o quarto dia. São indicadas fórmulas enterais com alta densidade calórica (1,5-2,0kcal/ml) e proteica de 1,5 e 2,0 g/kg/dia, com progressão: 0,8 g/kg/dia no 1º e 2º dia, 0,8-1,2 g/kg/dia nos dias 3-5 e >1,2 g/kg/dia após o 5º dia. Na fase aguda deve-se utilizar fórmula polimérica, isosmótica, hiperproteica (>20%) e evitar fórmulas com alto teor lipídico e baixo de carboidrato e que contenha ômega3, óleo de borragem e antioxidantes (BRASPEN 2020). Deve-se ofertar as recomendações diárias das vitaminas A, D, C, E, B6, B12 e folato, dos minerais zinco, ferro, cobre, selênio e magnésio e a oferta hídrica deve ser mantida e avaliada (LIMA 2020). Interrompe-se a Nutrição Enteral no paciente com instabilidade hemodinâmica que requer suporte vasopressor em doses altas ou que tenha níveis de lactato aumentados (ASPEN 2020). **CONCLUSÃO** A administração de terapia nutricional ao paciente com COVID-19 deve ser pautada nas recomendações da Sociedade Americana de Nutrição Parenteral e Enteral e da Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral. Os cuidados nutricionais devem ser adaptados à realidade da pandemia e o nutricionista deve valorizar o desenvolvimento e a implementação de protocolos nutricionais atualizados e fundamentados nas recomendações baseadas em evidências.

Palavras-chave: recomendações nutricionais; Coronavirus Disease 2019; terapia enteral e parenteral; pacientes hospitalizados; coronavírus

PROTEÍNA VEGETAL E QUALIDADE NUTRICIONAL: UMA REVISÃO

IDA OLIVEIRA DE ALMEIDA¹; TAMIRES DOS REIS SANTOS PEREIRA¹; DANIELLE BRANDÃO DE MELO²; THALITA MARQUES DA SILVA³; CRISTAL MARLY TORRES FONA⁴.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL; 3. CENTRO UNIVERSITÁRIO UNINOVAFAP, TERESINA - PI - BRASIL; 4. INSTITUTO EVANDRO CHAGAS, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO As proteínas são as macromoléculas mais versáteis nos sistemas vivos e desempenham funções primordiais em todos os processos biológicos. Desempenha a função como catalisadores, transportam e armazenam outras moléculas como o oxigênio, oferece suporte mecânico e proteção imunológica, geram movimento, transmitem impulsos nervosos e controlam o crescimento e a diferenciação celular (SILVA, 2019). Em espécies vegetais, as proteínas encontram-se presentes em diversas partes de sua estrutura. Os valores nutricionais das proteínas diferem significativamente dependendo de sua composição de aminoácidos e digestibilidade (ALVES, et al, 2020). **OBJETIVO** Identificar a qualidade nutricional fornecida por proteínas de origem vegetal e sua propriedade biológica. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de revisão de literatura, pautado em artigos e dissertações de mestrado nacionais e internacionais publicados entre os anos de 2019 e 2020, sobre o tema proteínas vegetais. A pesquisa foi realizada em bancos de dados eletrônicos como Scientific Electronic Library Online, Medical Literature Analysis and Retrieval System Online, Coordenação

de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior, Biblioteca Virtual em saúde e Google Scholar. Para o encontro dos materiais foram utilizadas as palavras chaves: proteína; proteína vegetal; qualidade nutricional. Os critérios de exclusão foram artigos e dissertações publicados antes de 2019 e que não se relacionassem com o tema. RESULTADOS Goios (2020) descreve que a qualidade de uma proteína é determinada pelo seu conteúdo em aminoácidos essenciais e sua digestibilidade, sendo definida como a sua capacidade para estimular a síntese protéica muscular. As proteínas de origem vegetal possuem menor teor de aminoácidos essenciais e menor digestibilidade, quando comparadas às proteínas de origem animal, contudo uma dieta vegetariana, que contenha o consumo de grande variedade de alimentos ricos em proteína vegetal, é capaz de fornecer todos os aminoácidos essenciais. É sabido que para a obtenção de uma proteína biologicamente ativa são necessárias combinações entre alimentos vegetais diferentes. Alves (2020) defende que a qualidade da proteína vegetal depende da sua fonte, podendo equivaler nutricionalmente à proteína animal, e adiciona que os peptídeos derivados de vegetais trazem melhores benefícios à saúde humana em comparação com os peptídeos de origem animal, podendo auxiliar na prevenção de hipertensão arterial, colesterol elevado e insuficiência renal. CONCLUSÃO Proteínas vegetais são biologicamente ativas e de qualidade nutricional equivalente às proteínas de origem animal quando inseridos num contexto de alimentação rica em fontes proteicas vegetais que fornecem todos os aminoácidos essenciais, assim não acarretando carências nutricionais ao indivíduo e podendo ainda acrescentar benefícios à sua saúde.

Palavras-chave: Proteínas de origem vegetal; proteína biologicamente ativa; aminoácidos essenciais;

ASSOCIAÇÃO ENTRE ESTADO NUTRICIONAL E PEPTÍDEO SEMELHANTE A GLUCAGON-1 EM MULHERES ADULTAS

**RAQUEL ALVES FERREIRA; SAMUEL ALVES DA SILVA; ANA PAULA DIONISIO;
ANTONIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA; LIA SILVEIRA ADRIANO; HELENA ALVES
DE CARVALHO SAMPAIO.**

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO Indivíduos com obesidade podem apresentar alteração do sistema de apetite devido a associação deste com a composição corporal. O aumento da saciedade endógena é favorecido pela redução da velocidade do esvaziamento gástrico, sendo uma das funções fisiológicas da incretina Glucagon-like peptide-1. Estudos apontam que os níveis de peptídeos anorexígenos diferem na obesidade, sendo possível que valores plasmáticos desta incretina estejam associados ao estado nutricional. **OBJETIVO** Avaliar a associação entre estado nutricional de mulheres adultas e seus níveis plasmáticos de Peptídeo Semelhante a Glucagon-1 em jejum. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo observacional, descritivo e transversal realizado em 2018. A amostra compreendeu 20 mulheres eutróficas e 20 obesas, de 20 a 40 anos, acadêmicas de nutrição ou nutricionistas. Houve aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Estadual do Ceará (Parecer: 1.634.748). Todas as participantes estavam em jejum de 12 horas e preencheram um

questionário socioeconômico e de autoavaliação de saúde, havendo coleta de sangue para posterior dosagem de Glucagon-like peptide-1 pelo teste de Enzyme-Linked Immunosorbent Assay. Aferiu-se peso e altura segundo protocolo da Organização Mundial de Saúde, sendo calculado o Índice de Massa Corporal para distribuir as mulheres em dois grupos (eutróficas e obesas). Dados socioeconômicos e antropométricos foram analisados descritivamente. A autoavaliação de saúde segundo estado nutricional foi comparada através de teste qui-quadrado. Os valores do biomarcador de apetite foram comparados entre os grupos pelo teste de t de Student. Considerou-se $p < 0,05$ como nível descritivo de teste. **RESULTADOS** Dentre as participantes, 72,5% tinham idade maior que 30 anos, 75% raça não branca autodeclarada, 77,5% era universitária e a renda per capita média foi de R\$ 1563,30. Quanto à autopercepção de saúde, a maioria, 54,54% das eutróficas e 65% das obesas, afirmou ter um bom estado de saúde, ($p = 0,491$). O Índice de Massa Corporal médio entre eutróficas e obesas era de $22,54 \pm 1,63 \text{ kg/m}^2$ e $31,54 \pm 1,65 \text{ kg/m}^2$, respectivamente. Os níveis médios de Glucagon-like peptide-1 entre as eutróficas foi 260.79 (148,01) pg/mL e entre as obesas 304.42 (133.60) pg/mL, ($p = 0,334$). **CONCLUSÃO** Não houve associação entre o estado nutricional e os níveis de Glucagon-like peptide-1 em jejum entre as mulheres avaliadas. Estudos posteriores poderão contribuir para avaliar qual o tipo de interação desta incretina em diferentes graus de obesidade.

Palavras-chave: Estado Nutricional; Incretinas; Obesidade;

ALEITAMENTO MATERNO EM TEMPOS DE COVID-19: À LUZ DA LIVRE DEMANDA

ADRIELLY BARBOSA PEREIRA; DANUSA COELHO BRAGA SANCHES; GIOVANNA DA SILVA CASTRO; TAISE CUNHA DE LUCENA.
ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O novo coronavírus, designado como SARS-CoV-2 produz uma doença chamada COVID-19 que tem impactado diretamente no cotidiano das pessoas, são diversas as formas de transmissão como por saliva, espirro, tosse e contato com objetos contaminados, é preciso assim dobrar os cuidados com a higiene. Estudos publicados na Sociedade Brasileira de Pediatria procuram informar e confortar as nutrízes e gestantes nesse momento de pandemia, visto que o vírus possui alta transmissibilidade e nesse cenário procura-se reorganizar para minimizar o contágio, e até o momento não há evidências científicas que comprovem a transmissão do COVID-19 através do leite materno. A importância do aleitamento materno desde a sala de parto é inquestionável, tanto do ponto de vista nutricional, quanto ao vínculo mãe e filho, sendo uma recomendação universal onde garante que a amamentação deverá ser exclusiva até o sexto mês e complementado com alimentação saudável até os dois anos ou mais, comprovadamente é o único alimento mais completo que o bebê pode receber. Não há evidências de transmissão vertical, da gestante para o feto e da lactante para seu bebê. Segundo estudos da Organização Mundial da Saúde, constataram que as mães detectadas positivas para o COVID-19 poderão amamentar em livre demanda, em contato com recém-nascido, obedecendo às normas de higiene como lavagem das mãos, utilização do álcool 70% e de máscara do

tipo N95. O toque, o colo, o mamar no seio e a troca de olhares assumem funções imprescindíveis para o desenvolvimento do bebê. **OBJETIVO** Logo, objetiva-se orientar sobre o aleitamento materno na pandemia da COVID-19, estimulando a sua prática, assim proporcionando contato afetivo entre mãe e filho. **METODOLOGIA** Trata-se um trabalho de revisão bibliográfica integrativo, nas quais foram feitas buscas nas bases de dados Pub Med, Scielo, biblioteca virtual em saúde e Google acadêmico. Em seguida, foram identificados e selecionados os artigos. **RESULTADOS** De acordo com o atual cenário pouco se sabe como a COVID-19 se comporta nas gestantes e lactantes. Um estudo publicado na revista científica The Lancet, realizado com pacientes gestantes, nutrizes e neonatos com pneumonia causadas pelo vírus, verificou-se havia presença do coronavírus no líquido amniótico, sangue do cordão umbilical, leite materno e swab da orofaringe dos recém-nascidos, as amostras deram todas negativas. O estudo foi de grande relevância e corroborou com respaldo para a implantação de protocolos divulgados pela Sociedade Brasileira de Pediatria. Em consideração, por evidências recentes sobre o tema não ocorre transmissão direta ou vertical do vírus SARS-CoV-2 nos primeiros dias do recém-nascido através da amamentação. A Sociedade Brasileira de Pediatria fomenta a continuação da amamentação em lactantes portadoras de COVID-19, no entanto caso a mãe se sinta desconfortável em praticar o ato de amamentar é orientado que o leite seja ordenhado, baseando em medidas rígidas de higiene oferecida ao recém-nascido e ao cuidado. **CONCLUSÃO** Nota-se com base nos resultados discutidos neste trabalho que as nutrizes infectadas pelo novo coronavírus estando em condições podem fazer a continuação da amamentação exclusiva do bebê, visto que não há evidências sobre transmissão por leite materno. Ressaltando a importância da higienização no momento da amamentação e se possível um acompanhamento integral de uma equipe multidisciplinar para sanar possíveis dúvidas que possam aparecer, uma vez que a infecção pelo COVID-19 é algo novo e pouco conhecido.

Palavras-chave: Coronavírus; Lactente; Leite Humano;

CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESSADOS E ULTRAPROCESSADOS EM PACIENTES OSTOMIZADOS DE BELÉM-PA

MÁYRA PATRÍCIA DO CARMO AMARAL¹; REGINA RIBEIRO CUNHA¹; JESSICA THUANNY TEIXEIRA BARRETO¹; ALYNE FRANÇA DA SILVA¹; KELLYNE SANTANA BARROS²; VANESSA VIEIRA LOURENÇO COSTA¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Para o câncer, doenças inflamatórias intestinais, traumas, e congênitas, podem ser necessários o processo cirúrgico de ostomia para eliminação de fezes ou urina (SELAU, C et al., 2019). Diante disso, alterações alimentares são evidenciadas com exclusão ou incremento de alimentos, podendo prejudicar a qualidade de vida. Os alimentos processados ou ultraprocessados devem ser evitados e se possível retirados, pelo excesso de açúcar, sal, gorduras que aumentam o risco de obesidade, doenças cardiovasculares e diabetes, as quais muitos ostomizados já possuem

(BRASIL, 2014). **OBJETIVO** Observar a frequência do consumo de alimentos processados e ultraprocessados, em pacientes com ostomia. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, com 77 pacientes ostomizados, adultos e idosos, de ambos os sexos, atendidos na Unidade de Referência Especializada (URES) em Belém-PA de janeiro a março de 2020. Sendo aprovado pelo comitê de ética em Pesquisa, obteve parecer Nº 3.761.150, todos os indivíduos assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Assim, Os alimentos para aplicação do Questionário de Frequência Alimentar (QFA), foram classificados segundo o novo Guia Alimentar para População Brasileira (2014), em processados e ultraprocessados. O software Microsoft Excel 2010 foi adotado para entrada dos dados e confecção das tabelas. A análise estatística foi realizada pelos softwares BioEstat 5.0 e o EpiInfo 3.5.1, as covariáveis foram idade, sexo, estado civil, escolaridade, e o nível de significância foi 5%. **RESULTADOS** Dos avaliados 53% eram do sexo masculino com idade média de 48,80 anos, a maioria estava em relação estável ou casado e possuía ensino fundamental incompleto, e 47% do sexo feminino com idade média de 52,72 anos, a maioria solteira e com ensino médio completo. Quanto aos alimentos processados, bolacha (35%) e Pão (32%) eram consumidos diariamente; Macarrão 42% semanalmente. Já o consumo de bolo e mingau foi raro (36%) e (48%) respectivamente. O queijo foi consumido semanalmente por 30%. Não consumiam maniçoba (56%) e camarão salgado (65%), assim como chocolate (43%), iogurte (36%), pastel ou coxinha (42%), pato no tucupi (81%), peixe salgado (65%), pizza (43%), tacacá (68%) e vatapá (51%), a ingestão de comidas típicas deve ser moderada em pessoas com estomia, pois podem mudar o aspecto das fezes e causar diarreia (BARROS; CUNHA; COSTA, 2019). A maioria não consumia alimentos ultraprocessados como salgadinho (74%), presunto (69%), queijo ralado (69%), batata palha (68%), suco artificial (68%), miojo (66%), molho de tomate (66%), salsicha (66%), shoyu (65%), mortadela (65%), achocolatado (64%), maionese (53%), biscoito recheado (51%), refrigerante (48%), margarina (42%) e sorvete (34%) fator positivo, uma vez que a ingestão de defumados e conserva deve ser baixa, pois podem gerar gases (BARROS; CUNHA; COSTA, 2019). Alguns pacientes tinham o costume diário de ingerir margarina (40%) e Biscoito recheado (21%), alimentos nutricionalmente desbalanceados (BRASIL, 2014). **CONCLUSÃO** A ingestão de processados e ultraprocessados no geral foi baixa, seguindo as recomendações do guia alimentar para a população brasileira e isso foi benéfico, pois estes são ricos em gorduras saturadas e trans, sal, açúcares refinados, com composição nutricional desbalanceada, o que contribui para o aparecimento ou piora das doenças crônicas não transmissíveis e deficiências nutricionais, afetando a saúde das pessoas com estomia.

Palavras-chave: Alimentação; Consumo alimentar; Ostomia;

OCORRÊNCIA DE ANEMIA E A RELAÇÃO COM CONSUMO DE ALIMENTOS FONTE DE FERRO EM PACIENTES CARDIOPATAS DIABÉTICOS

BÁRBARA VITÓRIA MONTEIRO REIS AUGUSTO¹; JÉSSICA LARISSA SANTA BRIGIDA CARDOSO¹; DAYANNE CAROLINE PINHEIRO GARCES¹; MARCIA DE FATIMA ALVES GAMA²; ROSILEIDE DE SOUZA TORRES FERREIRA³; ANANDA LETICIA SILVA CABRAL¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL; 3. FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A anemia é um problema de saúde mundial cuja causa principal é a baixa ingestão de alimentos que contém ferro. Segundo Afsar, a detecção precoce e o reconhecimento das suas causas em pacientes com diabetes podem ajudar no seu tratamento. **OBJETIVO** Avaliar a prevalência de anemia em pacientes cardiopatas diabéticos e a relação com o consumo de alimentos ricos em ferro. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo, analítico e por conveniência, realizado no período de agosto de 2018 a março de 2020. Amostra de 52 pacientes internados na Fundação Hospital de Clínicas Gaspar Vianna (Belém Pará). Os critérios de inclusão foram: ter diagnóstico de cardiopatia e diabetes, estar em condições físicas e psicológicas para deambular e responder o questionário de pesquisa, e possuir exames laboratoriais de até 1 mês. Aqueles que não satisfaziam as condições anteriores foram excluídos. Os dados de interesse foram extraídos do projeto de pesquisa que tem por finalidade avaliar o estado nutricional, conhecer o estilo de vida e hábitos alimentares antes da internação. A pesquisa possui aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa com número de parecer 3.564.286. Todos os participantes da pesquisa assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Dados como sexo, idade, diagnóstico e valor de hemoglobina foram coletados a partir do prontuário, enquanto os dados sobre presença de diabetes e consumo de leguminosas, ovos e carne bovina, antes da internação, foram obtidos a partir do questionário. O exame laboratorial obedeceu aos valores de referência de Verrastro e Lorenzi com limites de 12 a 16,5 mg/dL para mulheres e 13,5 a 18 mg/dL para homens. Os dados foram tabulados no programa Excel 2010 e analisados no BioEstat 5.0 a partir do teste de correlação de Spearman e Mann-Whitney. **RESULTADOS** A amostra foi composta por 52 indivíduos cardiopatas diabéticos (adultos e idosos), com média de idade de 61 anos, sendo a maioria sexo masculino (80,8%). Ao analisar os valores de hemoglobina, observou-se a prevalência de 50% de anemia, havendo correlação significativa inversamente proporcional ($p=0,0024$; $r=-0,4116$) entre idade e hemoglobina, pois os idosos estariam mais anêmicos em relação aos adultos. A partir do teste Mann-Whitney encontrou-se, também, associação entre idade e hemoglobina ($p<0,05$). **CONCLUSÃO** Foi possível concluir que na amostra estudada, houve prevalência de 50% de pacientes anêmicos, sendo que a população idosa apresentou valores mais baixos de hemoglobina, quando comparada a adultos, o qual pode ser decorrente das alterações fisiológicas do idoso, que influenciam no consumo alimentar, e na absorção de nutrientes. A baixa adesão à dieta hospitalar também pode influenciar nessa deficiência. Em relação ao consumo alimentar, pacientes que ingeriam diariamente ovos e carne bovina apresentaram maiores valores de hemoglobina, haja vista que são alimentos ricos em ferro. As leguminosas, por serem fonte de ferro não-heme, não influenciaram.

Palavras-chave: Anemia; Cardiopatias; Diabetes Mellitus;

CONSUMO DE ALIMENTOS IN NATURA E MINIMAMENTE PROCESSADOS EM PACIENTES OSTOMIZADOS DE BELÉM-PA

MÁYRA PATRÍCIA DO CARMO AMARAL¹; VANESSA VIEIRA LOURENÇO COSTA¹; REGINA RIBEIRO CUNHA¹; JESSICA THUANNY TEIXEIRA BARRETO¹; SUZANY TRINDADE QUEIROZ¹; KELLYNE SANTANA BARROS².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Estoma é uma abertura cirúrgica, causada por diversos motivos que afetam o funcionamento do órgão. Assim, a alimentação sofre mudanças, como jejuns por conta própria, já outros passam a se alimentar de maneira mais saudável (SELAU, et al., 2019). Alimentos in natura ou minimamente processados de origem animal são boa fonte de proteína, vitaminas e minerais, porém pobres em fibras e podem ser ricos em gorduras saturadas, os de origem vegetal são ricos em fibra e menos calóricos. Sendo assim, o consumo desse grupo deve ser balanceado e a base da alimentação (BRASIL, 2014). **OBJETIVO** Identificar a frequência do consumo de alimentos In natura ou minimamente processados em pacientes com ostomia. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, com 77 pacientes ostomizados, adultos e idosos, de ambos os sexos, atendidos na Unidade de Referência Especializada (URES) em Belém-PA de janeiro a março de 2020. Aprovado pelo comitê de ética em Pesquisa, obteve parecer N° 3.761.150, todos assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e submetidos a aplicação do Questionário de Frequência Alimentar, os alimentos foram classificados segundo o novo Guia Alimentar para a População Brasileira (2014), em alimentos in natura ou minimamente processados. O software Excel 2010 foi adotado para entrada dos dados e confecção das tabelas. A análise estatística foi realizada pelos softwares BioEstat 5.0 e o EpiInfo 3.5.1, as covariáveis foram idade, sexo, estado civil, escolaridade, e o nível de significância foi 5%. **RESULTADOS** Dos pacientes, (53%) eram do sexo masculino com média de idade de 48,80 anos, a maioria possuía união estável ou era casado e ensino fundamental incompleto, e (47%) do sexo feminino com idade média de 52,72 anos, a maioria era solteira e com ensino médio completo. Conforme o consumo, (55%) ingeriam feijão diariamente e (81%) arroz, segundo o guia alimentar para a população brasileira, complementam-se nutricionalmente. Consumiam diariamente suco de frutas natural (48%) e legumes e verduras (58%), (31%) ingeriam açaí semanalmente, e (71%) consumiam frutas diariamente, benéfico por serem fontes de fibras que auxiliam no trânsito intestinal (BRASIL, 2014). A maioria consumia café (92%) e leite de vaca integral (55%) diariamente, porém não ingeriam leite desnatado (70%) e de búfala (97%), e a soja (81%). Ingeriam diariamente Frango (43%) e carne bovina (26%) e semanalmente (57%), ovo (40%) e peixe fresco (48%), com redução de carne vermelha, sugerido no guia alimentar para população brasileira. Assim como, não ingeriam arroz integral (74%), aveia (38%), batata doce (39%), mas ingeriam semanalmente batata inglesa (56%), fator negativo, pois os excluídos são fontes de fibras, deveriam fazer parte da rotina pelo auxílio na motilidade intestinal, diminuindo a constipação e ajudando no controle metabólico. Além disso, não ingeriam alimentos remosos, da cultura amazônica, como carne suína (70%), de búfalo (97%) e camarão fresco (68%), porém, o remoso pode ser uma reação alérgica ligada ao sistema imunológico individual (BARROS; CUNHA; COSTA, 2019). **CONCLUSÃO** Os pacientes obtiveram frequência positiva no consumo de alimentos in natura ou minimamente processados, bom consumo de verduras, legumes, frutas, consumo reduzido de carne vermelha, e ausência de alimentos considerados remosos, talvez por medo de inflamação. Mas, ingeriam sucos diariamente, e pouco cereais e tubérculos, demonstrando uma baixa ingestão de fibras, que precisam ser mais prevalentes por auxiliarem na função intestinal.

Palavras-chave: Alimentação; Consumo alimentar; Ostomia;

AVALIAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DOS MICRONUTRIENTES: FERRO E CÁLCIO EM MULHERES OBESAS

ANA JÚLIA MELO DA SILVA; ANA PAULA DA SILVA COSTA; YASMYM DANNIELLE DO ESPIRITO SANTO SOUZA; ELIDA CRISTINA BEZERRA GADELHA; JAIRISSON AUGUSTO SANTA BRIGIDA VASCONCELOS; ROSILENE REIS DELLA NOCE.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A obesidade representa um relevante problema de saúde pública no mundo, sendo a má qualidade da dieta apontada como uma das principais causas desse cenário. Estudos epidemiológicos em obesos referem um consumo alimentar insuficiente de micronutrientes, principalmente, o cálcio, ferro, zinco, vitaminas A, D e E 1, 2, 3. Destaca-se, ainda, uma correlação negativa entre o consumo insuficiente de ferro e cálcio com valores elevados do IMC ($\geq 30\text{kg/m}^2$), no qual não só contribui para a obesidade, mas também, possibilita a ocorrência de comorbidades como a anemia e cardiopatias 4,5 . **OBJETIVO** Avaliar o consumo alimentar de ferro e cálcio em mulheres obesas atendidas em um Centro de Referência em Obesidade. **METODOLOGIA** Estudo do tipo descritivo e transversal. A coleta de dados foi realizada entre 2015 a 2018, numa amostra composta por mulheres ($n=46$) na faixa etária de 18 a 76 anos, com idade média de $40 \pm 12,5$ anos. Por meio da Bioimpedância Elétrica, In Body 230, obteve-se o Índice de Massa Corporal (IMC), englobando os pacientes com $\text{IMC} \geq 30\text{kg/m}^2$. Para a avaliação da ingestão alimentar de ferro e cálcio, utilizou-se o recordatório de 24 horas e avaliações pelo programa Dietsmart versão 8.5.1 . Aplicou-se as recomendações dietéticas da RDA (Recommended dietary allowance), na qual pertence as DRIs (Dietary Reference Intakes), sendo o valor adequado de ferro 14-18 (15mg/dia); 19-30 e 31-50 (18 mg/dia); 51- 70 e $70 \geq$ (8 mg/dia). Para o cálcio 14-18 (1300 mg/dia); 19-30 e 31-50 (1000 mg/dia); 51- 70 e $70 \geq$ (1200 mg/dia). A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética de Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará n.º 2.516.980/2018 e todos assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Por fim, analisou-se os dados no programa Statistical Package for the Social Science SPSS 20.0. **RESULTADOS** Segundo a RDA, os valores médios de ferro e cálcio de acordo com cada faixa etária (14-18); (19-30); (51- 70) e ($70 \geq$) não inclusos valores de 0%, foram respectivamente: 2,1% ($n=1$) adequadas; 4,3% ($n=2$) adequadas e 17,3% ($n=8$) inadequadas; 17,3% ($n=8$) adequadas e 36,9% ($n=17$) inadequadas; 15,2% ($n=7$) adequadas e 4,3% ($n=2$) inadequadas, 2,1% ($n=1$) inadequadas. Já para cálcio: 2,1% ($n=1$) inadequadas; 2,1% ($n=1$) adequadas e 21,7% inadequadas; 15,2% ($n=17$) adequadas e 39,1% ($n=18$) inadequadas; 17,3% ($n=8$) inadequadas, e, 2,1% ($n=1$) adequadas. Por fim, o total de inadequação de ferro e cálcio foram respectivamente: 60,8% ($n=28$) e 80,4% ($n=37$) e adequação foram 39,2% ($n=18$) e 19,6% ($n=9$). **CONCLUSÃO** As mulheres obesas apresentaram inadequação do consumo alimentar de Ferro e Cálcio, o que ratifica os estudo sobre dietas pouco nutritivas relacionadas com maiores valores de IMC. Desse modo, pode ser um agravante no processo de obesidade, pois relaciona-se também ao surgimento de outras comorbidades. Logo, é fundamental o

manejo nutricional que adeque estes micronutrientes na dieta, que proporcione uma maior qualidade de vida a este público.

Palavras-chave: Acompanhamento nutricional; .Micronutrientes; .Obesidade;

TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL PEDIÁTRICA PARA VÍTIMAS DE QUEIMADURAS: QUANDO INICIAR?

MARIÉLE VALENTINI¹; FERNANDA BRAGA SEGANFREDO²; SABRINA ALVES FERNANDES³.

1. HOSPITAL DE PRONTO SOCORRO DE PORTO ALEGRE, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL; 2. PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO RIO GRANDE DO SUL, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL; 3. CENTRO METODISTA IPA, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO No Brasil, a queimadura em pediatria representa uma das principais causas de hospitalização e morte não intencional. As queimaduras desencadeiam uma série de alterações no organismo, com manifestações decorrentes da lesão na pele e das respostas aos sistemas afetados, principalmente os sistemas hemodinâmico, respiratório e metabólico. Sabidamente, a demanda nutricional em pacientes pediátricos vítimas de queimadura é aumentada por fatores de grande relevância, sendo estes o crescimento e desenvolvimento corporal propriamente dito, os altos níveis de estresse oxidativo, a intensa resposta inflamatória e o hipercatabolismo prolongado, característicos da lesão. Mesmo estando consolidada a importância do suporte nutricional nos casos de queimaduras em pacientes pediátricos, há poucos estudos que avaliam o melhor momento para início da nutrição enteral de forma segura e eficaz. **OBJETIVO** Revisar as evidências científicas que reportem o período de início da nutrição enteral na população pediátrica vítima de queimadura e seus achados. **METODOLOGIA** Revisão sistemática e metanálise de ensaios clínicos randomizados que compararam o início precoce versus tardio da terapia nutricional enteral em indivíduos de 1 mês de idade a 18 anos vítimas de queimaduras. As bases de dados MEDLINE/PubMed, Embase e Cochrane Library foram acessadas utilizando os termos burns, fires, child nutrition disorders, nutritional support e termos relacionados. O protocolo para a revisão sistemática foi registrado no PROSPERO [CRD42017077665]. **RESULTADOS** Três artigos foram identificados, sendo incluídos 781 pacientes. Não houve diferença significativa na taxa de mortalidade entre os grupos precoce e tardio (RC = 0,72; IC95% 0,46 - 1,15; p = 0,17). Pacientes que receberam nutrição enteral precoce tiveram o tempo de internação reduzido em 3,69 dias (diferença média = -3,69; IC95% -4,11 - -3,27; p < 0,00001). Houve maior incidência de diarreia e vômito, além de diminuição da permeabilidade intestinal no grupo precoce. Esse grupo também apresentou concentração maior de insulina sérica e relação insulina/glucagon, além de menor déficit calórico e perda ponderal em comparação com o grupo controle. **CONCLUSÃO** As análises das diferentes variáveis intragrupos sugerem a importância de iniciar o suporte nutricional de forma precoce, em que a redução nesse tempo impacta de forma significativa na recuperação das lesões, no tempo de hospitalização, além de auxiliar no desenvolvimento e no crescimento dentro dos padrões de normalidade dessas crianças e adolescentes.

A necessidade de estudos robustos com maior impacto científico é importante, considerando o número de casos de queimaduras em pacientes pediátricos.

Palavras-chave: Crianças; Cuidados críticos; Necessidades nutricionais; Queimaduras; Terapia nutricional

MONITORAÇÃO DA OFERTA PROTEICA EM TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL ATRAVÉS DE INDICADOR DE QUALIDADE

WALÉRIA DO SOCORRO DE OLIVEIRA AINETT; TALITA ARIANE AMARO LOBATO;
THIAGO OLIVEIRA DA SILVA; EVANDRO LUIS SCHON; ADRIANA CARDOSO
PASTANA; LAURENA SANTOS VON-GRAPP CORREA.
PRÓ-SAÚDE ASSOCIAÇÃO BENEFICENTE DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E HOSPITALAR, -
BRASIL.

INTRODUÇÃO Durante o acompanhamento nutricional ao paciente hospitalizado, a proteína tem se mostrado o macronutriente mais efetivo em termos de tratamento, dando suporte ao sistema imune e mantendo a massa muscular, bem como para manutenção ou melhora do estado nutricional. A preservação da massa muscular é uma das principais metas da terapia nutricional para esse paciente e se busca alcançar através de um aporte proteico adequado. Embora o déficit energético seja mais estudado, o déficit proteico é ainda mais relevante para o doente hipercatabólico, e pode contribuir para melhores desfechos clínicos. Porém, é sabido que entre o que é prescrito e o que é ofertado, pode haver uma discrepância, por esta razão que indicadores de qualidade são ferramentas capazes de auxiliar no gerenciamento da qualidade e seu uso permite avaliar o quão adequado está a terapia nutricional. **OBJETIVO** Monitorar a adequação da oferta proteica prescrita e infundida por meio da aplicação de indicador de qualidade da assistência nutricional. **METODOLOGIA** Trata-se de estudo de caráter retrospectivo a partir de resultados gerados por meio de um indicador de qualidade de assistência nutricional, realizado no período de 2017 a 2019, em um hospital público localizado na região metropolitana Belém PA, cuja referência é tratamento ortopédico e cirurgia torácica. Foram incluídos pacientes de ambos os sexos, adultos e idosos internados em enfermarias e unidade de terapia intensiva proveniente de pós operatório de cirurgia torácica e pacientes com traumatismo crânio encefálico (TCE), e que estavam em terapia nutricional enteral exclusiva por um período superior a 72 horas. A necessidade proteica foi determinada de acordo com o diagnóstico nutricional por meio de avaliação nutricional e diagnóstico clínico, utilizando-se fórmula de bolso e baseando-se no preconizado pelas novas diretrizes da BRASPEN (oferta de 1,2 a 2,0g/kg/dia). Baseou-se na monitoração do quantitativo proteico prescrito e infundido por pacientes que recebiam terapia nutricional enteral exclusiva, administrada por meio de sistema fechado e infusão contínua através de bomba de infusão. Os valores observados em relação a quantidade de proteína recebida pelo paciente foram registrados em planilha do programa Microsoft Excel® 2010. Esta planilha apresentava fórmulas padronizadas que automaticamente equiparavam a quantidade de proteína prescrita em relação a quantidade recebida pelo paciente, gerando resultados expressos em metas percentuais.

RESULTADOS O percentual de adequação médio referente ao índice de meta proteica no período avaliado, foi de 100,64% de proteína recebida pelo paciente quando comparada com a quantidade prescrita. Avaliando a meta proteica alcançada nos cortes anuais, observa-se atingimento da meta institucional, correspondendo a 99,63% no ano de 2017, cuja meta institucional era de 80%, em 2018 observa-se 98,84% de adequação, cuja meta institucional era de 80%, e em 2019 observou-se resultado de 103,65%, cuja meta institucional foi 98%. **CONCLUSÃO** Houve adequação entre a proteína prescrita e administrada neste serviço, com oferta proteica ao final do estudo considerada satisfatória. O monitoramento faz-se necessário para que as metas proteicas prescritas sejam alcançadas, evidenciando uma efetiva administração proteica, a fim de contribuir para um quadro clínico mais favorável e otimizado ao paciente.

Palavras-chave: necessidade proteica; nutrição enteral; terapia nutricional; Indicadores de Qualidade;

AValiação da ingestão de vitamina D em adultos obesos

ANA JÚLIA MELO DA SILVA; ANA PAULA DA SILVA COSTA; YASMYM DANNIELLE DO ESPIRITO SANTO SOUZA; ROSILENE REIS DELLA NOCE; ELIDA CRISTINA BEZERRA GADELHA; JAIRISSON AUGUSTO SANTA BRIGIDA VASCONCELOS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A obesidade é uma doença considerada fator de risco para várias comorbidades. Sendo assim, alterações nutricionais como a baixa ingestão dietética, a exemplo da vitamina D, tem sido estudada para a melhor compreensão desta patogênese². Desta forma, pesquisas realizadas com obesos evidenciaram correlação entre a deficiência de vitamina D e o aumento do peso corporal e do índice de massa corpórea³. Ademais, foi encontrada relação inversa entre as concentrações reduzidas de vitamina D e a produção de citocinas pro-inflamatórias, na qual auxilia, assim, no quadro inflamatório que a obesidade promove¹. **OBJETIVO** Avaliar a adequação de vitaminas D em adultos obesos atendidos no Centro de Referência em Obesidade. **METODOLOGIA** Este estudo caracteriza-se como descritivo e transversal. A coleta de dados foi realizada entre 2015 a 2018, numa amostra composta por obesos (n=76) de ambos os sexos, na faixa etária de 18 a 76 anos. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética de Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará n.º 2.516.980/2018 e todos assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Por meio, da Bioimpedância Elétrica In Body 230, englobando os pacientes com IMC ≥ 30 kg/m². Para a avaliação da ingestão alimentar de vitamina D, utilizou-se o recordatório de 24 horas e as avaliações pelo programa Dietsmart versão 8.5.1. Os valores considerados adequados para a ingestão seguiram as recomendações dietéticas da RDA (Recommended dietary allowance), na qual pertence as DRIs (Dietary Reference Intakes). Os parâmetros para homens e mulheres na faixa de 18 a ≥ 70 anos variam de 5 (µg/dia) a 15 (µg/dia) para a vitamina D. Por fim, analisou-se os dados do programa Statistical Package for the Social Science SPSS 20.0. **RESULTADOS** Participaram do estudo 76 pacientes, sendo 60,5% (n=46) do sexo feminino e 39,5% (n=30) do sexo masculino, com idade média de ambos

de $38,6 \pm 11,8$ anos (18-76 anos). Segundo a RDA o valor médio de vitamina D, de acordo com a faixa etária (14-18); (19-30); (31- 50); (51- 70) e $(70 \geq)$ não inclusos valores de 0%, foram respectivamente 1,31% (n=1) inadequadas; 2,63% (n=2) adequadas e 10,52% (n=8) inadequadas; 6,67% (n=5) adequadas e 26,31% (n=20) inadequadas; 1,31%(n=1) adequadas e 10,52% (n=8) inadequadas e 1,31% (n=1) inadequadas, para as mulheres. Já para os homens, com ausência de pacientes nas faixas etárias de (14-18) e $(70 \geq)$ foram respectivamente, 3,94% (n=3) adequados e 10,52% (n=8) inadequados; 2,63% (n=2) adequados e 17,10% (n= 13) inadequados; 1,31% (n=1) adequados e 3,94% (n=3) inadequados. Por fim, o total de inadequações de vitamina D em homens e mulheres, foi de, respectivamente 31,57% (n=24), 50% (n=38), e de adequações 7,89% (n=6), 10,52% (n=8). **CONCLUSÃO** Verificou-se, que ambos os sexos apresentaram valores de vitamina D em desacordo com a RDA, tal fator pode ser determinado pela sua baixa ingestão, sendo assim, portanto, relacionado com valores elevados de IMC. Logo, a associação entre a deficiência do mesmo e a obesidade, pode contribuir para o agravamento no processo inflamatório característico desta patologia. Assim sendo, realizar um manejo dietético que adeque esse micronutriente na dieta pode auxiliar no tratamento da obesidade.

Palavras-chave: Carência nutricional; .Ingestão alimentar; .Obesidade;

UTILIZAÇÃO DE PROBIÓTICOS E SEUS POSSÍVEIS EFEITOS NA DEPRESSÃO

ANA BEATRIZ DA ROCHA BEZERRA DA PAIXÃO¹; AMANDA LOPES GUEIROS².

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DO RECIFE, - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU, - BRASIL.

INTRODUÇÃO No mundo, em média 450 milhões de pessoas são acometidas com transtornos mentais, a maioria em países em desenvolvimento. Em destaque a depressão considerada a principal causa de incapacidade no mundo e com possibilidade de se tornar a segunda maior carga de doença até 2030. Acomete cerca de 5,8% dos brasileiros, tendo como característica estresse, tristeza, irritabilidade, desinteresse, sentimento de culpa, baixa autoestima, distúrbios do sono, fadiga, dificuldades cognitivas e ideias recorrentes de morte ocasionando um impacto negativo na qualidade de vida. Os probióticos (microrganismos vivos que quando ingeridos em quantidade suficiente trazem efeitos benéficos para a saúde), estão ganhando ênfase nos estudos como um importante alvo terapêutico para pacientes com problemas psicológicos, através do eixo intestino-microbiota-cérebro. **OBJETIVO** O presente estudo tem como objetivo avaliar os probióticos na modulação do eixo intestino-microbiota-cérebro e os seus possíveis efeitos na depressão. **METODOLOGIA** Trata-se de uma revisão de literatura, a partir de artigos científicos indexados na base de dados Scientific Electronic Library Online, Biblioteca Virtual em Saúde National Library of Medicine, com os seguintes descritores: Probióticos. Microbiota. Saúde mental. A pesquisa considerou os artigos publicados entre os anos de 2016 a 2020 dos quais foram selecionados os que contiveram os textos completos e publicados em português e inglês. **RESULTADOS** Radzki et al, realizaram um ensaio clínico randomizado, duplo cego e controlado por placebo com 60 participantes com diagnóstico de

depressão, ofertando 2 capsulas ao dia de *Lactobacillus plantarum* 299v (10x10⁹ UFC) durante 8 semanas. Como resultado os participantes apresentaram melhora do desempenho cognitivo e diminuição da concentração de quinurenina em pacientes deprimidos comparado ao placebo. Em outro estudo realizado por Akkasheh et al, foi realizado um ensaio clinico randomizado, duplo cego e controlado por placebo, incluindo 40 pacientes com diagnósticos de depressão, por 8 semanas. A cápsula probiótica com três cepas: *Lactobacillus acidophilus* (2x10⁹ UFC), *Bifidobacterium bifidum* (2x10⁹ UFC) e *Lactobacillus casei* (2x10⁹ UFC), após 8 semanas teve benefícios nos sintomas da depressão, além de diminuir a resistência à insulina e concentração de PCR nos indivíduos que tomaram o probiótico. Mohammadi et al, realizados com 70 indivíduos saudáveis onde foram divididos em 3 grupos: iogurte convencional, iogurte com probióticos *L. acidophilus* LA5 e *Bifidobacterium lactis* BB12 com um total de (1 x10⁷ UFC) e probiótico com 7 cepas (*L. casei* 3x10³; *L. acidophilus* 3x10⁷; *Lactobacillus rhamnosus* 7x 10⁹; *Lactobacillus bulgaricus* 5x10⁸; *Bifidobacterium breve* 2x10¹⁰; *Bifidobacterium longum* 1x10⁹; *Streptococcus thermophilus* 3x10⁸) após o período de 6 semanas os indivíduos que tomaram o probiótico e iogurte com probiotico tiveram resultados positivos em sintomas de estresse e depressão. **CONCLUSÃO** Constatamos que os efeitos dos probióticos são positivos na prevenção e tratamento da depressão, tendo em vista que reduzem os sintomas da depressão, quando se tem diagnostico concluído ou apenas quando apresenta alguns sintomas, tornando-se um importante alvo terapêutico e preventivo na tentativa de diminuir a sobrecarga da doença.

Palavras-chave: Depressão; Prevenção; Saúde mental; Tratamento;

O IMPORTANTE PAPEL DA GENÔMICA NUTRICIONAL NA PREVENÇÃO DE DOENÇAS CARDIOVASCULARES

PAULA THAYNÁ RAIOL BEZERRA; PAULA THAYNÁ RAIOL BEZERRA.
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os estudos do Projeto Genoma Humano (PGH) concluído no ano de 2003 proporcionaram a ciência da nutrição uma fase conhecida como pós-genômica através da interação gene e nutriente, originando a nutrigenômica. O requisito principal das pesquisas realizadas foi conhecer o funcionamento e a interação do genoma humano com os componentes dietéticos, e com base no conhecimento prescrever dietas personalizadas para promover saúde e reduzir os riscos de doenças crônicas não transmissíveis (CONTI, 2010; COMINETT et.al; 2013) Entre as doenças crônicas não transmissíveis, está incluído o grupo das doenças cardiovasculares, consideradas uma das principais causas de morbidade e mortalidade em todo o mundo, sendo realizada intensa busca para a compreensão dos mecanismos envolvidos no desenvolvimento e na evolução dessas desordens (OMS, 2014). A aplicação da nutrigenômica no tratamento personalizado para doenças cardiovasculares, permite entender como as variantes genéticas individuais gene-dieta e dieta-gene influenciam sobre a resposta na dieta. Do mesmo modo, sobre a forma em como determinados nutrientes influenciam sobre o genoma na redução do risco de enfermidades cardiovasculares com

recomendações nutricionais personalizadas(VIEIRA,2015). **OBJETIVO** Avaliar os estudos sobre as interações gene-nutrientes relacionadas as desordens cardiovasculares e descrever de que maneira a nutrição personalizada baseada no genótipo individual pode contribuir para redução do desenvolvimento de doenças cardiovasculares **METODOLOGIA** O estudo consiste em uma revisão da literatura disponível nas bases de dados científicas Pubmed,Lilacs, Medline,e demais publicações científicas nas línguas portuguesa e espanhola publicados no período de 2000 a 2020, com os seguintes descritores: nutrigenômica, nutrigenética, doenças crônicas não transmissíveis, e doenças cardiovasculares **RESULTADOS** O estudo realizado por Conti (2010) identificou um polimorfismo de nucleotídeo único de grande importância no gene PPAR γ , responsável por controlar em parte as concentrações sanguíneas de triacilglicerol.Portanto, pessoas com esse tipo de polimorfismo por apresentarem maiores concentrações dessa substância devem reduzir o consumo de alimentos gordurosos para evitarem problemas cardíacos futuramente. De acordo com Taet (2005) ingestões elevadas de ácidos graxos essenciais associa-se com a redução dos níveis de triglicerídeos da lipoproteína LDL em portadores de polimorfismo único (SNP) do alelo 162 do PPAR (em que há uma substituição da alanina por leucina na proteína expressa PPAR), mostrando interação entre ácidos graxos essenciais e prevenção de doenças cardiovasculares por modulação do PPAR α . **CONCLUSÃO** Os resultados deste estudo revelam o quanto a nutrigenômica nos permite uma melhor compreensão da forma como as interações dieta-gene estão relacionadas a etiologia da doença cardiovascular. Analisando esses fatores, o reconhecimento do perfil genético individual pode vir a ser utilizado na prevenção da mesma. Na ciência da nutrição, este método de prevenção ocorre por meio da aplicação de uma nutrição personalizada, uma perspectiva inovadora introduzida pela nutrigenômica baseada em propor recomendações nutricionais de acordo com as necessidades específicas de cada pessoa influenciadas pelas características genéticas. A nutrigenômica representa o que há de mais novo na ciência da nutrição pois devido seu potencial acredita-se nos inúmeros benefícios a saúde que serão por ela concedidos por meio da adoção de dietas adequadas.

Palavras-chave: dieta; gene; nutriente; nutrigenômica; nutrigenética

ANÁLISE DE VARIÁVEIS RELACIONADAS À GESTÃO DE UM AMBULATÓRIO DE OBESIDADE

LETÍCIA BIZARI; VIVIAN MARQUES MIGUEL SUEN.
UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Dados do Vigitel de 2019 mostram que a frequência de indivíduos adultos com obesidade no Brasil está em 20,3%, o que corresponde a aproximadamente 32 milhões de pessoas vivendo com essa condição. Dentre os vários tipos de tratamentos disponíveis, têm-se o atendimento ambulatorial, com indicação de pelo menos 14 consultas com o profissional nos 6 primeiros meses de tratamento, quando a redução de peso almejada é de pelo menos 5% do peso inicial. Dados do Sistema Único de Saúde de 2019 mostram que foram aprovados 285.056.201 procedimentos ambulatoriais no Brasil dentro do grupo "Ações de promoção e prevenção em saúde" para aquele ano,

ou seja, não só para o combate da obesidade, mas para todos os programas que se enquadram dentro dessa temática. Dessa forma, como o planejamento ideal de unidades ambulatoriais está distante, ter uma boa gestão em saúde relacionada a esse tipo de assistência é fundamental para melhorar a eficácia e acesso ao tratamento, além de refletir em redução dos custos ao sistema de saúde. **OBJETIVO** Analisar e propor melhorias na gestão de um ambulatório voltado para o tratamento de obesidade. **METODOLOGIA** Estudo longitudinal, retrospectivo, com coleta de dados secundários de prontuários médicos eletrônicos do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto. Os dados coletados são referentes aos atendimentos da equipe de nutrição no Ambulatório de Obesidade e Dislipidemia e abrangem o período de 01/01/2016 a 31/12/2018. Os critérios de inclusão foram indivíduos adultos (> 20 anos e < 60 anos), encaminhados à equipe de Nutrição, que tiveram seu caso novo agendado para o período compreendido no estudo e que não compareceram em pelo menos 1 retorno dentro de 6 meses após o caso novo. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa local, sob número de parecer 3.189.913 e CAAE número 08170419.2.0000.5440. As variáveis, relacionadas à gestão do ambulatório foram divididas em variáveis relacionadas ao absenteísmo: retorno marcado dentro do período de 06 meses, porém paciente não compareceu ou falta do paciente no caso novo; variáveis relacionadas à erros de agendamento: encaminhamento errado ao ambulatório, divergência entre o que consta em evolução e o agendamento realizado, atendimento de pacientes com outras doenças metabólicas que não a obesidade, realização apenas de triagem com equipe médica, sem seguimento; e variáveis relacionadas à demanda reprimida: retorno marcado acima do período 6 meses. Como um mesmo paciente pode se enquadrar em mais de uma variável, o número de ocorrências pode ser superior ao número de prontuários analisados. **RESULTADOS** De um total de 364 prontuários com caso novo no período acima estipulado, 100 atenderam os critérios de inclusão, totalizando 102 ocorrências. As variáveis relacionadas ao absenteísmo representaram 60,78% ($n = 62$) das ocorrências. Com relação às variáveis sobre erros de encaminhamento ao ambulatório, têm-se 37,26% ($n = 38$). Variável relacionada à demanda reprimida, totalizou 1,96% ($n = 2$) das ocorrências. **CONCLUSÃO** Os resultados trazem à luz a importância de se elaborar estratégias para melhorar a gestão do ambulatório, como por exemplo a inclusão de triagem nutricional, objetivando redução do absenteísmo, dos erros de agendamento, sendo que ambos colaboram ainda mais para a demanda reprimida a qual diminui e atrasa o acesso ao tratamento de quem realmente necessita, refletindo em maiores custos assistenciais aos serviços de saúde.

Palavras-chave: Demanda reprimida; Gestão; Nutrição; Obesidade; Triagem

APLICAÇÃO DA PADRONIZAÇÃO DO DIAGNÓSTICO EM NUTRIÇÃO: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

RÉGIA MARIA CORDEIRO BRITO REBOUÇAS; SOFIA DE ALMEIDA NEGREIROS;
THAIS PIRES BEZERRA; VIRGINIA MARIA COSTA DE OLIVEIRA GUERRA;
FERNANDA EUNICE ARAUJO CÂMARA.
UNIVERSIDADE DE FORTALEZA, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO A padronização do Processo de Cuidado de Nutrição foi um marco profissional na prática do nutricionista, e traz que, o diagnóstico é o elo entre a avaliação, na qual são coletados e analisados os dados de nutrição, e a intervenção. A padronização do diagnóstico em nutrição é uma proposta da Academy of Nutrition and Dietetics adotada pela Associação Brasileira de Nutrição, em seu Manual Orientativo de Sistematização do Cuidado de Nutrição (ASBRAN, 2014). Esse formato padronizado propõe: a identificação do problema, com descrição das alterações possíveis de serem resolvidas a partir de uma intervenção nutricional; a etiologia, com as causas e foco da intervenção; e os indicadores, com os dados utilizados tanto para a determinação do diagnóstico em nutrição quanto para monitoramento e avaliação. Por ser uma proposta nova, requer atenção especial a fim de propiciar treinamento adequado ao nutricionista (MARTINS, 2016). **OBJETIVO** Relatar a experiência das autoras na aplicação da padronização do diagnóstico em nutrição nos atendimentos ambulatoriais propostos por uma disciplina da graduação em Nutrição. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência realizado a partir da vivência das autoras nos atendimentos de crianças e adolescentes em um módulo da graduação em Nutrição da Universidade de Fortaleza. A elaboração do diagnóstico seguiu os passos orientados pela Associação Brasileira de Nutrição (2014): avaliação; identificação dos problemas e etiologia; determinação do diagnóstico a partir do problema associado à etiologia conforme evidenciado pelos indicadores; intervenção e monitoramento. Inicialmente, a metodologia foi apresentada aos graduandos através de casos clínicos, para, em seguida, ser aplicada no atendimento ao paciente. **RESULTADOS** A aplicação da padronização do diagnóstico em nutrição é uma atividade acadêmica de rotina em disciplinas da graduação em Nutrição da Universidade de Fortaleza. Sua proposta permite uma visão clara da ocorrência, natureza e extensão das alterações nutricionais, possibilitando maior assertividade na escolha das condutas a serem trabalhadas pelo nutricionista com os pacientes. Além disso, a escrita uniformizada facilita a comunicação entre alunos, professores e os outros profissionais que estão acompanhando o paciente, permitindo a continuidade no cuidado. Vale salientar que, por ser uma ferramenta nova que possui muitas especificidades, pode gerar dificuldade, o que requer capacitação e treinamento. Estudo realizado por Guimarães e de Castro (2019) traz que a construção do diagnóstico padronizado tem sua redação e utilização complexas, levantando que a possibilidade de automatização dos dados merece uma atenção especial. Além disso, a adoção da padronização do diagnóstico em nutrição permite ao aluno desenvolver competências e habilidades profissionais enquanto acompanha os pacientes, seja no âmbito ambulatorial ou hospitalar. **CONCLUSÃO** Diante do exposto, conclui-se que o uso do diagnóstico padronizado teve um impacto positivo na formação acadêmica das estudantes, possibilitando maior segurança ao sugerir a intervenção; e um melhor acompanhamento dos objetivos propostos, pois permite uma visão direta do foco da intervenção nutricional. Além disso, ajudou a organizar e categorizar os dados obtidos nas consultas em uma estrutura mais significativa, permitindo identificar os problemas e sua etiologia com a proposta de diagnósticos e intervenções voltados exclusivamente para problemas alimentares e nutricionais.

Palavras-chave: Ciências da Nutrição; Comunicação; Diagnóstico; Ensino superior;

CORRELAÇÃO ENTRE GORDURA CORPORAL E INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS EM ADULTOS JOVENS COM FATORES DE RISCO PARA DOENÇAS CARDIOVASCULARES

GRACIELE PEREIRA DE SOUZA; MARIA HELENA CASSIANO; MARIANA SILVA
BEZERRA; ANNA BEATRIZ SANTANA LUZ; SUAMY SALES BARBOSA; DALINE
FERNANDES DE SOUZA ARAUJO.

FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DO TRAIRI/ UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO
GRANDE DO NORTE, SANTA CRUZ - RN - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Obesidade é definida como uma doença caracterizada pelo acúmulo excessivo de gordura corporal, com implicações adversas a saúde e está associada ao maior risco de mortalidade por doenças crônicas não transmissíveis, como as doenças cardiovasculares. Entre os métodos de estimativa da gordura corporal destaca-se a antropometria por ser um método simples, rápido e de baixo custo. **OBJETIVO** O trabalho teve como objetivo avaliar a correlação entre indicadores antropométricos e percentual de gordura corporal em adultos jovens. **METODOLOGIA** Estudo transversal, realizado com 41 adultos jovens (20 a 24 anos) atendidos na Clínica Escola de Nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi, Santa Cruz-RN, com algum fator de risco para doenças cardiovasculares. A pesquisa foi aprovada (nº de parecer 3.150.852) pelo Comitê de Ética em Pesquisa. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A coleta de dados ocorreu no período de maio de 2018 a abril de 2019, sendo mensuradas as variáveis de massa corporal e estatura por meio de balança mecânica com estadiômetro acoplado (Welmy®), e o índice de massa corporal foi classificado de acordo com os valores estabelecidos para adultos pela World Health Organization (1998). Para avaliação do perímetro da cintura foi utilizada trena antropométrica inelástica Cescorf® (200cm), na metade da distância entre a crista ilíaca e o rebordo costal inferior. A relação cintura- estatura foi calculada pela razão do perímetro da cintura pela estatura, enquanto que o perímetro do quadril foi aferido na região de maior perímetro entre a cintura e a coxa. A relação cintura-quadril foi calculada por meio da razão entre o perímetro da cintura e o perímetro do quadril. Na avaliação da composição corporal foi utilizado plicômetro científico Cescorf® (precisão de 0,1mm) com aferição das dobras cutâneas tricipital, subescapular, bicipital e suprailíaca. O percentual de gordura corporal foi realizado pela conversão de densidade corporal utilizando a equação de Siri (1961). As correlações entre os indicadores antropométricos e percentual de gordura corporal foram realizadas mediante aplicação dos coeficientes de correlação de Pearson. Foi estabelecido um nível de confiança p **RESULTADOS** População com idade média de $21,5 \pm 1,27$ anos. A maioria apresentou estado nutricional de eutrofia, 56,1%, e 19,5% estavam em risco cardiometabólico elevado pelo perímetro da cintura. O percentual de gordura corporal estava elevada em 46,3% (n=19), e 7,3% (n=3) apresentaram risco de doenças associadas a obesidade. Ao correlacionar os indicadores antropométricos com o percentual de gordura corporal, verificou-se que o índice de massa corporal apresentou forte correlação ($r=0,796$; p **CONCLUSÃO** O índice de massa corporal, perímetro da cintura e relação cintura estatura tiveram boa correlação com percentual de gordura corporal. Esses indicadores antropométricos podem auxiliar no diagnóstico precoce da obesidade para que medidas de saúde e educação nutricional para essa faixa etária sejam propostas.

Palavras-chave: Antropometria; Avaliação nutricional; Risco cardíaco.;

USO DO ÍNDICE DE ADIPOSIDADE VISCERAL NA CLASSIFICAÇÃO DA SÍNDROME METABÓLICA E SUA CORRELAÇÃO COM PARÂMETROS BIOQUÍMICOS E ANTROPOMÉTRICOS

SHELIDA CAROLAINÉ DE MACEDO ARAUJO; MARIA HELENA CASSIANO; MARIANA SILVA BEZERRA; ANNA BEATRIZ SANTANA LUZ; SUAMY SALES BARBOSA; DALINE FERNANDES DE SOUZA ARAUJO.

FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DO TRAIRI/ UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, SANTA CRUZ - RN - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Síndrome Metabólica compõe alterações que incluem obesidade central, dislipidemias, hipertensão arterial, hiperglicemia e resistência à insulina, sendo todas comuns na atualidade. A partir das medidas de perímetro da cintura, níveis de triglicerídeos e de colesterol HDL pode-se calcular o Índice de Adiposidade Visceral, capaz de servir como importante preditor da distribuição e da função da gordura visceral, associado ao risco cardiometabólico. **OBJETIVO** O estudo objetivou identificar a prevalência da Síndrome Metabólica a partir dos critérios do National Cholesterol Education Programs Adult Treatment Panel III e do Índice de Adiposidade Visceral e correlacionar este último com parâmetros bioquímicos e antropométricos. **METODOLOGIA** Estudo descritivo, transversal, com indivíduos de 16 a 24 anos, realizado em Santa Cruz, Rio Grande do Norte entre 2018 e 2019. A pesquisa foi aprovada (nº de parecer 3.150.852) pelo Comitê de Ética em Pesquisa. Para avaliação da prevalência da Síndrome Metabólica foram utilizados os critérios do National Cholesterol Education Programs Adult Treatment Panel III que incluem baixos níveis de colesterol HDL, triglicerídeos e glicemia e perímetro da cintura aumentados, hipertensão arterial e os pontos de corte para o Índice de Adiposidade Visceral descritos em Amato et al. (2011). Foram avaliadas as variáveis antropométricas peso, estatura, Índice de Massa Corporal, perímetro da cintura, Relação Cintura Estatura e Produto de Acúmulo Lipídico, e bioquímicas glicemia de jejum, colesterol total, HDL-c, LDL-c e triglicerídeos. Foi realizada análise descritiva e inferencial dos dados pelo software Statistical Package for the Social Sciences 23.0, além da correlação de Pearson entre índices bioquímicos e antropométricos, com nível de significância de $p < 0,05$. **RESULTADOS** Participaram do estudo 33 indivíduos, 63,6% adolescentes e 36,4% adultos jovens com idade média de 16,95 ($\pm 1,10$) e 21,75 ($\pm 1,20$) anos, respectivamente, sendo 78,8% do sexo feminino. Houve prevalência de 21,2% de risco para Síndrome Metabólica pelo Índice de Adiposidade Visceral, maior que utilizando os critérios do National Cholesterol Education Programs Adult Treatment Panel III, que foi 9,1%. Nos adolescentes observou-se correlações positivas moderadas do Índice de Adiposidade Visceral com colesterol total ($r=0,448$, $p=0,042$), HDL-c ($r=0,441$, $p=0,027$) e fortes com Produto de Acúmulo Lipídico ($r=0,536$, $p=0,012$). Nos adultos jovens percebeu-se correlações positivas fortes com a idade ($r=0,688$, $p=0,013$), Relação Cintura Estatura ($r=0,605$, $p=0,037$), colesterol total ($r=0,586$, $p=0,045$) e Produto de Acúmulo Lipídico ($r=0,858$, $p=0,001$). **CONCLUSÃO** A Síndrome Metabólica apresentou alta prevalência pelo Índice de Adiposidade Visceral e correlação positiva com parâmetros bioquímicos e antropométricos, com destaque para o Produto de Acúmulo Lipídico e triglicerídeos. A utilização desses parâmetros torna-se importante para que medidas sejam tomadas a fim de diminuir os fatores de risco e incidência, sendo um indicador de fácil utilização na prática clínica.

Palavras-chave: Fatores de risco; Doenças cardiovasculares; Obesidade abdominal.;

FASEOLAMINA: RELAÇÃO DO USO INDISCRIMINADO DA PHASEOLUS VULGARIS L. E O FUNCIONAMENTO DA MICROBIOTA INTESTINAL

ANA CLÁUDIA DOS SANTOS MACIEL.

INTRODUÇÃO O estudo a seguir irá apontar, nos termos da Nutrição Clínica, o alerta sobre o uso indiscriminado da faseolamina (*Phaseolus vulgaris* L.), uma proteína extraída do feijão branco, e de sua relação com o funcionamento da microbiota intestinal. Tal proteína atrai a atenção no âmbito da Nutrição por contribuir na inibição de carboidratos na digestão e, conseqüentemente, nos tratamentos de perda de peso, e em segundo lugar por revelar propriedade hipoglicemiante (CAON, HELENA, 2014, p. 107), mas o seu uso excessivo pode causar transtornos intestinais. **OBJETIVO** Apontar a relação entre o uso indiscriminado da faseolamina e a sua relação com a microbiota intestinal, o que poderá causar efeitos adversos no funcionamento do sistema digestivo. **METODOLOGIA** O estudo exposto foi produzido a partir de pesquisa bibliográfica através de revisão de literatura, utilizando contribuição científica de autores que expuseram teorias sobre o uso da faseolamina e ainda sobre a atuação da proteína estudada quando presente na microbiota intestinal, para posteriormente relacionar as teorias estudadas ao seu uso indiscriminado e sua relação com o funcionamento do intestino quando consumida além do permitido. **RESULTADOS** Embora o feijão branco seja uma fonte de amido resistente e, assim sendo, um alimento probiótico, promovendo efeitos antiinflamatórios, antidiabéticos e anti-obesidade (YANG apud OLIVEIRA, 2018, p. 41), o seu excesso poderá causar transtornos na microbiota intestinal. A dosagem diária da farinha não deve ultrapassar os 400 mg, visto que promove a inibição da enzima alfa-amilase e, assim, irá promover o aumento de carboidratos no cólon, alterando a microbiota intestinal a partir da fermentação por parte de bactérias intestinais. (SANTANA, CELESTINO, DAMASCENO, 2013 apud SUSIN, FURLAN JUNIOR, 2019, p. 12). O excesso da faseolamina poderá ocasionar náuseas e vômitos, má absorção intestinal e dores estomacais, além de poder provocar também, hipertrofia e hiperplasia do pâncreas (VERRENGIA, KINOSHITA, AMADEI apud SUSIN, FURLAN JUNIOR, 2019, p. 12). **CONCLUSÃO** A faseolamina é uma proteína de extrema importância na contribuição da perda de peso e no controle da glicose no organismo, tanto que é bastante discutida no meio científico, por sua eficácia em dietas que impliquem na redução da absorção de carboidratos. Porém, mediante estudos aqui apontados, conclui-se que o seu uso indiscriminado e abusivo, contribui para o surgimento de contratempos de ordem intestinal, tendo em vista a modificação do funcionamento da microbiota presente no intestino.

Palavras-chave: feijão branco; inibidor de carboidrato; alfa-amilase;

UTILIZAÇÃO DE DISRUTOPRES ENDÓCRINOS: EXISTE RELAÇÃO COM O SURGIMENTO DO CÂNCER?

MARIA ELISABETH MEDEIROS FEITOSA; JÉSSICA MARIA SILVA LEAL; SUANAM ALTAIR TAVARES DE MENEZES; THAYNA BEZERRA DE LUNA; ANA CLARA LACERDA CERVANTES DE CARVALHO; GABRIELA AUGUSTO LIBERALINO.
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE JUAZEIRO DO NORTE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Estando muito presentes nos produtos usados atualmente pela população brasileira, os disruptores endócrinos, comumente produzidos pela indústria, encontrados nos medicamentos e nos agrotóxicos, são substâncias naturais ou sintéticas provenientes do meio externo que atuam enganando o organismo, passando-se por hormônios, comprometendo as funções fisiológicas do indivíduo, ocasionando modificações no metabolismo que dependendo do órgão, do grau de exposição e da atuação do disruptor nos hormônios pode ser o principal fator causador de câncer, visto que essas modificações hormonais apresentam estimativas consideráveis na promoção de divisões celulares defeituosas. **OBJETIVO** Este estudo objetivou investigar sobre a utilização de disruptores endócrinos como fator de risco para o surgimento do câncer. **METODOLOGIA** Trata-se de uma revisão integrativa da literatura nas bases de dados LILACS e PUBMED, com buscas realizadas em janeiro de 2020, utilizando os descritores associados ao operador booleano (AND): Disruptores Endócrinos, Neoplasia, Metabolismo. Os critérios de inclusão foram estudos disponíveis em português, inglês e espanhol, publicados entre os anos de 2009 a 2019, excluindo da pesquisa, artigos duplicados e que não abordassem a temática. **RESULTADOS** Inicialmente, selecionados 10 artigos, entretanto, com os critérios, restaram 8 artigos para o estudo. Comumente usados em praticamente todas as variedades de indústrias, desde o tratamento de água a produção industrial de alimentos, os disruptores endócrinos provocam aumento ou diminuição de hormônios e o bloqueio da ação natural. Isto interfere nas suas funções fisiológicas, em decorrência de mecanismos que irão substituir esses hormônios no organismo, apresentando repercussões negativas no metabolismo desses pacientes. Os efeitos ainda muito desconhecidos compreendem em principalmente na estabilização dos diversos hormônios do corpo humano, provocando divisões celulares defeituosas, além de impedir os processos de reparação celular de forma correta. Por isso, o bisfenol A, ftalatos e compostos perfluorados são responsáveis por aumentar exponencialmente o risco cancerígeno, pois muitas categorias de cânceres envolvem hormônios como: próstata, mama, útero, testículo e de outros tecidos reprodutivos, principalmente, pois esses químicos têm efeitos do hormônio estrogênio, por exemplo. Ocasionalmente, também, casos de leucemia e câncer cerebral pela imitação hormonal nessas áreas do organismo, acarretando no aumento de novos casos de cânceres sensíveis aos hormônios pelo aumento do contato excessivo e prolongado aos disruptores endócrinos. **CONCLUSÃO** Portanto, conclui-se que pela grande extensão da utilização de disruptores endócrinos na comunidade, deve-se ser evitado o contato o máximo possível para minimizar a exposição dessas reações, ainda com o mecanismo desconhecido, que pode provocar nos órgãos que entraram em contato com o produto ou substância, alguma categoria de câncer no metabolismo da população.

Palavras-chave: Disruptores; Metabolismo; Neoplasia;

CONSUMO DE FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS E A PERCEPÇÃO DE BEM-ESTAR POR INDIVÍDUOS COM ESCLEROSE MÚLTIPLA

BEATRIZ ARAUJO SILVA¹; LUIZA ANTONIAZZI GOMES DE GOUVEIA¹; MARIA ISABEL PELISSARI DAMASIO ROSA¹; ENEDINA MARIA LOBATO DE OLIVEIRA².

1. UNIVERSIDADE PAULISTA, - BRASIL; 2. HOSPITAL SÃO PAULO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Esclerose Múltipla é uma doença inflamatória crônica, autoimune e desmielinizante. A recomendação da Organização Mundial da Saúde é de 400 gramas de frutas, legumes e verduras, enquanto o Guia Alimentar para a População Brasileira de 2008, recomendava 210 calorias de frutas ou sucos de frutas naturais e 45 calorias legumes por dia. **OBJETIVO** Avaliar a adequação do consumo de frutas, legumes e verduras em indivíduos com Esclerose Múltipla e relacionar com bem-estar, estado nutricional, situação sintomatológica e o seu tratamento. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, com 99 indivíduos, ≥ 18 anos, diagnosticados com Esclerose Múltipla e atendidos no ambulatório do Hospital São Paulo Universidade Federal de São Paulo Centro de Doenças Neurológicas Desmielinizantes. A presente pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Paulista de Medicina de São Paulo (CAAE: 99368818.7.0000.5505, parecer nº 3.060.038). Foi realizada uma entrevista para coleta de dados pessoais como situação socioeconômica e hábitos alimentares, com um recordatório 24 horas e um recordatório referente ao final de semana. Ambos foram calculados com base na Tabela Brasileira de Composição de Alimentos e no Guia Alimentar para a População Brasileira de 2008. Foi utilizado o teste T de student para comparar médias e o teste Qui-quadrado para as proporções, pelo software SPSS 20.0. **RESULTADOS** Entre os participantes, 72 eram mulheres com idade média de 38,46 anos $\pm 11,48$ e 27 homens com idade média de 36,59 $\pm 9,73$ ($p = 0,293$), onde ambos os sexos se encontravam em sobrepeso. Quando avaliado o consumo de frutas, legumes e verduras, a maioria consumia de 1 a 3 dias por semana e ninguém relatou consumir todos os dias. Concomitantemente com a avaliação dos cardápios, apenas 16,2% apresentaram consumo adequado segundo Organização Mundial da Saúde e 4,0% a recomendação de frutas e 30,3% a recomendação de legumes e verduras segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira de 2008. **CONCLUSÃO** A amostra no geral apresentou ser adulta, com sobrepeso, renda salarial entre um e cinco salários mínimos e predominantemente inativos ou pouco ativos. Apresentou uma necessidade do incentivo ao consumo de frutas, legumes e verduras, devido ao consumo inadequado em relação aos três tipos de alimentos, tanto cozidos, como crus. Sugere-se que com a adequação do consumo em um contexto de alimentação saudável e a prática de atividade física, podem levar à melhora do estado nutricional e refletir em uma melhor percepção do estado de saúde e auxílio na redução da progressão da Esclerose Múltipla.

Palavras-chave: Esclerose Múltipla; Dietoterapia; Consumo alimentar;

CONSUMO DE ÁLCOOL E TABACO ANTES E DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19

JULIANA DE AZEVEDO GONÇALVES; FERNANDO CLAUDIO DA SILVA BEMERGUY;
ANGELITA DA SILVA PENA; YAMILA FERNANDES MOTA ALVES.
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O tabagismo e exposição passiva ao tabaco são importantes fatores de risco para o desenvolvimento de várias doenças crônicas, incluindo as doenças pulmonares e as cardiovasculares. O tabaco inflama as mucosas das vias aéreas e prejudica a defesa do organismo, de forma sistêmica e local, tornando os fumantes mais propensos a contraírem doenças por infecção de bactérias, fungos e vírus. O consumo excessivo do álcool deprime o sistema imunológico e reduz a capacidade de enfrentar doenças infecciosas, como a Síndrome do Desconforto Agudo Respiratório, uma das principais complicações da Coronavirus Disease 2019, que tem seu risco aumentado pelo uso excessivo do álcool. É fundamental o monitoramento do consumo de bebidas alcoólicas visto que, no quadro de isolamento social e crise financeira tende-se a criar cenários estressantes com sofrimento psíquico que podem levar ao consumo abusivo de álcool e, considerando que não há um limite de segurança no consumo, o risco de danos aumenta a cada unidade de álcool e tabaco consumida.

OBJETIVO Avaliar a frequência do consumo de bebida alcoólica e de tabaco em amostra da população adulta não identificada da região metropolitana de Belém-Pará, antes e durante a pandemia de Coronavirus Disease 2019.

METODOLOGIA Trata-se de um estudo transversal, descritivo, quantitativo, tendo como público alvo a comunidade geral da região metropolitana de Belém do Pará. A coleta de dados foi realizada por meio do formulário eletrônico Google forms. Os participantes responderam um formulário com perguntas de respostas diretas e do tipo múltipla escolha, para identificar a frequência de consumo de bebida alcoólica e de tabaco, antes e durante a pandemia de Coronavirus Disease 2019. Não foi necessário comitê de ética para a pesquisa, baseado na resolução número 510/2016. A pesquisa foi analisada quantitativamente por meio do programa Excel 2016.

RESULTADOS Esta pesquisa obteve respostas de 109 participantes. Na avaliação do consumo de álcool, foram feitas as seguintes perguntas: Antes da pandemia, quantos dias na semana você ingeria bebida alcoólica? e Hoje em dia, quantos dias na semana você ingere bebida alcoólica?. E na análise individual das respostas 56%(n=61) não consumiam nem durante e nem antes da pandemia; 17%(n=18) mantiveram o mesmo consumo; 13%(n=14) pararam; 5%(n=5) aumentaram; 6%(n=7) iniciaram e 4%(n=4) diminuíram. Na avaliação do consumo de tabaco foram feitas as seguintes perguntas: Antes da pandemia, quantos dias na semana você fuma? e Hoje em dia, quantos dias na semana você fuma?, e nas respostas 98%(n=107) afirmaram não consumir cigarro durante e nem antes da pandemia; e 2%(n=2) aumentaram o consumo de cigarro, de três vezes para todos os dias da semana.

CONCLUSÃO Foi observado neste estudo que a maioria dos indivíduos entrevistados não apresentavam o hábito de consumir bebida alcoólica e nem cigarro. E ao analisarmos os hábitos durante a pandemia, a quantidade de indivíduos que pararam de consumir álcool foi bem maior do que o percentual dos indivíduos que adquiriram o hábito. Em relação ao consumo de cigarro, a quantidade de consumidores não modificou, porém os indivíduos que já tinham o hábito, aumentaram o consumo. É imprescindível que o monitoramento do consumo de bebidas alcoólicas e tabaco seja constante, e a educação nutricional aplicada, para evitar quadros severos de doenças derivadas do consumo excessivo destes.

Palavras-chave: Tabagismo; Coronavírus; Bebida alcoólica;

A INFLUÊNCIA DO GLÚTEN NO FUNCIONAMENTO INTESTINAL DE CRIANÇAS AUTISTAS

ANDRESSA VITÓRIA SILVA DE MOURA; CINTIA PEREIRA OLIVEIRA; ROSIANE AGUIAR PINHEIRO; VANIA MARISA DA SILVA VASCONCELOS.
CENTRO UNIVERSITÁRIO UNINOVAFAPÍ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Transtorno do espectro autista é definido como um conjunto de desordens neurais que refletem no indivíduo prejuízos na interação social, comunicação e comportamento, além de tornar seus interesses e atividades restritivos e repetitivos. Alguns estudos realizados entraram em um consenso geral de que a microbiota intestinal exerce um papel nas desordens do espectro autista, a microbiota pode estar modulando o sistema imunológico e as funções gastrointestinais, fazendo com que a interação intestino-cérebro seja observada. Estes estudos demonstraram que os sintomas gastrointestinais em crianças portadoras do espectro autista são comuns, mas que o grau de gravidade varia de criança para criança. A alteração na microbiota intestinal das crianças autistas também está relacionada ao seu hábito alimentar, uma vez que apresentam uma seletividade alimentar muito grande, ocasionando deficiência nutricional e, conseqüentemente, um distúrbio metabólico. Essas alterações estão associadas a enzimas de proteases responsáveis pela hidrólise de algumas proteínas, as quais ocasionam em um aumento na concentração de peptídeos opióides circulantes como a caseína e o glúten. **OBJETIVO** Avaliar a influência do glúten no funcionamento intestinal de crianças autistas, a fim de subsidiar o nutricionista no atendimento clínico. **METODOLOGIA** Estudo transversal realizado com crianças e adolescentes do Transtorno do Espectro Autista, com idade de 4 a 14 anos de ambos os sexos atendidas em um centro integral de educação especial, localizado em Teresina-PI, no período de fevereiro a abril de 2019. Foram utilizados dois questionários sendo um sociodemográficos e o outro clínico e nutricional. O estudo teve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Uninovafapi, obedecendo aos preceitos éticos com assinatura do Termo de Consentimento Livre TCLE pelos responsáveis, e do Termo de Assentimento Livre Esclarecido TALE pelas crianças. **RESULTADOS** Participaram do estudo 90 crianças, com predomínio do sexo masculino (85,5%). Dentre as crianças, 57,8%, não apresentaram reação alimentar. Dentre as que apresentaram reação alimentar, 11,1% foi a alimentos com glúten, 11,1% aos alimentos com glúten e caseína, 10% aos alimentos com caseína e 10% a outros tipos de alimentos. **CONCLUSÃO** Foi identificado o consumo de alimentos com glúten pela maioria das crianças autistas e, embora tenham ocorrido reações como constipação, diarreia, dor abdominal, vômito, gases e inchaço relacionados ao consumo de glúten no grupo pesquisado, a influência do glúten no funcionamento intestinal não pode ser afirmada, consideração às limitações da pesquisa. Considerando o perfil sociodemográfico dos pesquisados o estudo permite informações que visam subsidiar nutricionistas no manejo nutricional desse público

Palavras-chave: Alimentação; Criança; Glúten; Transtorno do espectro autista;

ESTADO DE VITAMINA A E D EM INDIVÍDUOS COM DOENÇA FALCIFORME

RAQUEL TEIXEIRA VIGIANI; CIBELE VELLOSO RODRIGUES; NATALIA SMIDER DE OLIVEIRA; THAISA NETTO SOUZA VALENTE FROSSARD; MARIA ANETE SANTANA VALENTE; NILCEMAR RODRIGUES CARVALHO CRUZ.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA CAMPUS AVANÇADO GOVERNADOR VALADARES, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Déficits nutricionais são prevalentes em indivíduos com doença falciforme, particularmente na anemia falciforme e doença SC. Alguns estudos apontam associação de deficiências com a gravidade da doença falciforme. Entretanto, as diferenças do estado de vitaminas entre anemia falciforme e doença SC são pouco exploradas e essas podem ser indicativas da necessidade de manejo diferenciado no tratamento dessas anemias. **OBJETIVO** Identificar variações da deficiência de vitaminas A e D em indivíduos com anemia falciforme e doença SC. **METODOLOGIA** A pesquisa clínica do tipo transversal e observacional foi realizada com crianças e adolescentes com doença falciforme (anemia falciforme e doença SC) cadastradas no Hemocentro Regional de Governador Valadares da Fundação Hemominas. Foram coletados 4,5 mL de sangue venoso nos indivíduos em jejum, sem transfusão sanguínea nos últimos 90 dias e clinicamente estáveis. Os níveis séricos de vitaminas A e D foram determinados por HPLC, sendo a vitamina D dosada através da 25-hidroxivitamina D. Indivíduos com níveis séricos de vitamina A menores de 0,20 mg/L e 0,30 mg/L foram considerados com deficiência e estado subótimo, enquanto valores menores que 20 ng/mL e 30 ng/mL para vitamina D foram classificados em deficiência e insuficiência, respectivamente. Análises estatísticas foram realizadas no programa SPSS, versão 20.0. Utilizou-se o teste Shapiro Wilk para verificar o tipo de distribuição dos dados. Os testes Qui-Quadrado de Pearson, T de Student e U de Mann Whitney foram utilizados para comparação dos grupos. O nível de significância estatística para o erro alfa foi $p \leq 0,05$ (IC: 95%). Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Juiz de Fora (Parecer nº 2.146.315) e pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Fundação Hemominas (Parecer nº 3556.803). **RESULTADOS** Participaram do estudo 129 indivíduos, sendo 69 (53,49%) com anemia falciforme e 60 (46,51%) com doença SC. Do total de indivíduos com doença falciforme, 54,26% eram meninos com idade média de 11,73 anos. Dos indivíduos com anemia falciforme, 53,62% faziam uso de Hidroxiureia, enquanto a frequência da terapia foi de 10,0% no grupo doença SC. O tempo de uso de Hidroxiureia na população estudada foi superior a oito meses. O grupo anemia falciforme apresentou menores níveis de vitaminas A e D ($p < 0,001$), inclusive quando se comparou somente aqueles sem uso de Hidroxiureia (vitamina A, $p < 0,001$; vitamina D, $p = 0,002$). A frequência de déficit de vitaminas foi maior na anemia falciforme em comparação ao grupo doença SC. Níveis baixos ou indicando estado subótimo de vitamina A foram observados em 57,30% dos indivíduos com anemia falciforme e em 27,1% no grupo doença SC ($p = 0,002$). Quando foi avaliada a 25- hidroxivitamina D, 89,80% da população com anemia falciforme e 75,0% do grupo doença SC apresentavam deficiência ou insuficiência. **CONCLUSÃO** Indivíduos com anemia falciforme apresentam menores níveis de vitamina A e D e consequentemente maior frequência de deficiência destes marcadores do estado nutricional em relação aos indivíduos com doença SC. Portanto, é indicado que se realize o acompanhamento nutricional dos pacientes uma vez que essas deficiências em vitaminas podem

refletir no pior prognóstico clínico da doença. Apoio: FAPEMIG CDS-APQ-03522-13; PROEX-UFJF e PROPP-UFJF/2016/2017; CT-INFRA/2013- FINEP.

Palavras-chave: Anemia falciforme; Deficiências nutricionais; Doença SC; Estado nutricional;

A EFICÁCIA DO PROJETO ACERTO DO PONTO DE VISTA NUTRICIONAL NO PERIOPERATÓRIO EM PACIENTES SUBMETIDOS À CIRURGIAS ELETIVAS DO TRATO DIGESTÓRIO

RODRIGO COUTINHO PEREIRA; ANA LUCIA RIBEIRO SALOMON; JULIANA DOS SANTOS VIANA.
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O projeto ACERTO (Aceleração da Recuperação Total Pós-Operatória), iniciado no Brasil em 2005, baseado no ERAS (Enhanced Recovery After Surgery) e embasado no padrão da Medicina Baseada em Evidências (MBE), possui como objetivo diminuir o tempo de recuperação de pacientes no pós-operatório, em âmbito hospitalar que serão submetidos a cirurgias no trato gastrointestinal (NASCIMENTO, 2017). O protocolo além de reduzir riscos de complicações e custos gerado pela instituição, se faz necessário pois abrange aspectos tanto fisiológicos quanto psicológicos do paciente, deixando o paciente mais confortável com o episódio e assim sendo mais condizente com as recomendações e condutas passadas pela equipe. **OBJETIVO** Revisar a eficácia das diretrizes baseadas no projeto ACERTO do ponto de vista nutricional em cirurgias eletivas do trato gastrointestinal, analisando as implicações da abreviação do jejum pré-operatório e da realimentação precoce pós-operatória. **METODOLOGIA** O estudo é uma revisão crítica de literatura e reuniu artigos científicos das bases de dados Scielo, EBSCO, Pubmed e Wiley Online Library, nos idiomas português e inglês e publicados no período entre 2014 e 2019. A análise dos artigos coletados contou com uma seleção a partir do título, resumo e de sua leitura na íntegra. Do universo consultado 10 artigos foram escolhidos. Estudos de campo realizados com animais foram considerados. Os resultados foram divididos nos seguintes subtemas: fisiologia e influências do jejum no metabolismo; resposta pós-operatória à introdução de alimentos; abreviação do jejum pré-operatório; e realimentação precoce pós-operatória e aceleração da recuperação. **RESULTADOS** Estudos comparando pacientes submetidos à cirurgias eletivas com o protocolo ACERTO e outros com cuidados tradicionais mostraram que o grupo ACERTO apresentou menor hospitalização e menor morbidade pós-operatória (REIS et al., 2019). No estudo de Shida et al., 2017, 122 pacientes submetidos a ressecções para câncer colorretal obstrutivo que seguiram recomendações do ERAS sobre abreviação do jejum, obtiveram menor tempo hospitalar e menores complicações comparados àqueles de protocolo tradicional de jejum. Um outro estudo analisou 97 pacientes com câncer gástrico médio ou distal e encontrou que o grupo submetido ao protocolo ERAS apresentou menor tempo de internação além do primeiro flato ter sido quase que um dia antes em relação ao grupo convencional (KANG et al., 2018). Em relação à realimentação precoce, GAO et al., 2018 separou 198 diagnósticos de câncer gástrico em grupos de alimentação pós-operatória precoce e de tratamento convencional.

O grupo intervenção apresentou no 1º e 5º dia níveis de gastrina e motilina mais elevados em comparação do grupo controle. Observou-se também defecação e exaustão precoces no grupo com alimentação oral precoce. Todavia, nesse grupo houve maior número de pacientes com distensão abdominal, náuseas e vômitos. **CONCLUSÃO** A aplicação do projeto ACERTO se mostrou eficaz em cirurgias eletivas do trato gastrointestinal, em que, a abreviação do jejum pré operatória e a implementação da realimentação oral precocemente revelaram trazer menor risco de complicações e comorbidades o paciente, maior conforto pré-cirúrgico, aceleração da recuperação intestinal, melhora do perfil inflamatório, aumento da alta hospitalar, taxa de mortalidade reduzida e diminuição dos custos hospitalares.

Palavras-chave: Jejum; realimentação; gastrointestinal; recuperação;

SENESCÊNCIA CELULAR E O SURGIMENTO DE NEOPLASIAS

JULIANA CAROLINA MATOS PANTOJA¹; DEIVISSON ROGERIO BARBOSA DA SILVA²;
AMANDA DIELY BRITO BULHOES DA SILVA².

1. ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO DO
ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A senescência celular consiste no processo natural do envelhecimento a nível celular, se trata de um processo metabólico associado ao envelhecimento. O presente trabalho irá abordar a senescência celular replicativa que resulta no encurtamento dos telômeros ao longo dos anos, podendo sofrer influencia do estresse oxidativo alterando a funcionalidade da replicação celular e induzindo o surgimento de neoplasias. Os compostos bioativos presente nos alimentos podem, portanto, possuir papel relevante na proteção e prevenção do câncer causado pela senescência celular. **OBJETIVO** Realizar uma revisão sistemática verificando a associação entre a senescência celular e neoplasias. Verificar a correlação entre os compostos bioativos e o comprimento dos telômeros. **METODOLOGIA** Para análise da qualidade dos estudos incluídos foi aplicado a Escala de Jadad modificada, conforme os 5 critérios utilizados pela mesma. A pesquisa contemplou os resultados de estudos randomizados com intervenções que produziram efeito, assim como também os resultados negativos dos estudos analisados já que para os profissionais são de suma importância para a sua pratica. **RESULTADOS** O surgimento do câncer tem íntima relação com uma tétade composta pela perda da regulação do ciclo celular, perda do controle sobre invasão e metástases, falha dos mecanismos apoptóticos e sobrepujamento do envelhecimento. Evidencias sobre a ação dos alimentos na senescência celular e no comprimento dos telômeros foram publicados em um estudo que compilou uma série de resultados de estudos epidemiológicos e randomizados o Nutrients, foods, dietary patterns and telomere length: Update of epidemiological studies and randomized trials. Tais estudos apontaram a correlação positiva com os alimentos ricos em antioxidantes contendo vitamina C, E, Resveratrol e Carotenóides, fitoquímicos como: Lycium barbarum, Astragalus membranaceus, Crocussativa, Ômega 3 e apontando a dieta do mediterrâneo como padrão para aumentara longevidade através da preservação do comprimento dos telômeros e evitar as doenças relacionadas

a idade. Diante das evidências científicas obtidos durante a pesquisa, a consequência da senescência celular resultando na diminuição dos telômeros sendo ou não influenciado pelos radicais livres apresentam um campo relativamente maduro para discussão, visto que há uma quantidade significativa de estudos disponível na literatura investigando sua relação de causa e efeito sobre o surgimento de patologias relacionado à idade, dentre elas as neoplasias. Tal fato foi observado experimentalmente por VAIL et. al, (2015) ao ser constatado a deficiência de telomerase, sugerindo que a diminuição do telômero pode ser um evento pré-tumoral, por estar envolvida com a instabilidade do cromossomo. Associado ao fato de que neoplasias acometem a população de mais idade e sabidamente, os telômeros diminuem de comprimento ao longo dos anos. **CONCLUSÃO** O desenvolvimento desta revisão possibilitou elucidar a função dos telômeros no processo de senescência celular e no surgimento de neoplasias causadas por instabilidade cromossômica, bem como o papel da nutrição na prevenção desta patologia. Nesse sentido, fazem-se necessários mais estudos e ensaios clínicos que venham a ter resultados precisos, para assim conseguir obter ainda mais informações quanto a formas de prevenção das neoplasias induzidas pela senescência celular sendo relevante não somente para a comunidade acadêmica, mas para a população em geral.

Palavras-chave: Câncer; Senescência celular; Envelhecimento celular; Telômeros; Neoplasias

PRÁXIS DO NUTRICIONISTA E ÍNDICE DE SATISFAÇÃO DA DIETA HOSPITALAR

TAIANARA TOCANTINS GOMES ALMEIDA; ALINE DO NASCIMENTO RODRIGUES;
AGLAIS AMORIM DAS NEVES NETA; EDILSSA CARLA DIAS LOPES; JACILEIDE DA
SILVA RIBEIRO.

HOSPITAL METROPOLITANO DE URGÊNCIA E EMERGÊNCIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação do paciente hospitalizado é parte integrante do tratamento durante sua estadia no hospital. O teste de aceitabilidade com parâmetros técnicos, científicos e sensoriais mede o índice de aceitação dos cardápios. Assim a adesão do plano dietoterápico ofertado ao paciente tem impacto direto com o alcance de suas necessidades energéticas e progresso clínico. O indicador de qualidade da satisfação da oferta de dieta via oral é uma ferramenta que identifica fragilidades no planejamento de cardápios hospitalares e possibilita traçar ações que refletem em melhor gestão de recursos e bem estar dos pacientes. **OBJETIVO** Analisar o indicador de qualidade de satisfação da dieta e a atuação do nutricionista em um hospital referência em trauma da região norte. **METODOLOGIA** A pesquisa tem inscrição no CEP sob registro nº 022/2009. Foram avaliados os dados de janeiro a julho de 2020. Incluídos todos os pacientes em dieta via oral internados em um hospital público de referência de trauma da região norte. O estudo avaliou a aceitação dos cardápios através da frequência da escala hedônica, realizada diariamente. A escala é categorizada em 5 parâmetros auto preenchida pelos pacientes: 1) comeu tudo; 2) Comeu mais da metade; 3) Comeu metade; 4) Comeu menos da metade; 5) Comeu nada. Os dados foram planilhados e analisados por média em software @excel. Foi aceito o índice de satisfação acima de 95% como meta do indicador de qualidade da instituição. **RESULTADOS** Em uma análise descritiva, percebeu-se que os cardápios

obtiveram 97.5% de satisfação em todas as unidades do hospital, com média de 600 pacientes atendidos/mês no semestre avaliado. As unidades com menor índice de satisfação foi a UTI 2 com 83%. Implica-se a isso por essa clínica ter um perfil de pacientes com maior frequência de alterações de paladar como disgeusia devido a polifarmácia. Em todos os meses analisados a Clínica Pediátrica apresentou alta satisfação, isto reflete a particularidade de serem ofertadas preparações distintas. Em todas as outras unidades os pacientes marcaram com maior frequência o ícone 1. A avaliação dessa satisfação foi fundamental para gestão na Unidade de Alimentação e Nutrição, mostrando o nível da qualidade das refeições com características sensoriais preservadas e atendendo as necessidades clínicas. **CONCLUSÃO** A dieta via oral ofertada aos pacientes alcançou a meta do indicador de qualidade com satisfação acima da meta em todo período analisado. A monitorização permitiu manter um cardápio adequado às necessidades clínicas dos pacientes, aliada ao conforto de satisfação dos mesmos. A alta aceitabilidade também reflete o pertencimento dos nutricionistas em todo processo, desde o planejamento do cardápio, aquisição de gêneros, recebimento, preparo dos alimentos, distribuição e assistência nutricional, estão alinhados e apresentando-se de forma satisfatória dentro do serviço ofertado aos pacientes, refletindo diretamente na cadeia de valor.

Palavras-chave: Indicador de Qualidade; Avaliação de Aceitação; Escala Hedônica;

RELAÇÃO ENTRE TEMPO DE HEMODIÁLISE E ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA

CAROLINE PEREIRA XAVIER; ANA CAROLINA SOUZA FERNANDES AZEVEDO;
EDUELLEN BARBOSA MOURA; ISABELA NUNES DA SILVA; ANA PAULA BORONI
MOREIRA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA, JUIZ DE FORA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO O tempo de hemodiálise parece estar relacionado com o estado nutricional de pacientes renais crônicos. Acredita-se que, quanto maior o tempo de diálise, maior é a probabilidade desses indivíduos desenvolverem outros distúrbios metabólicos, inclusive desnutrição, sendo esta condição relacionada ao aumento da morbimortalidade. Em contrapartida, sabe-se que, com o avanço tecnológico e o aprimoramento da técnica de diálise pode haver redução de complicações nesses pacientes e, assim, contribuir para o aumento da sobrevida. **OBJETIVO** Avaliar a relação do estado nutricional e de dados clínicos (idade e número de medicamentos) com o tempo de tratamento em pacientes com doença renal crônica submetidos a hemodiálise. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal observacional realizado, no ano de 2019, com pacientes do setor de Hemodiálise do Hospital Universitário da Universidade Federal de Juiz de Fora. Os dados de idade, sexo, tempo de tratamento, peso seco, altura, número de medicamentos, exames bioquímicos e doenças associadas foram coletados por meio dos prontuários do serviço e através de perguntas feitas aos pacientes após assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Para avaliação nutricional foram utilizados Índice de Massa Corporal (IMC), considerando a média de peso seco do mês de maio e exames bioquímicos do mesmo mês, sendo eles: ureia pré e pós, cálcio (Ca), fósforo (P), alanina

aminotransferase (ALT), potássio (K), hemoglobina (Hb), hematócrito (Ht), Kt/V, porcentagem de redução da ureia (PRU), normalized protein catabolic rate (nPCR), CaxP e sódio (Na). Os pacientes foram divididos em dois grupos, considerando tempo de hemodiálise: tempo menor ou igual e tempo maior que a mediana de vinte e dois meses. Para comparar IMC, parâmetros bioquímicos, idade e número de medicamentos entre os dois grupos foi utilizado o teste t de Student. Os dados foram apresentados como média $\pm$ desvio padrão. A análise estatística foi realizada através do software SPSS 20 e o nível de significância adotado foi de $p < 0,05$. RESULTADOS Foram avaliados 52 prontuários, 50,0% (n=26) da amostra eram homens, 55,7% (n=29) eram adultos (48,8 anos $\pm$ 10,4) e os demais idosos (69,7 anos $\pm$ 7,2). A respeito das doenças associadas, 96,1% (n=49) eram hipertensos, 37,2% (n=19) diabéticos, 35,3% (n=18) cardiopatas, 17,6% (n=9) apresentavam algum distúrbio da tireóide e 66,7% outras doenças. O IMC foi classificado segundo a OMS, obtendo-se 48,1% (n=25) dos pacientes com excesso de peso, 42,3% (n=22) eutróficos e 9,6% (n=5) com baixo peso. Os participantes com menor tempo de hemodiálise apresentaram IMC médio de 27,5kg/m² $\pm$ 5,6 e os com maior tempo de hemodiálise IMC de 24,8kg/m² $\pm$ 6,1, (p=0,101). Para os exames bioquímicos somente a ureia pós, Hb e PRU apresentaram diferenças significativas, sendo as médias 30,3mg/dL $\pm$ 10,8, 10,4g% $\pm$ 1,9 e 72,7% $\pm$ 6,9 para o grupo com menor tempo de tratamento e 23,2mg/dL $\pm$ 12,5, 11,7g% $\pm$ 2,4, 79,0% $\pm$ 7,6 para o grupo com maior tempo de tratamento, respectivamente. Com relação a idade e número de medicamentos não houve diferença significativa. CONCLUSÃO Foram observadas diferenças significativas para os parâmetros bioquímicos ureia pós, Hb e PRU, considerando o tempo de hemodiálise. Quanto as variáveis IMC, idade e número de medicamentos não foram observadas diferenças significativas.

Palavras-chave: Avaliação Nutricional; Doença Renal Crônica; Tratamento Hemodialítico;

ESTADO NUTRICIONAL E QUALIDADE DO SONO DE TÉCNICOS DE ENFERMAGEM

ANDRESSA SCHACHT; ANA LUISA SANT' ANNA ALVES; GRAZIELA DE CARLI BORGHETTI; THAIS LOURENÇATO FANTE; MELISSA SEGAT; MARIA CRISTINA ZANCHIM.

UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O trabalho noturno é cada vez mais necessário frente as mudanças sociais e culturais das últimas décadas. Para atender as demandas da população, foi necessário a criação de turnos de trabalho, que podem desencadear principalmente nos trabalhadores noturnos, alterações hormonais, doenças gastrointestinais, flutuações do peso corporal e doenças cardiovasculares. Profissionais da área da saúde convivem com esse dilema há mais tempo, entre eles, o técnico de enfermagem é marcado por sobrecarga de trabalho, estresse ocupacional e carga horária elevada, impactando na qualidade do sono, na instituição de hábitos alimentares negativos, falta de atividade física, excesso de consumo de cafeína e tabagismo. Diante disso, identificar precocemente os fatores associados a baixa qualidade de vida são determinantes para propor estratégias de intervenção em trabalhadores noturnos. **OBJETIVO** Descrever o estado nutricional e a qualidade do sono de técnicos de

enfermagem. METODOLOGIA Trata-se de estudo transversal com técnicos de enfermagem de um hospital de Tapejara, RS. Os dados foram coletados por meio de questionário padronizado e pré-codificado, no período de maio a agosto de 2019. Para responder às questões da pesquisa foram investigadas variáveis sociodemográficas, qualidade do sono e estado nutricional. Na avaliação do estado nutricional foram questionadas medidas peso e estatura, e aferida a circunferência do pescoço (CP). O estado nutricional foi classificado através do Índice de Massa Corporal, com base nos pontos de corte da Organização Mundial da Saúde (OMS, 1995); e o ponto de corte $\leq 31,1$ cm da CP foi considerado como de baixo risco para de doenças cardiovasculares (BARBOSA et al., 2017). Para avaliação a da qualidade do sono, utilizou-se o Índice de Qualidade do Sono de Pittsburgh traduzido e validado para a população brasileira (BERTOLAZI, 2008). Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UPF sob parecer nº 3.281.376 e todos os participantes foram preservados através do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. RESULTADOS Foram entrevistados 45 técnicos de enfermagem, com média de idade de $36,66 \pm 10,91$ anos, dos quais 93,3% eram mulheres, 56,1% estavam em união estável ou casados e 44,2% trabalhavam no turno da tarde. A maioria dos técnicos de enfermagem tinham uma qualidade subjetiva do sono ruim ou distúrbio do sono (62,5%). Algum grau de excesso de peso foi observado em 75,6% dos avaliados e 88,9% obtiveram uma CP de risco para desenvolvimento de doenças cardiovasculares. Na associação entre qualidade do sono e demais variáveis, identificou-se maior prevalência de qualidade do sono boa entre os indivíduos com baixo peso ou eutrofia e com CP adequada ($p=0,568$ e $p=0,056$, respectivamente), entretanto as associações não foram significativas. CONCLUSÃO Não evidenciou-se associação significativa entre qualidade do sono e estado nutricional, tal fato pode ter ocorrido pelo baixo tamanho amostral. Porém notou-se maior prevalência nominal de qualidade do sono ruim/distúrbio do sono entre os com excesso de peso e CP elevada, demonstrando a importância de ações de educação em saúde, a fim promover mudanças no perfil nutricional e qualidade do sono a esses profissionais promotores do cuidado.

Palavras-chave: Estado Nutricional; Jornada de Trabalho em Turnos; Técnicos de Enfermagem;

PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA SUBMETIDOS A HEMODIÁLISE

CAROLINE PEREIRA XAVIER; ANA CAROLINA SOUZA FERNANDES AZEVEDO;
EDUELLEN BARBOSA MOURA; ISABELA NUNES DA SILVA; ANA PAULA BORONI
MOREIRA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA, JUIZ DE FORA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO A avaliação nutricional precoce e periódica de pacientes renais crônicos em tratamento dialítico é fundamental para que haja um diagnóstico mais preciso, possibilitando a elaboração de medidas terapêuticas adequadas, a fim de retardar a progressão da doença. Sabe-se ainda, que a doença renal crônica (DRC) tem como consequência alterações orgânicas significativas, relacionadas ao risco de doença cardiovascular (DCV), presença de inflamação, alteração no

metabolismo de cálcio (Ca) e fósforo (P), anemia e efeitos colaterais dos medicamentos, que geralmente são usados em grande quantidade. Uma vez que o estado nutricional influencia o prognóstico do paciente renal, é essencial conhecer seus determinantes e avaliar os fatores de risco e proteção. **OBJETIVO** Analisar o perfil nutricional de pacientes renais crônicos em diálise. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal observacional realizado, no ano de 2019, com pacientes do setor de Hemodiálise do Hospital Universitário da Universidade Federal de Juiz de Fora. As informações foram coletadas nos prontuários do serviço e através de perguntas feitas aos participantes, após assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Obteve-se dados de sexo, idade, Índice de Massa Corporal (IMC), apetite, perda de peso, doenças associadas, ocorrência de sintomas gastrointestinais, tabagismo, etilismo, prática de atividade física, número de medicamentos e exames bioquímicos (Ca, P, hematócrito (Ht) e Kt/V), os quais foram comparados com a recomendação para DRC em hemodiálise. Esse estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (parecer 3.198.066). **RESULTADOS** Foram avaliados 72 pacientes, 52,1% (n=37) da amostra eram homens, 56,3% (n=40) adultos e os demais idosos. Desses, 61 possuíam dados de IMC: 49,2% (n=30) apresentavam excesso de peso, 39,3% (n=24) eram eutróficos e 11,5% (n=7) tinham baixo peso. Quanto ao apetite atual, obteve-se informações de 65 pacientes, dos quais 46% (n=30) descreveram-se com bom apetite, 37% (n=24) apetite excelente, 11% (n=7) regular e 6% (n=4) ruim. Além disso, 37% (n=24) relataram ter apresentado mudanças de apetite nos últimos 6 meses, bem como 35% (n=23) notaram alguma perda de peso nesse período. As doenças associadas (n=69) incluem hipertensão – HAS (94,2%), diabetes mellitus (37,7%), DCV (36,3%) e outras (66,7%). Sessenta e dois participantes responderam sobre presença de sintomas gastrointestinais: 46,8% queixavam-se de plenitude gástrica, 54,8% de saciedade precoce e 11,3% apresentavam problemas de mastigação/deglutição. Com relação aos hábitos de etilismo e tabagismo (n=50) as incidências foram de 22% e 18%, respectivamente; 2% declararam-se ex-etilistas e 40% ex-fumantes. Acerca da prática de atividade física (n= 64), 32,8% realizavam alguma modalidade. A média $\pm$ desvio padrão do número de medicamentos (n=69) foi $(7 \pm 2,3)$ por dia. Avaliando os parâmetros bioquímicos (n=63) obteve-se as médias $\pm$ desvio padrão de Ca ($9\text{mg/dL} \pm 3,29$) – de acordo com a recomendação; P ($6\text{mg/dL} \pm 2,54$) – acima da referência; Ht para o sexo masculino ($31,8\% \pm 12,4$) e feminino ($30,8\% \pm 13,5$), ambos abaixo do recomendado; Kt/V ($1,8 \pm 0,7$), estando acima do adequado. **CONCLUSÃO** Foi observada predominância de HAS, excesso de peso e eutrofia, como também classificação positiva do apetite. Os parâmetros bioquímicos hematócrito e Kt/V mostraram-se inadequados e a saciedade precoce é a queixa mais frequente. Em conformidade com o estudo, afirma-se a importância do acompanhamento periódico desses pacientes.

Palavras-chave: Doença Renal Crônica; Estado Nutricional; Tratamento Hemodialítico;

TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL EM UNIDADE DE INTERNAÇÃO: PRESCRIÇÃO VERSUS ADMINISTRAÇÃO

MARIÉLE VALENTINI¹; THIELEN SANTOS VERGILIO²; SABRINA ALVES FERNANDES².

1. HOSPITAL DE PRONTO SOCORRO DE PORTO ALEGRE, - BRASIL; 2. CENTRO METODISTA IPA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO No decorrer da hospitalização, pacientes idosos, críticos ou aqueles que sofreram procedimento cirúrgicos, manifestam maior risco de desnutrição com significativo impacto econômico. A desnutrição pode gerar aumento no tempo de permanência hospitalar, aumento da morbidade, aumento da mortalidade e, por consequência, aumento das despesas hospitalares. A oferta apropriada dos nutrientes é um dos principais fatores do tratamento global dos pacientes clinicamente doentes, portanto, os ajustes das necessidades de acordo com as particularidades de cada indivíduo são fundamentais para a evolução clínica. Durante a terapia nutricional enteral, algumas situações podem interferir na adequada oferta de nutrientes, causando pausa temporária ou permanente na administração de dieta, contribuindo para um inadequado estado nutricional. Os inúmeros casos de intercorrências durante a administração da nutrição enteral relacionadas às rotinas hospitalares e/ou complicações gastrointestinais motivou o presente estudo. **OBJETIVO** O objetivo do estudo foi identificar as diferenças de energia, proteína e de volume infundido de dieta enteral prescrita versus administrada e os principais motivos para a inadequada administração em pacientes internados. **METODOLOGIA** Estudo de coorte, prospectivo, realizado em pacientes adultos em uso exclusivo de nutrição enteral, com diagnóstico de desnutrição e/ou com incapacidade de alimentação por via oral, em unidade de internação. Os pacientes foram acompanhados do início do uso de nutrição enteral até, no máximo, 15 dias de infusão, óbito ou alta. Foi realizada avaliação nutricional e Avaliação Nutricional Subjetiva Global. Os dados foram coletados após aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Metodista IPA, sob CAAE número 91200918.8.0000.5308, e assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido pelo paciente ou responsável. **RESULTADOS** Foram incluídos 38 pacientes, com idade média de $72,0 \pm 15,7$ anos, sendo 55,3% do sexo feminino. O percentual médio de dieta administrada foi de $76,3 \pm 14,2\%$, evidenciando menor oferta de energia, proteína e volume do que o prescrito. Pausa para realizar a higiene do paciente (36,9%), seguido de problemas na logística operacional da equipe de enfermagem e de nutrição (17,8%) e complicações gastrointestinais como diarreia (12,3%), foram as causas mais prevalentes de interrupção da dieta. **CONCLUSÃO** São diversas as causas que dificultam o apropriado suporte nutricional, porém destaca-se o papel fundamental da equipe de enfermagem e da Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional no controle de problemas relacionados à nutrição enteral, acompanhando e garantindo a qualidade nos cuidados prestados aos pacientes em terapia nutricional enteral.

Palavras-chave: Adultos; Cuidados de enfermagem; Hospitalização; Prescrições; Terapia nutricional

EFEITOS DE INTERVENÇÃO FOCADA NO COMPORTAMENTO ALIMENTAR E DE PRESCRIÇÃO DIETÉTICA EM PACIENTES COM DIABETES TIPO 1: UM ESTUDO PILOTO

ALINE LEÃO REIS¹; DANIELA LOPES GOMES²; HELOISY ANDREA DA COSTA BRASIL²; JEANE LORENA LIMA DIAS².

1. PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NEUROCIÊNCIAS E COMPORTAMENTO/UFPA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO No Diabetes Mellitus tipo 1 há uma baixa adesão ao tratamento nutricional, por isso considera-se importante a adoção de estratégias que não se detenham apenas à prescrição dietética, mas sim a mudanças no comportamento alimentar. **OBJETIVO** Comparar os efeitos de dois tipos de intervenções no nível de atenção e ingestão alimentar de adultos com Diabetes Mellitus Tipo 1. **METODOLOGIA** Estudo experimental, aprovado pelo Comitê de Ética (Parecer 3.232.967), realizado em um Hospital Universitário em Belém, Pará, no período de fevereiro a agosto de 2019. Os critérios de inclusão foram ser adultos com diabetes tipo 1 há, no mínimo, 1 ano, residentes em Belém e que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foram excluídos aqueles com transtorno alimentar, grávidas e lactentes, obesos, usuários de bomba de insulina, de drogas ilícitas e alcólatras e que já praticavam meditação. Apenas 8 indivíduos estavam aptos a participar e, após convite e randomização, 5 sujeitos foram nomeados de P1 a P5 e distribuídos em Grupo Controle (GC= P1), Grupo Intervenção 1 (G1= P2 e P3) e Grupo Intervenção 2 (G2= P4 e P5). O tempo de intervenção foi de 11 semanas. Os instrumentos utilizados foram: Mindful Attention Awareness Scale (para analisar o nível de atenção); Protocolo de Análise da Dieta; Manual de Alimentação e Nutrição para pacientes com Diabetes, elaborado para esta pesquisa. O procedimento foi: Semana 1: aplicação da Escala de Atenção, para avaliar o nível de mindfulness, e Protocolo de Análise da Dieta; Semana 2: todos passaram por Oficina de Alimentação Saudável, baseada no Guia Alimentar para população Brasileira, e antropometria; Semana 03: G1 recebeu prescrição dietética e G2 participou de Oficina com Técnicas Baseadas em Atenção Plena (escaneamento corporal, meditação do chocolate, instrução sobre escala de fome e saciedade e reflexões sobre o comer). Nas semanas 4 a 6: G2 foi submetido individualmente às Oficinas Culinárias em suas respectivas residências, utilizando o Manual de Alimentação como apoio; Semana 11: reaplicação dos protocolos da semana 1 para comparação. Os resultados da Escala de Atenção foram tabulados e analisados de acordo com Barros et al e os dados do Protocolo de Análise da Dieta foram apresentados de forma descritiva de acordo com as Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes. **RESULTADOS** Houve baixa adesão à dieta no G1 (P2 = 44,45%; P3= 8,33%) e as frutas foram os alimentos com maior dificuldade de adesão ao consumo. A ingestão de macronutrientes nas semanas 1 e 11 foram, respectivamente: 1) Carboidratos: P1 (219 e 141,9), P2 (226,6 e 143,7), P3 (181,5 e 430,1), P4 (447,4 e 231,2), P5 (52,1 e 46,1); 2) Proteínas: P1 (111,8 e 106,1), P2 (165,3 e 53,7), P3 (67,5 e 47,1), P4 (64 e 61,9), P5 (44,6 e 45,2); 3) Lipídios: P1 (40,9 e 27), P2 (99,1 e 35,2), P3 (63,3 e 53,5), P4 (41 e 26,5), P5 (8,6 e 58,5). Sobre o nível de atenção, o GC e G1 tiveram diminuição dos escores após intervenções, enquanto o G2 obteve aumento (P4: 60 e 65; P5: 55 e 78). **CONCLUSÃO** Houve baixa adesão à prescrição dietética, entretanto, parece haver uma relação inversa entre adesão à dieta e nível de mindfulness. Observou-se que as intervenções com técnicas baseadas em atenção plena e oficinas culinárias tiveram efeito positivo no nível de atenção a comportamentos diários diversos e auxiliaram na redução do consumo de carboidratos, entretanto, mais pesquisas são necessárias para confirmar estes achados.

Palavras-chave: Diabetes Mellitus; Mindfulness; Dieta; Oficina Culinária;

ASSOCIAÇÃO ENTRE O HÁBITO DE PULAR O DESJEJUM E FENÓTIPO DE CINTURA HIPERTRIGLICERIDÊMICA EM ADOLESCENTES DE ESCOLAS PÚBLICAS DE SALVADOR

VALDELICE RIBEIRO BARBOSA SANTOS; EDIMARCOS DOS SANTOS DE SATEL;
VALTERLINDA ALVES DE OLIVEIRA QUEIROZ; MONICA LEILA PORTELA DE
SANTANA; NADJANE FERREIRA DAMASCENA; PRISCILA RIBAS DE FARIAS COSTA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O desjejum é culturalmente conhecido como uma das refeições mais importantes do dia. Muitos efeitos adversos decorrentes do hábito de pular o desjejum foram descritos na literatura, como: piora da qualidade da dieta, aumento do risco de obesidade e diabetes mellitus tipo 2 e piora da função cognitiva (FERRER-CASCALES, R. et al., 2018). O consumo regular desta refeição é uma recomendação dietética básica, principalmente para crianças e adolescentes. Apesar disso, tais públicos caracteriza-se pela adoção de hábitos alimentares não saudáveis que tendem a permanecer na idade adulta (LEAL, G.V.S et al., 2010). O excesso de peso corporal, sobretudo concentração de gordura na região abdominal, se configura como um importante fator para o surgimento de doenças cardiovasculares. Estes eventos são a maior causa de morte no Brasil e no mundo. Pelas últimas décadas, têm sido registrados em idades cada vez mais jovens, desta forma, a detecção precoce pode prevenir mortes prematuras. O fenótipo da cintura hipertrigliceridêmica consiste na presença simultânea de elevados níveis séricos de triglicérides e circunferência da cintura aumentada, é considerado um meio barato para identificar adiposidade abdominal e alterações metabólicas associadas. **OBJETIVO** Avaliar associação entre o hábito de pular o desjejum e fenótipo da cintura hipertrigliceridêmica em adolescentes. **METODOLOGIA** Estudo transversal aninhado a uma coorte realizada com adolescentes matriculados em escolas públicas de Salvador. A amostra do estudo mais amplo é constituída por 632 adolescentes de ambos os sexos com idade entre 10 e 19 anos. Compõem este estudo 188 adolescentes que participaram da coleta de sangue realizada no período da manhã respeitando um intervalo de 12 horas de jejum. O hábito de pular o café da manhã foi avaliado no momento da aplicação do primeiro recordatório de 24 horas com a seguinte pergunta estruturada: Com que frequência, em média, você faz o café da manhã? Foi considerado pular o café da manhã a não realização desta refeição em quatro dias ou mais da semana. A circunferência da cintura foi aferida no ponto médio entre a crista ilíaca e a última costela. As medidas foram realizadas em duplicata respeitando-se variações de 0,5 cm e foi adotada a média entre os valores. O fenótipo cintura hipertrigliceridêmica (CHT) foi definido pela presença simultânea da circunferência da cintura aumentada (percentil ≥ 80 . Taylor et al, 2000) e dos níveis séricos de triglicérides elevados (≥ 90 g/dL. SBC, 2017). Os dados foram digitados no software EPIDATA e as análises foram realizadas no Statistical Package for the Social Sciences, versão 20.0 (SPSS) considerando nível de significância p . **RESULTADOS** Dos 188 adolescentes, a maioria é do sexo feminino (63,8%), com idade menor que 14 anos (62,8%). O hábito de pular o desjejum foi observado em 27,7% dos adolescentes e 10,6% deles apresentaram alteração no fenótipo CHT. Observou-se que houve diferença na associação entre pular o desjejum e as variáveis sexo (masculino 17,6% e feminino 33,3%; $p=0,021$) e idade (< 14 anos 22% e ≥ 14 anos 37,1%; $p=0,025$). Não observou-se diferença entre fenótipo CHT e pular o desjejum. **CONCLUSÃO** Neste estudo observa-se alta prevalência do hábito de pular o desjejum, principalmente entre adolescentes do sexo feminino e com idade superior a 14 anos.

Palavras-chave: Adolescentes; Cintura Hipertrigliceridêmica; Pular o Desjejum;

SINTOMAS QUE CONTRIBUEM PARA CAQUEXIA EM PACIENTES COM NEOPLASIAS GASTROINTESTINAIS EM QUIMIOTERAPIA AMBULATORIAL

ROBERTA SANTOS SOUZA MARGALHO DO VALE; MYLENNE CARDIM FERREIRA;
MARIA RITA FONSECA DIAS; FERNANDO VINICIUS FARO DOS REIS; JONATHAN
RODRIGO DA COSTA DELGADO; RAYELLY CÍNTIA ATAÍDE PALHETA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A perda de peso e a desnutrição são complicações das doenças oncológicas, fatores importantes de piora no prognóstico e menor qualidade de vida. As manifestações clínicas mais frequentes, como náuseas, vômitos, diarreia, saciedade precoce, obstipação intestinal, xerostomia, disfagia estão associadas à caquexia, desta forma afetando negativamente o estado nutricional. A caquexia é uma síndrome multifatorial associada à redução da tolerância à terapia antineoplásica e contribui para o aumento do número de mortes no mundo. A avaliação nutricional possibilita no momento da triagem identificar o risco nutricional do indivíduo com câncer apontando para uma perda de peso e fatores que podem afetar o consumo alimentar, além de prevenir uma caquexia e melhorando o prognóstico do paciente com uma intervenção nutricional precoce. **OBJETIVO** Identificar os sintomas de impacto nutricional que contribuem para caquexia em pacientes com neoplasias gastrointestinais atendidos no ambulatório de nutrição oncológica de um hospital universitário em Belém-PA. **METODOLOGIA** Foi realizado estudo do tipo transversal, com 67 pacientes com neoplasias gastrointestinais atendidos no ambulatório de nutrição oncológica do Hospital Universitário João de Barros Barreto (HUIBB) em Belém-PA, foram avaliados indivíduos de ambos os sexos, no período de Junho a Setembro de 2019, a coleta de dados foi realizada após aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa do HUIBB, protocolo nº 07768819.9.0000.001, atendendo aos requisitos da Resolução CNS nº 510/2016. Utilizou-se a Avaliação Subjetiva Global Produzida pelo Paciente, na qual coletou-se informações sobre perda de peso, redução da ingestão alimentar e presença de sintomas de impacto nutricional. Para o critério de diagnóstico de caquexia utilizado neste estudo corresponde ao do Consenso Brasileiro de Caquexia/Anorexia em Cuidados Paliativos (2011). As informações obtidas foram mensuradas e copiladas no programa Office Excel 2016, sendo submetidas a análise descritiva. **RESULTADOS** Dos 67 pacientes avaliados observou-se a presença de caquexia em 67.35%. Referente aos principais sintomas diagnosticados como favorecedor para a caquexia, identificou-se que a presença de vômitos em 73% dos avaliados, 40% com disfagia e presença de náuseas e diarreia, ambos com 56%. **CONCLUSÃO** O acompanhamento nutricional realizado é fundamental para a recuperação do estado nutricional da paciente, importante na redução das complicações de morbimortalidade relacionadas ao câncer, como a caquexia e esses sintomas que interferem de forma negativa no tratamento antineoplásico.

Palavras-chave: Caquexia; Desnutrição; Neoplasia;

TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL NAS 72H DE PACIENTES INTERNADOS EM UM HOSPITAL PÚBLICO REFERÊNCIA EM TRAUMA E QUEIMADO EM ANANINDEUA-PARÁ

PAULO HENRIQUE RAMOS GUIMARAES; ANNE CAROLINE BASTOS FERREIRA ESTACIO; JACILEIDE DA SILVA RIBEIRO; EDILSSA CARLA DIAS LOPES; TAIANARA TOCANTINS GOMES ALMEIDA; PAULO HENRIQUE RAMOS GUIMARAES.
HOSPITAL METROPOLITANO DE URGÊNCIA E EMERGÊNCIA DE ANANINDEUA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A desnutrição é um quadro clínico comum dentro das unidades de internação hospitalar, principalmente em unidades de terapia intensiva. Essa condição pode ser relacionada especificamente com a doença de base, além de comorbidades associadas. A avaliação nutricional é imprescindível para a determinação adequada das necessidades calóricas e proteicas desses pacientes, haja vista que a aplicação de uma dietoterapia inadequada pode contribuir para piora nos quadros de desnutrição hospitalar. A terapia nutricional enteral, quando é impossível de utilizar o trato gastrointestinal, deve ser a escolha imediata para os pacientes internados na manutenção e/ou recuperação do estado nutricional no ambiente hospitalar, reduzindo as complicações referentes a perda de massa muscular e supressão do sistema imunológico. **OBJETIVO** Avaliar a adequação da terapia nutricional enteral em 72h de pacientes internados em um hospital público referência em trauma e queimados, em Ananindeua-Pará **METODOLOGIA** Estudo observacional, descritivo e retrospectivo de pacientes admitidos em um hospital público, recebendo Terapia Nutricional Enteral (TNE) exclusivo, durante os meses de janeiro a junho de 2020. A infusão da dieta foi realizada por meio de sistema fechado, em infusão contínua (20h/dia). A velocidade de administração da dieta foi iniciada com 25ml/h e sua progressão ocorreu até atingir as metas nutricionais de acordo com momento clínico dos pacientes, conforme o protocolo pré-estabelecido da prescrição nutricional. Foram incluídos no estudo pacientes adultos e idosos que realizaram TNE exclusiva nas 72 horas. Foram excluídos pacientes que ficaram menos que 72 horas internados, pacientes pediátricos e pacientes que estavam fazendo via mista (via oral e enteral). A meta instituída pelo hospital para este indicador de qualidade é de 80%. **RESULTADOS** Durante os 6 meses de monitoramento foram coletadas informações de 160 pacientes, obtendo-se os seguintes resultados do valor energético total em 72 horas: Em janeiro, 97% dos pacientes alcançaram a meta em 72h de internação, em fevereiro, 95%; em março, 88%; em abril, 88%, em maio, 97%, e em junho, 96%. Dentre as causas para o alcance do Valor Energético Total em 72 horas, destacam-se as condições clínicas favoráveis dos pacientes que iniciaram terapia nutricional enteral neste período, evitando interrupções no manejo da dieta, contribuindo de forma positiva para o tratamento. Outro fato está no cumprimento eficaz do protocolo assistencial nutricional, como por exemplo, instalação de dieta pela equipe de enfermagem conforme prescrição nutricional, além de comunicação efetiva entre a equipe de nutrição e enfermagem e entrega de dieta enteral em conformidade pela equipe de lactaristas do serviço de nutrição e dietética. **CONCLUSÃO** Em todos os meses foram alcançados valores acima do ponto de corte estabelecido pela instituição (80%), o que reflete um esforço multidisciplinar em busca da

instalação de dieta precoce e em conformidade com a prescrição dietética, assim como a infusão da dieta enteral em doses plenas, a fim de alcançar os benefícios que a mesma pode proporcionar.

Palavras-chave: Terapia Nutricional; Nutrição Enteral; Indicador de qualidade;

PERFIL SOCIODEMOGRÁFICO E ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES EM HEMODIÁLISE

JANIELE SILVA DE AZEVEDO¹; LETICIA SABINO SANTOS²; MONIKA LOUISE CHAVES COSTA¹; DANIELLE SOARES BEZERRA¹; MARCOS AURELIO GONCALVES JUNIOR¹; MIRELA ZIZA BEZERRA FELIPE³.

1. FACULDADE DE CIÊNCIA DA SAÚDE DO TRAIRI, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, - BRASIL; 3. SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE PÚBLICA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Evidências apontam que os pacientes com Doença Renal Crônica têm risco elevado de desnutrição, como também de excesso de peso. Isso se faz relevante visto que tanto a desnutrição como o excesso de peso, são relacionados ao aumento de morbidades e de mortalidade desses pacientes. **OBJETIVO** Caracterizar o perfil socioeconômico e identificar o estado nutricional dos pacientes em hemodiálise ambulatorial. **METODOLOGIA** Estudo transversal, de abordagem quantitativa e de natureza básica descritiva, no qual foram avaliados pacientes adultos e idosos de ambos os sexos, portadores de doença renal crônica em hemodiálise, atendidos em um centro de nefrologia localizado no município Santa Cruz, que assiste à população da Região do Trairí do Rio Grande do Norte. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa da Faculdade de Ciências da Saúde do Trairí da Universidade Federal do Rio Grande do Norte, tendo como número de Certificado de Apresentação para Apreciação Ética (CAAE) o 20136019.9.0000.5568. Os dados sociodemográficos foram obtidos a partir da aplicação de um questionário semi-estruturado para a identificação de variáveis como idade, sexo, etnia, estado civil, escolaridade, ocupação e renda dos participantes. O peso e a estatura dos pacientes foram coletados depois do procedimento de hemodiálise, visando a classificação do estado nutricional de acordo com a Organização Mundial de Saúde (1995) ou Lipschitz (1994), a depender do grupo etário (adultos ou idosos, respectivamente). Os dados foram analisados no SPSS, versão 7.0 e os resultados apresentados em frequências relativa e absoluta. **RESULTADOS** A amostra de 39 pacientes era majoritariamente composta por mulheres (n=23; 59,0%) e apresentava idade superior a 50 anos (n=20; 51,3%). Os participantes eram casados (n=20; 51,3%), se auto-declararam pardos (n=19; 48,7%), possuíam baixa escolaridade, com ensino fundamental incompleto (n=14; 35,9%), não trabalhavam fora de casa (n=32; 82,1%) e possuíam renda de 1 salário mínimo (n=24; 61,5), sendo esta, em sua maioria, originada da aposentadoria (n=16; 66,7%). Quanto ao estado nutricional, 43,6% (n=17) dos participantes encontrava-se em eutrofia, enquanto que 35,9% (n=14) com excesso de peso e, 20,5% (n=8) em magreza, totalizando 56,4% de inadequação nutricional. **CONCLUSÃO** No presente estudo a maioria da população possuía baixa escolaridade, baixa renda e inadequação (magreza ou peso excessivo) do estado

nutricional antropométrico. Isso se faz relevante visto que essa inadequação pode agravar a saúde desses pacientes.

Palavras-chave: Doença Renal Crônica; Perfil socioeconômico; Antropometria;

ANÁLISE DO ESTADO NUTRICIONAL E COMPORTAMENTO DE RISCO PARA TRANSTORNOS ALIMENTARES DE UNIVERSITÁRIAS DOS CURSOS DE CIÊNCIAS HUMANAS

NATALIA LEONEL REGO; MILENA APARECIDA DE ALMEIDA; SIMONE DOS ANJOS CAIVANO; NATALIA DOS REIS.
UNIVERSIDADE METROPOLITANA DE SANTOS, SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO A entrada na universidade pode influenciar alterações no comportamento alimentar dos estudantes pois, além da inserção em um novo ambiente social, os jovens experimentam o aumento de responsabilidades concernentes à vida adulta, o que pode favorecer a ingestão de alimentos com baixo valor nutricional, assim como a diminuição do número de refeições e da prática de exercícios físicos, fatores que estão relacionados com a insatisfação de imagem. A insatisfação de imagem pode ser motivada por mudanças na composição corporal e está relacionada a baixa autoestima e a atitudes alimentares que objetivam a perda rápida de peso, demonstrando-se um importante fator de risco para o desenvolvimento de transtornos alimentares. Os transtornos alimentares são distúrbios psiquiátricos de etiologia multifatorial como a Anorexia e Bulimia Nervosa e o Transtorno de Compulsão Alimentar, e apresentam maior prevalência no sexo feminino. Diversos estudos apresentam estudantes universitárias de cursos da saúde como grupo de risco para transtornos alimentares, principalmente as acadêmicas de nutrição, porém, pouco se sabe sobre o comportamento alimentar das estudantes dos cursos da área de ciências humanas, assim como de seu estado nutricional. **OBJETIVO** Analisar o estado nutricional e o comportamento de risco para transtornos alimentares de estudantes dos cursos de humanas de uma universidade privada da cidade de Santos SP. **METODOLOGIA** Estudo transversal realizado com estudantes do sexo feminino dos cursos de Arqueologia, Direito, História, Geografia e Pedagogia da Universidade Metropolitana de Santos. Após a leitura, concordância e assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, as voluntárias descreveram seu peso e altura relatados para cálculo do Índice de Massa Corporal e preencheram o Questionário de Atitudes Alimentares (EAT-26), composto por 26 questões na forma de escala Likert, com escore de 21 pontos adotado como ponto de corte característico para comportamento alimentar de risco para transtornos alimentares. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Metropolitana de Santos sob o CAEE nº 19142419.4.0000.5509. **RESULTADOS** A maioria das estudantes dos cursos da área de humanas (n: 30, sendo 10 do curso de Pedagogia, 10 de Direito, 6 de Geografia, 3 de História e 1 de Arqueologia) apresentou IMC eutrófico (60%), seguido de sobrepeso, obesidade grau I, desnutrição e obesidade grau II (20, 10, 6 e 4% respectivamente). Em relação ao comportamento alimentar, a maioria das participantes (77%) não apresentou comportamento indicativo para transtornos alimentares, enquanto

23% das participantes demonstraram comportamento de risco para o desenvolvimento destes distúrbios. **CONCLUSÃO** A área de conhecimento das ciências humanas não oferece uma exposição frequente aos fatores envolvidos na gênese dos transtornos alimentares como ocorre na área da saúde, o que parece não interferir diretamente no peso e comportamento alimentar de seus estudantes. Faz-se necessário salientar que os distúrbios psiquiátricos prejudicam o estado de saúde e a qualidade de vida de seus portadores. Portanto, embora a maioria das participantes do estudo não apresente comportamento de risco e tenham estado nutricional classificado como adequado, considera-se expressivo o índice de risco para desenvolvimento de transtornos alimentares apresentado pelas as estudantes dos cursos de ciências humanas desta instituição, uma vez que almeja-se uma prevalência menor destes transtornos sobre qualquer cenário.

Palavras-chave: comportamento alimentar; estado nutricional; universitários; ciências humanas; transtornos alimentares

QUALIDADE DE VIDA NA DOENÇA RENAL CRÔNICA

JANIELE SILVA DE AZEVEDO¹; KESSYA EMANUELLE BARROS DE LIMA¹; MARIA ISABEL LOPES DE ALBUQUERQUE¹; DANIELLE SOARES BEZERRA¹; LUMA BEATRIZ PEREIRA LEITE¹; MIRELA ZIZA BEZERRA FELIPE².

1. FACULDADE DE CIÊNCIA DA SAÚDE DO TRAIRI, - BRASIL; 2. SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE PÚBLICA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Doença Renal Crônica é capaz de provocar inúmeras mudanças nos hábitos e rotina dos pacientes, principalmente daqueles que fazem hemodiálise. Estas mudanças, por sua vez, os tornam susceptíveis às limitações funcionais, físicas, emocionais e psicológicas que podem implicar na qualidade de vida de indivíduos em terapia renal substitutiva. **OBJETIVO** Caracterizar a qualidade de vida dos pacientes portadores de doença renal crônica em hemodiálise. **METODOLOGIA** Estudo transversal quantitativo, de natureza básica descritiva, que avaliou pacientes adultos de ambos os sexos, portadores de doença renal crônica, atendidos em um centro de nefrologia, localizado no município Santa Cruz, que atende à população da Região do Trairí do Rio grande do Norte. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisas da Faculdade de Ciências da Saúde do Trairí da Universidade Federal do Rio Grande do Norte, tendo como número de Certificado de Apresentação para Apreciação Ética (CAAE) o 20136019.9.0000.5568. A avaliação da qualidade de vida foi realizada por meio da versão brasileira do Medical Outcomes Study 36 - Item Short Health Form Survey (SF-36), adaptada e traduzida por Ciconelli e colaboradores (1998). Os domínios avaliados pelo questionário SF-36 são: capacidade funcional, limitações por aspectos físicos, dor, estado geral de saúde, vitalidade, aspectos sociais, limitações por aspectos emocionais e saúde mental. As respostas foram tabuladas com o escore correspondente para cada questão, os quais foram transformados numa escala de 0 a 100 pontos, com o uso de uma fórmula para o cálculo de cada domínio. Nessa escala, zero corresponde a uma pior qualidade de vida e 100 a uma qualidade de vida melhor, sendo analisada cada dimensão em separado. Os dados foram apresentados em

frequências relativa e absoluta no SPSS, versão 7.0. **RESULTADOS** A população estudada é composta por 71 pacientes. Desses, os que apresentaram as maiores médias foram os de aspectos sociais ($76,7 \pm 26,9$) e o domínio de saúde mental ($75,0 \pm 25,4$). Enquanto que os domínios de estado geral de saúde, com média igual a $18,8 \pm 10,2$, e de limitações por aspectos físicos, média igual a $44,6 \pm 42,3$, obtiveram os menores escores. Destaca-se que o estado geral de saúde também apresentou o menor desvio padrão do valor da média, entre os domínios. Também obteve o menor valor máximo de escore (escore máximo = 40,0). Quanto aos demais domínios, o de limitações por aspectos emocionais obteve média de $44,6 \pm 51,9$, o de capacidade funcional, ficou com média de $49,8 \pm 30,6$, o de dor com média $59,4 \pm 35,2$, e o de vitalidade, média $60,1 \pm 21,2$. **CONCLUSÃO** O resultado dos escores obtidos supõe que os pacientes apresentam importante comprometimento do estado geral de saúde, uma vez que a doença renal crônica e o seu tratamento de terapia substitutiva, a hemodiálise, parecem afetar a qualidade de vida dos pacientes. Sugere-se que mais estudos sejam realizados com esse público a fim de se compreender melhor os fatores que implicam na qualidade de vida desses indivíduos.

Palavras-chave: Hemodiálise; Qualidade de vida; Saúde mental;

DÉFICIT NUTRICIONAL EM PACIENTES COM CÂNCER GASTROINTESTINAL REALIZANDO ATENDIMENTO AMBULATORIAL EM BELÉM-PA.

RAYELLY CÍNTIA ATAÍDE PALHETA; ADRIENE CARVALHO DA CONCEIÇÃO;
FERNANDO VINICIUS FARO DOS REIS; MYLENNE CARDIM FERREIRA; ROBERTA
SANTOS SOUZA MARGALHO DO VALE; GABRIELLY RODRIGUES MOURA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O câncer caracteriza-se por uma reprodução celular anormal e desordenada, ou seja, é uma condição patológica que passa a agir de forma independente no organismo. Os fatores de risco que interferem para o desenvolvimento do câncer gastrointestinal está relacionado ao estilo de vida e alimentares do indivíduo, além da própria condição genética e doenças pré-existentes. Os pacientes com câncer gastrointestinal têm alto risco de desnutrição devido a absorção deficiente dos nutrientes no organismo através da síndrome de má absorção e atrofia da mucosa gastrointestinal, o que está altamente ligado aos índices de morbimortalidade. Desta forma, faz-se necessário realizar a avaliação nutricional para detectar as alterações de déficit nutricional de pacientes com câncer gastrointestinal, afim de contribuir para um direcionamento alimentar individualizado. **OBJETIVO** Avaliar o nível de déficit nutricional em pacientes com câncer gastrointestinal em atendimento ambulatorial em Belém-PA. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo, observacional e transversal, realizado no período de Junho a Setembro de 2019 no ambulatório de nutrição da Unidade de Alta Complexidade em Oncologia (UNACON). A coleta de dados foi realizada após aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa do HUIBB, sob o CAAE nº 07768819.9.0000.001, atendendo aos requisitos da Resolução CNS nº 510/2016. As variáveis coletadas foram: sexo, idade, índice de massa corporal (IMC), percentual de perda de peso (%PP) circunferência do braço (CB), prega cutânea tricipital (PCT),

circunferência muscular do braço (CMB). As informações obtidas foram mensuradas e copiladas no programa Office Excel 2016, sendo submetidas a análise descritiva. RESULTADOS Foram atendidos 23 pacientes sendo a maioria idosos (56,5%) do sexo masculino (60,8%). No que diz respeito a porcentagem de perda de peso (%PP), a maioria apresentou perda de peso grave (58%) seguido por perda de peso moderada (23%). Em relação ao IMC, houve o predomínio de desnutrição (56,5%) e eutrofia (26,0%). Os achados de CB e PCT foram caracterizados em sua maioria por desnutrição, com 69,5% e 65,2% respectivamente. Em relação a CMB houve o predomínio de desnutrição (56,5%) seguido por eutrofia (34,7%). CONCLUSÃO A partir dos dados apresentados, observou-se que a maioria dos pacientes apresentou desnutrição ou risco nutricional, ressaltando a importância da adequada intervenção e acompanhamento nutricional durante o tratamento, proporcionando a recuperação e manutenção do estado nutricional, através da detecção de carências nutricionais, melhorando a qualidade de vida e o prognóstico clínico do paciente oncológico.

Palavras-chave: Desnutrição; Neoplasias gastrointestinais; Perda de peso;

AValiação DA InGESTÃO DE VITAMINAS: E, A E K, EM ADULTOS OBESOS

ANA JÚLIA MELO DA SILVA; JAIRISSON AUGUSTO SANTA BRIGIDA VASCONCELOS;
ROSILENE REIS DELLA NOCE; ANA PAULA DA SILVA COSTA; ELIDA CRISTINA
BEZERRA GADELHA; YASMYM DANNIELLE DO ESPIRITO SANTO SOUZA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Atualmente, a obesidade é um problema de saúde pública mundial que está inserida no grupo de doenças crônicas não transmissíveis¹. Baseada em uma alimentação de baixo valor nutricional, é recorrente que pacientes tragam consigo sérios quadros de carências de micronutrientes, a exemplo as vitaminas E, A e K. Sendo assim, essas carências podem auxiliar no desenvolvimento de outras complicações associadas à obesidade, como diabetes, doenças cardiovasculares e hipertensão². Embora, seja necessário a ingestão de pequenas quantidades diárias estabelecidas pelas DRIs, o consumo é indispensável para o bom funcionamento do organismo^{2, 3}. Portanto, o acompanhamento e avaliação nutricional são partes essenciais para o tratamento do obeso. **OBJETIVO** Avaliar a adequação de vitaminas E, A e K em adultos obesos atendidos no Centro de Referência em Obesidade do Hospital Universitário Bettina Ferro de Souza. **METODOLOGIA** Este estudo caracteriza-se como descritivo e transversal. A coleta de dados foi realizada entre os anos de 2015 a 2018, numa amostra composta por obesos (n=76) de ambos os sexos, na faixa etária de 18 a 76 anos. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética de Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará n.º 2.516.980/2018 e todos assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Por meio, da Bioimpedância Elétrica In Body 230, englobando os pacientes com IMC ≥ 30 kg/m². Para a avaliação da ingestão alimentar de vitaminas A, E e K, utilizou-se o recordatório de 24 horas e as avaliações pelo programa Dietsmart versão 8.5.1. Os valores considerados adequados para a ingestão seguiram as recomendações dietéticas da RDA (Recommended dietary allowance), na qual pertence as DRIs (Dietary Reference Intakes). Os

parâmetros para mulheres na faixa de 18 a > 70 anos variam 75 (µg/dia) a 90 (µg/dia) para vitamina K, de 700 (µg/dia) para vitamina A e 15 (mg/dia) para vitamina E, já em relação ao homens na nesta mesma faixa etária variam 75(µg/dia) a 120(µg/dia) para vitamina K, de 900(µg/dia) para vitamina A e 15 (mg/dia) para vitamina E. Por fim, analisou-se os dados do programa Statistical Package for the Social Science SPSS 20.0. RESULTADOS Participaram do estudo 76 pacientes, sendo 60,5% (n=46) do sexo feminino e 39,5% (n=30) do sexo masculino, com idade média de ambos de 38,6±11,8 anos (18-76 anos). De acordo com a RDA os valores médios encontrados da vitamina A, vitamina E, vitamina K foram respectivamente 71,73%, 80,43%, 100%, inadequados e adequados 28,27%, 19,57% e 0% para o sexo feminino, já para o sexo masculino, com ausência de pacientes nas faixas etárias de (14-18) e (70 ≥), obteve-se respectivamente 73,3%, 80%, 100%, inadequados e 26,7%, 20% e 0% em adequação. CONCLUSÃO Verificou-se, que ambos os sexos apresentaram porcentagem total de inadequações segundo a RDA para as vitaminas E, A, e principalmente, em relação ao consumo de vitamina K, na qual esteve totalmente insatisfatória. Dessa maneira, tal situação pode ser correlacionada a valores elevados de IMC, e por consequência, ser um agravante para o quadro de obesidade, além de auxiliar no desenvolvimento de comorbidades. Logo, a importância do acompanhamento nutricional é extremamente necessário para dar suporte no manejo dietético destas vitaminas e promover melhorias no tratamento nutricional deste público.

Palavras-chave: Carências nutricionais; Ingestão alimentar; Obesidade; .nutricionais.Ingestão

O CENÁRIO DA OBESIDADE NA CIDADE DE BELÉM DO PARÁ NO PERÍODO DE 2017 A 2019

CAMILA WELLEN ALMEIDA DE ARAUJO¹; REGIANE MACHADO MARQUES DOS SANTOS²; ADRIANE FONSECA DE SOUZA²; PAMELA DE OLIVEIRA BATISTA²; ALDAIR DA SILVA GUTERRES²; ANGELA MARIA DE SOUZA MOREIRA³.

1. ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL; 3. : UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A obesidade é o acúmulo de gordura no organismo ocasionado por razões distintas como fator genético, metabólico e fisiológico. No entanto, é também determinado por fatores ambientais, psicológicos, comportamentais, históricos, ecológicos, econômicos, sociais, culturais, políticos, entre outros. Ademais, ela pode acarretar no desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis como o diabetes mellitus, hipertensão arterial sistêmica, doenças cardiovasculares, infarto agudo do miocárdio, dislipidemia e diversos tipos de câncer. Além disso, sua incidência vem aumentando tanto nos países desenvolvidos quanto nos que ainda se encontram em desenvolvimento, tornando-se uma problemática de saúde pública mundial. **OBJETIVO** Revisar dados sobre as evidências da situação da obesidade no município de Belém do Pará no período de 2017 a 2019. **METODOLOGIA** O presente estudo trata-se de uma revisão sobre o cenário da obesidade na cidade de Belém do Pará, onde foram realizadas pesquisas na base de dados do Sistema de Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico entre os anos de 2017 a

2019, sendo o público composto por adultos, de ambos os gêneros. Ainda, utilizaram-se os seguintes descritores: doenças crônicas não transmissíveis e obesidade. Sendo a tabulação e análise de dados realizada no programa Microsoft Excel® 2016. **RESULTADOS** Analisando o resultado evidenciado no ano de 2017 com cerca de 1.452.275 habitantes, a prevalência da obesidade atingiu 18% da população da capital de Belém, destes 17,6% correspondem ao público masculino e 18,4% ao público feminino. No ano de 2019, com uma estimativa de 1.492.745 habitantes, a obesidade atingiu 19,6% dos indivíduos caracterizando 20,1% do grupo masculino e 19,1% do feminino. Ainda, realizando-se o comparativo, houve um aumento considerado de 8,8% na taxa total dos acometidos pela doença, quanto ao gênero masculino o aumento se deu em 14,2% e para o feminino uma alta de 3,8%. **CONCLUSÃO** Observou-se que ao longo do tempo, o grupo do sexo masculino sofreu mais acometimentos pela obesidade em relação ao sexo feminino. Percebe-se a necessidade, não somente de atender o grupo em evidência mas a população de modo geral ofertando serviços com mais eficácia das políticas públicas em prol do asseguramento da saúde dos indivíduos, mais dinamismo e capacitação dos profissionais da saúde envolvidos, atuando de maneira global, porém de forma individualizada mais acima de tudo humanizada, planejando ações e estratégias, bem como permitindo acessibilidade de informação e instruções quanto à alimentação saudável e os cuidados diante do diagnóstico de doenças crônicas não transmissíveis.

Palavras-chave: Doenças Crônicas Não Transmissíveis; Obesidade; Qualidade de Vida Saúde Pública.;

PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES CRÍTICOS DIAGNOSTICADOS COM COVID 19 EM UM HOSPITAL PÚBLICO DA REGIÃO NORTE

TAIANARA TOCANTINS GOMES ALMEIDA; EDILSSA CARLA DIAS LOPES; GEOVANA PARRA VIEIRA; ALEX FRANCISCO PINTO DO NASCIMENTO.
HOSPITAL METROPOLITANO DE URGÊNCIA E EMERGÊNCIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A pandemia causada pela infecção por Corona Vírus 19 (COVID-19) atingiu milhões de brasileiros com contaminação crescente e exponencial. O ineditismo de tal situação forçou uma estruturação, em caráter de urgência, dos serviços de saúde e capacitação dos profissionais. Os indivíduos podem ter evolução crítica e necessidade do uso de terapia nutricional enteral (TNE). A elucidação do perfil de pacientes em TNE possibilita melhor direcionamento da assistência nutricional prestada. **OBJETIVO** Traçar o perfil nutricional dos pacientes em estado crítico com COVID 19 internados em um hospital público da região Norte. **METODOLOGIA** A pesquisa tem inscrição no CEP sob registro nº 022/2009. Estudo descritivo transversal no qual foram avaliados de abril a junho de 2020, pacientes positivados para COVID 19, que estiverem ou candidatos a uso de TNE, admitidos em UTI COVID de um hospital da região Norte. O diagnóstico nutricional foi realizado pela combinação da ferramenta padrão ouro na análise do risco nutricional, Nutritional Risk Screening (NRS-2002) adaptada para a instituição e avaliação nutricional, com inclusão de critérios bioquímicos. Como resultado pode-se obter o diagnóstico com ou sem risco nutricional, depleção

leve (DL), depleção moderada (DM), depleção grave (DG) eutrofia, sobrepeso e obesidade. Os dados foram planilhados e analisados por média em software @excel. **RESULTADOS** Foram avaliados 55 pacientes, com média de idade de 65 anos, corroborando com dados epidemiológicos da infecção que acomete com maior criticidade os idosos. Observou-se uma masculinização da amostra com 78% de homens e 21% mulheres, confirmando dados oficiais da China, Itália, Espanha e Brasil. Constatou-se que a maioria do grupo estava eutrófico, com 44%, o que reduz o risco de morbimortalidade e a meta terapêutica é a manutenção deste estado. Porém uma grande parte, 38% dos pacientes estavam em algum grau de depleção (11% em DL, 7% em DM e 20% em DG), alertando a equipe multiprofissional para a intervenção da TNE precocemente. Apenas 7% apresentaram-se em risco nutricional (edema e/ou falta de exames bioquímicos na admissão). Uma parcela de 9% estavam em sobrepeso e nenhum paciente era obeso. Neste grupo não se pode relacionar a obesidade como um fator de risco para complicações clínicas da COVID 19. **CONCLUSÃO** O perfil nutricional dos pacientes críticos com COVID 19 mostrou um grupo de idosos, maioria masculina, eutróficos seguidos de algum grau de depleção. A perfilação do diagnóstico nutricional precoce desses indivíduos ocasionou um fortalecimento das ações da Equipe Multiprofissional em Terapia Nutricional Enteral (EMTN). Além de subsidiar ampliação do conhecimento epidemiológico dos pacientes acometidos pelo vírus, refletindo positivamente no planejamento terapêutico, com intuito de prevenir as complicações do tratamento, acelerar a recuperação, reduzir os gastos e o tempo de internação hospitalar.

Palavras-chave: Pandemia; Avaliação Nutricional; Prognóstico; Eutrofia;

ANÁLISE DO ESTADO NUTRICIONAL POR MEIO DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL SUBJETIVA EM PACIENTES ONCOLÓGICOS DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

MYLENNE CARDIM FERREIRA; ADRIENE CARVALHO DA CONCEIÇÃO; FERNANDO VINICIUS FARO DOS REIS; ROBERTA SANTOS SOUZA MARGALHO DO VALE; JONATHAN RODRIGO DA COSTA DELGADO; RAYELLY CÍNTIA ATAÍDE PALHETA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O câncer é uma doença caracterizada pelo crescimento anormal e desordenado de células. A perda progressiva de peso é a manifestação clínica mais comum encontrada no paciente com câncer e está associada à localização tumoral, estágio da doença, aumento da demanda nutricional do tumor, alterações metabólicas causadas pela enfermidade neoplásica e ao tratamento ao qual estes pacientes são submetidos. Desta forma, os pacientes oncológicos devem ser diagnosticados e tratados precocemente, com a intenção de minimizar ou reverter o déficit do estado nutricional trazendo desfechos mais favoráveis para essa população. **OBJETIVO** Analisar o estado nutricional através de avaliação nutricional subjetiva em pacientes oncológicos atendidos em um hospital Universitário em Belém-PA. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, com amostra de 49 pacientes adultos e idosos de ambos os sexos, com diagnóstico de câncer, internados no Hospital Universitário João de Barros Barreto (HUJBB), no período de Junho a Setembro de 2019.

A coleta de dados foi realizada após aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa, sob protocolo nº 07768819.9.0000.001, atendendo aos requisitos da Resolução CNS nº 510/2016. Para a análise do estado nutricional aplicou-se o formulário de Avaliação Subjetiva Global Produzida Pelo Paciente ASG-PPP. Avaliou-se conjuntamente e separadamente os 3 aspectos da composição corporal (reservas de gorduras, o estado da massa muscular e do estado de fluídos). As informações obtidas foram mensuradas e copiladas no programa Office Excel 2016, sendo submetidas a análise descritiva. **RESULTADOS** Foram avaliados 49 pacientes, sendo 55,10% do gênero masculino e 56,03% adultos. Ao avaliar as reservas de gorduras, observou-se que 32,65% apresentaram um déficit severo, 22,45% déficit ligeiro e 18,37% déficit moderado. Em relação ao estado de fluídos corporais, notou-se que não houve uma prevalência elevada, onde 71,43% não apresentaram edemas. Quanto ao estado dos músculos, percebeu-se que 28,57% demonstraram déficit severo, 22,45% com déficit moderado e 22,45% de déficit ligeiro. A partir desses parâmetros, houve a caracterização total do estado nutricional através composição corporal dos pacientes, prevalecendo 28,57% para déficit severo, seguido por 24,49% para déficit moderado e 24,49% para déficit ligeiro, portanto, 73,47% apresentaram algum déficit considerado no exame físico. **CONCLUSÃO** Ressalta-se a importância do acompanhamento nutricional no ambiente hospitalar, para manter ou intervir sobre o estado nutricional do paciente oncológico, reduzir risco de complicações e acelerar sua recuperação, afim de melhorar a qualidade de vida, pois quanto maior a depleção corporal, que inclui diminuição de reservas de gordura corporal, massa muscular e a presença de fluídos, pior a sobrevida do paciente.

Palavras-chave: Câncer; Desnutrição; Estado Nutricional;

ELABORAÇÃO DE TECNOLOGIA EDUCATIVA SOBRE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NA GESTAÇÃO

ANA PAULA TRINDADE CORREA; LARISSA GABRIELE BARROS DE BRITO; SANDRA MARIA DOS SANTOS FIGUEIREDO; CYNTHIA RODRIGUES TRIACA.
CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO No período gestacional ocorrem intensas transformações fisiológicas tanto na mãe quanto no feto, ocasionando maiores necessidades nutricionais nesta fase. O consumo adequado de macro e micronutrientes são essenciais para manutenção de um estado nutricional adequada, sendo assim, alterações como obesidade ou desnutrição são refletidas diretamente no desenvolvimento do concepto (ANDRADE et al, 2015). A educação alimentar e nutricional é uma forma de ensinar, de maneira simples e adequada, a grande importância do consumo de refeições ricas em nutrientes, facilitando a aprendizagem acerca de escolhas alimentares saudáveis que influenciam e melhoram a vivência dos indivíduos. Durante a gestação a educação alimentar nutricional torna-se, ainda mais relevante, pois as necessidades nutricionais das gestantes são mais elevadas e precisam ser alcançadas com a finalidade de promover um período gestacional mais tranquilo e um desenvolvimento apropriado para o feto, evitando morbidades e complicações para a mãe e para o bebê (FAGUNDES, 2016). **OBJETIVO** Elaborar uma tecnologia educativa, do tipo cartilha sobre alimentação saudável

no período gestacional. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo com abordagem metodológica, desenvolvida em duas etapas: a pesquisa bibliográfica e a construção da cartilha. A fase de levantamento da literatura foi realizada através de artigos do google acadêmico e Scientific Eletronic Library Online (SCIELO), dos últimos cinco anos, gratuitamente disponíveis de forma integral, na língua portuguesa, utilizando as palavras-chaves gestantes, alimentação adequada e nutrição. Na segunda etapa foi criada a cartilha no Microsoft Word, fonte Times New Roman, tamanho 14, utilizando figuras e fotos disponíveis do google imagens. Para elaboração da cartilha foram adicionados diversos conteúdos sobre o assunto de maneira lúdica e didática. Enfatizando o uso de figuras para facilitar o entendimento do público dos mais variados níveis de escolaridade. **RESULTADOS** A estruturação da cartilha apresenta os seguintes tópicos: Porque as vitaminas e minerais são essenciais para a mãe e o bebê ?; Porque a gestante não pode ganhar muito peso durante a gestação?; Porque a gestante não pode perder peso ?; Alimentos bons para mãe e o bebê; Alimentos que devem ser evitados e porque. Apresentando aspectos nutricionais indispensáveis para o bom desenvolvimento do feto e a saúde materna, buscando conscientizar sobre a necessidade mais elevada de certos nutrientes e, também, sobre a efetividade de evitar determinados alimentos durante esse período, todas essas informações foram escritas com linguagem simples. Dessa forma, a elaboração da cartilha tem intuito de conscientizar e motivar as gestantes para o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis e adequados. **CONCLUSÃO** O intuito principal da elaboração da tecnologia educativa, do tipo cartilha é de promover uma melhor condição de saúde as gestantes, dando suporte de forma esclarecedora em meio às dúvidas que permeiam sobre uma alimentação adequada nesta fase.

Palavras-chave: alimentação adequada; gestantes; educação em saúde;

PACIENTES QUEIMADOS EM DIETA VIA ORAL E META NUTRICIONAL EM UM HOSPITAL PÚBLICO DE REFERÊNCIA DA REGIÃO NORTE

TAIANARA TOCANTINS GOMES ALMEIDA; EDILSSA CARLA DIAS LOPES; GEOVANA PARRA VIEIRA; ALEX FRANCISCO PINTO DO NASCIMENTO.
HOSPITAL METROPOLITANO DE URGÊNCIA E EMERGÊNCIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A queimadura desencadeia um processo de hipercatabolismo que estimula o aumento das necessidades protéico-calóricas. Este estado é influenciado pelo início da nutrição precoce condicionada a estabilização hemodinâmica dos pacientes. A intervenção nutricional via oral associada à suplementação é recomendada para alcance de altos valores energéticos e proteicos e consequentemente uma recuperação tecidual mais efetiva. **OBJETIVO** Analisar o alcance de valor energético total (VET) e proteínas em pacientes queimados com dieta via oral em um hospital de referência da região norte. **METODOLOGIA** A pesquisa tem inscrição no CEP sob registro nº 022/2009. Foram avaliados pacientes admitidos em Junho de 2020 no Centro de Tratamento de Queimados em um hospital público de referência de trauma e queimados da região Norte. Para o diagnóstico nutricional foram aplicadas as ferramentas padrão ouro na análise do risco nutricional,

Nutritional Risk Screening (NRS-2002) para adultos e Screening Tool for Risk on Nutritional Status and Growth (Strongkids,2012) para crianças. Esses são métodos validados, de baixo custo e não invasivos. O monitoramento do alcance de VET e proteína foi realizado por meio de registro alimentar em pacientes em dieta via oral e calculados os percentuais atingidos em conformidade com as calorias e proteínas prescritas. Os dados foram planilhados e analisados em software @excel. RESULTADOS Foram avaliados 22 pacientes. Destes 15 adultos: 10 homens e 5 mulheres, com média de idade de 35,8 anos. A avaliação revelou 7% desnutridos, 67% eutróficos, 33% de obesos e 13% em obesidade. Os adultos tiveram uma média de 2026 cal/dia com 112% de alcance de VET e 90g de proteína com 125% ingestão. Ressalta-se a ação conjunta dos profissionais da nutrição com prescrição de preparações hipercalóricas e hiperproteicas em adequação as necessidades preconizadas a pacientes queimados, além da Terapia Nutricional Oral (TNO), com um incremento de 600cal/dia e 40g de proteínas. O uso de suplementação hipercalórica e hiperproteica em pacientes queimados constitui-se como forte aliada na dietoterapia, tendo em vista o estado catabólico e alto risco de depleção. Entre o público infantil, foram atendidas 7 crianças: 4 meninos e 3 meninas, média de idade de 4,4 anos. O diagnóstico nutricional mostrou 85% em eutrofia, e 15% em risco nutricional. O VET deste grupo foi em média de 1215 cal e 39g de proteína. As crianças alcançaram uma média de 142% do VET diário e 175% das necessidades proteicas. Para tal, 85% fizeram uso de TNO, contabilizando 300 cal e 7,6 g de proteínas adicionais a dieta via oral. CONCLUSÃO O alcance das metas nutricionais prescritas para pacientes queimados em dieta via oral na instituição foram superadas, o que configura um impacto significativo na efetividade do tratamento. Destacando a implementação de proteínas de alta qualidade advindas da TNO, que associadas à dieta, é uma estratégia que atenua a sepse, diminui o risco de complicações em pacientes graves, minimiza a resposta metabólica ao trauma, reduz perda ponderal e auxilia no processo cicatricial. Portanto o binômio diagnóstico nutricional/intervenção precoce, reduzem o tempo de hospitalização e as ações nutricionalmente iatrogênicas.

Palavras-chave: Hipercatabolismo; Suplementação; Avaliação Nutricional;

AValiação DO CONSUMO ALIMENTAR DE ZINCO EM INDIVÍDUOS COM DOENÇA FALCIFORME

RAQUEL TEIXEIRA VIGIANI; NILCEMAR RODRIGUES CARVALHO CRUZ; DAYENNE PAULA NASCIMENTO; BRUNA GOMES BOTELHO; CIBELE VELLOSO RODRIGUES; CLARICE LIMA ALVARES SILVA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA CAMPUS AVANÇADO GOVERNADOR VALADARES, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Estudos têm indicado que crianças com doença falciforme geralmente possuem ocorrência de carências nutricionais, principalmente na forma mais grave, a anemia falciforme. Fornecer, portanto, orientações para uma nutrição adequada é um desafio nos cuidados à saúde dos pacientes, mas essa pode refletir na melhora dos agravos clínicos e melhor desenvolvimento. Dentre

os muitos nutrientes, chama-se atenção a carência de zinco, pois essa pode ocasionar deficiência secundária de vitamina A, sendo este déficit nutricional relacionado à piora no prognóstico da doença falciforme. Entre as causas das deficiências nutricionais está a baixa diversidade alimentar. **OBJETIVO** Investigar a adequação no consumo alimentar de zinco na doença falciforme. **METODOLOGIA** A pesquisa do tipo transversal e descritiva realizada com crianças e adolescentes com doença falciforme cadastradas no Hemocentro Regional da Fundação Hemominas, no município de Governador Valadares, Minas Gerais. Foi investigado o consumo de zinco pela análise de recordatórios de 24 horas, aplicados em três dias não consecutivos. Um kit de medidas caseiras e álbum fotográfico foram utilizados para apoio na definição do tamanho das porções consumidas. A análise foi realizada pelo software DietPro® e considerou-se a Necessidade Média Estimada (Estimated Average Requirement - EAR). A adequação do consumo foi determinada por método probabilístico. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Juiz de Fora (Parecer nº 2.146.315) e pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Fundação Hemominas (Parecer nº 3556.803). **RESULTADOS** Participaram do estudo 101 indivíduos, sendo 57 (56,44%) com anemia falciforme e 44 (43,56%) com doença SC. Do total de indivíduos com doença falciforme, 66,34% (n = 67) eram meninos com idade média de 11,3 anos e 33,66% (n=34) eram meninas com idade média de 11,6 anos. Os resultados indicaram que a média do consumo de zinco entre as meninas foi 7,32 mg/dia entre 4 a 8 anos (n= 7), 6,47 mg/dia entre 9 a 13 anos (n= 18) e 9,42 mg/dia entre 14 a 18 anos (n=9). Em meninos o consumo médio foi 3,53 mg/dia entre 4 a 8 anos (n=18), 6,19 mg/dia entre as idades 9 a 13 anos (n=33) e 9,03 mg/dia entre 14 a 18 anos (n=16). Considerando todos os indivíduos verificou-se uma probabilidade de prevalência média de inadequação do consumo de 43%. **CONCLUSÃO** Observou-se elevada prevalência média de inadequação do consumo de zinco nessa população o que sugere a realização de análises adicionais para investigar a presença de deficiência deste mineral e a adoção de estratégias de intervenção nutricional. Apoio: FAPEMIG CDS-APQ-03522-13; PROEX-UFJF e PROPP-UFJF/2016/2017; CT-INFRA/2013- FINEP.

Palavras-chave: Carência nutricional; Consumo alimentar; Doença Falciforme; Zinco.;

A IMPORTÂNCIA DE AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO ENFRENTAMENTO E CONTROLE DA OBESIDADE EM UM HOSPITAL DE REFERÊNCIA NO ESTADO DO PARÁ.

CAMILA WELLEN ALMEIDA DE ARAUJO¹; ALDAIR DA SILVA GUTERRES²; ADRIANE FONSECA DE SOUZA²; REGIANE MACHADO MARQUES DOS SANTOS².

1. ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A obesidade é o acúmulo de gordura no organismo que acarreta alterações metabólicas com ascendência multifatorial e de caráter epidêmico. Ela está associada a agravos e complicações a saúde dos indivíduos, evidenciando a relação existente entre a doença com comorbidades associadas denominadas de doenças crônicas não transmissíveis. Sendo indispensável

o monitoramento, cuidado e orientação às pessoas acometidas por esta doença. Ainda, os principais fatores causadores da obesidade são: sedentarismo, alimentação inadequada, fatores genéticos, nível socioeconômico, fatores psicológicos e fatores demográficos. **OBJETIVO** Relatar a importância das ações de educação alimentar e nutricional a partir de uma ação de um projeto de extensão sobre o enfrentamento e controle da obesidade em um hospital referência no Pará. **METODOLOGIA** O presente estudo é caracterizado como um relato de experiência, vivenciado na Fundação Estadual Hospital de Clínicas Gaspar Vianna a partir de um projeto de extensão aprovado pela Pró-Reitoria da Universidade Federal do Pará denominado de O Enfrentamento e Controle da Obesidade Em Um Hospital de Referência no Estado do Pará, onde se tiveram como atuantes graduandos e profissionais da nutrição, no dia 08 de novembro de 2019. Havendo a realização da verificação do índice de massa corporal com o fornecimento do diagnóstico nutricional, orientação com entrega de materiais em forma de folder contendo os dez passos para uma alimentação saudável e informações sobre comorbidades associadas à obesidade ao público. **RESULTADOS** Objetivava-se informar e conscientizar o público alvo para a importância de uma alimentação saudável e os cuidados e tratamentos com as doenças crônicas não transmissíveis. A execução das atividades foi de cunho em educação alimentar e nutricional onde houve a participação de 50 pessoas. Observou-se durante a ação o despertar do interesse do público para a temática abordada. Ainda, durante a ação foi possível verificar que a maioria dos participantes demonstrou entusiasmo nas ações realizadas com esclarecimento das suas dúvidas e o despertar dos indivíduos em seguir, retomar ou manter os cuidados necessários com a sua saúde e a de sua família de forma saudável e equilibrada. Além disso, foi observado que muitos dos indivíduos residiam no interior do estado e tinham dificuldades financeiras, devido a baixa renda familiar, o que acarreta na não adesão de práticas alimentares saudáveis e atenção adequada com a saúde, onde foi ressaltado a importância de uma alimentação saudável e procurado alternativas de novas práticas como reaproveitamento de alguns alimentos e a criação de hortas domésticas. **CONCLUSÃO** Pressupõe que apesar dos desafios evidenciados, a ação realizada se mostrou positivamente significativa, pois tais atividades contribuíram para mentalização e construção de hábitos alimentares saudáveis, possibilitando a desmistificação de ideias equivocadas, propiciando o acesso de conhecimento e oferta de uma melhor qualidade de vida para os participantes envolvidos.

Palavras-chave: Acesso à Informação; Conscientização; Educação Alimentar e Nutricional; Obesidade;

FENÓTIPO CINTURA HIPERTRIGLICERIDÊMICA E CONSUMO ALIMENTAR EM ADOLESCENTES DE SALVADOR

EDIMARCOS DOS SANTOS DE SATEL; VALDELICE RIBEIRO BARBOSA SANTOS;
NADJANE FERREIRA DAMASCENA; VALTERLINDA ALVES DE OLIVEIRA QUEIROZ;
LUANA DE OLIVEIRA LEITE; ANA MARLUCIA OLIVEIRA DE ASSIS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O fenótipo de cintura hipertrigliceridêmica (CHT) é definido como a presença simultânea de circunferência de cintura (CC) e níveis séricos de triglicérides (TG) aumentados (COSTA et al., 2017). Esse indicador é uma medida de rastreamento simples e de baixo custo e tem demonstrado boa correlação com o risco cardiometabólico em crianças e adolescentes (PEREIRA et al., 2015). As primeiras fases da vida são consideradas como estratégicas na prevenção do risco cardiometabólico, uma vez que os hábitos de vida são formados nestas fases (MCO et al., [s. d.]). É sabido ainda que no que se refere ao estilo de vida a alimentação possui um papel importante de causa e proteção do risco cardiometabólico (OLIVEIRA et al., 2015), devendo, portanto, ser objeto de investigação. **OBJETIVO** Conhecer a associação entre o fenótipo cintura hipertrigliceridêmica e o consumo alimentar em adolescentes. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal oriundo de uma coorte intitulada: Ambiente escolar e familiar e risco cardiovascular: uma abordagem prospectiva. Para esse estudo utilizou-se uma amostra de 183 alunos. Foram coletadas informações sociodemográficas, antropométricas, bioquímicas e de consumo alimentar. O fenótipo cintura hipertrigliceridêmica, foi definido pela presença simultânea da circunferência da cintura aumentada e dos níveis séricos de triglicérides elevados. Para a avaliação do consumo alimentar foi utilizado o Questionário de Frequência Alimentar, e os alimentos foram agrupados de acordo com a classificação NOVA, além do valor calórico total. Quanto as análises estatísticas foi utilizada a diferenças de mediana. A diferença de medianas foi analisada pelo teste de Mann Whitney e considerou-se estatisticamente significativa quando p-valor fosse $\leq 0,05$. As análises estatísticas foram realizadas no Statistical Package for the Social Sciences, versão 20.0. O protocolo do presente estudo (Parecer nº 1.139.343) foi aprovado no Comitê de Ética da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia. **RESULTADOS** Dos 185 adolescentes, a maioria é do sexo feminino (64,3%), com idade menor que 14 anos (62,7%) e 10,8% apresentavam o fenótipo cintura hipertrigliceridêmica. Quanto ao consumo alimentar, adolescentes com o fenótipo CHT apresentaram maior mediana de consumo energético em todos os grupos alimentares analisados. Contudo, não houve significância estatística. **CONCLUSÃO** Embora não tenha apresentado significância estatística, os dados deste estudo mostram maior tendência de consumo energético em adolescentes com fenótipo cintura hipertrigliceridêmica em todos os grupos alimentares avaliados.

Palavras-chave: Adolescentes; Fenótipo Cintura Hipertrigliceridêmica; Consumo Alimentar; Grupos de Alimentos;

RELAÇÃO DA METILAÇÃO DO MYD88 NA PLACENTA COM PARÂMETROS BIOQUÍMICOS INFLAMATÓRIOS DE MÃES COM ALTERAÇÃO NO GANHO DE PESO

PERLA PIZZI ARGENTATO¹; JORGE AUGUSTO PETROLI MARCHESI²; NAIARA NAIANA DEJANI³; LIANIA ALVES LUZIA⁴; ESTER SILVEIRA RAMOS⁵; PATRÍCIA HELEN DE CARVALHO RONDÓ⁶.

1. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, LABORATÓRIO DE EPIGENÉTICA E REPRODUÇÃO, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, ARARAQUARA - SP - BRASIL; 4. UNIVERISADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 5. UNIVERISADE DE SÃO PAULO, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL; 6.

FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP
- BRASIL.

INTRODUÇÃO Fatores ambientais podem programar o feto ao desenvolvimento da obesidade em outras etapas da vida. Um reconhecido mecanismo epigenético pelo qual os efeitos adversos do ambiente intra-uterino são transferidos aos descendentes é a metilação do DNA. **OBJETIVO** Avaliar a relação entre o ganho de peso materno com a metilação do DNA na placenta, face fetal, sobre a adiposidade neonatal e parâmetros bioquímicos no sangue materno do terceiro trimestre gestacional e do cordão umbilical **METODOLOGIA** Uma subpopulação de 64 gestantes da coorte intitulada Relação entre adiposidade materna e adiposidade do concepto nos períodos fetal, neonatal e no primeiro ano de vida: estudo prospectivo de base populacional foram acompanhadas durante os três trimestres da gestação, parto, pós-parto e separadas em 4 grupos: A. Gestantes que entraram na gestação eutróficas e tiveram ganho de peso adequado. B. Gestantes que entraram na gestação eutróficas e ganharam peso acima do recomendado. C. Gestantes que entraram na gestação com excesso de peso e tiveram ganho de peso adequado. D. Gestantes que entraram na gestação com excesso de peso e tiveram ganho de peso acima do adequado pela IOM (Institute of Medicine - IOM, 2009). A adiposidade do neonato foi realizada com 72h pós-parto por pletismografia com o PEA POD (Cosmed®, USA). Os exames sanguíneos de PCR ultra sensível e de HDL colesterol foram realizados em laboratório bioquímico especializado. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética sob o parecer 2.570.576. O DNA do vilo placentário foi extraído utilizando proteinase K pelo método santing-out. As regiões hipo e hipermetiladas do gene MYD88 foram analisados pela técnica de Digestão Enzimática Sensível à Metilação associada à PCR quantitativa (qPCR). Os testes estatísticos aplicados foram ANOVA seguido o teste post hoc de Bonferroni e para a correlação das variáveis com a metilação, foi utilizado o coeficiente de Spearman. Os resultados foram expressos como média $\pm$ desvio padrão e o nível de significância adotado foi de $p \leq 0.05$. **RESULTADOS** O ganho de peso ao final da gestação foi diferente entre os grupos, mães do grupo C tiveram ganho menor do que o grupo A, B e D ($p=0,001$, $p=0,000$ e $p=0,000$, respectivamente) e as mães do grupo B tiveram ganho maior do que o grupo A ($p=0,001$). Não foi encontrada diferença estatística entre os grupos sobre a metilação e a composição corporal do bebê, no entanto houveram significativas correlações positivas entre a metilação do MydD88 no grupo B com o HDL colesterol tanto no sangue materno quanto no cordão e correlações negativas com a PCR do sangue materno. **CONCLUSÃO** O maior ganho de peso gestacional atua mais sobre a metilação do MYD88, um importante gene inflamatório, ao que concerne parâmetros bioquímicos também relacionados pró e antiinflamatórios.

Palavras-chave: Programação Fetal; Epigenética; Metilação do DNA; Placenta;

ALTERAÇÕES DA MICROBIOTA EM PACIENTES PORTADORES DO TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA

THAIS SANTOS DE MELO; LUIZ FERNANDO ALMEIDA SANTOS; IVANEIDE DA PIEDADE BRAGA BRAGA; TAISE CUNHA DE LUCENA; KATHY DULCINEIA BAIA DA

SILVA.
ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, MANAUS - AM - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Autismo é um transtorno global do desenvolvimento, também chamado de Transtorno do Espectro Autista (TEA), caracterizado por mudanças significativas na comunicação, na interação social e no comportamento da criança. As causas ainda não estão nitidamente constatadas, porém se sabe que a prevalência do transtorno é em crianças do sexo masculino e independe da etnia, origem geográfica ou situação socioeconômica.³ Os autistas podem apresentar um caráter alimentar muito peculiar, como a seletividade e pouca variedade de alimentos, ocasionando baixo consumo de frutas e verduras, preferência por alimentos ricos em proteínas e pobres em fibras, consequentemente havendo distúrbio de crescimento e alterações no peso, assim como apresentam muitas vezes algumas comorbilidades gastrointestinais, que pioram os sintomas comportamentais evoluindo para quadro de disbiose, causando um desequilíbrio e levando à desnutrição de vitaminas e inativação de enzimas, além de produzir toxinas cancerígenas e degradação da mucosa intestinal. **OBJETIVO** Investigar a frequência de alterações comportamentais e sintomas gastrointestinais em Portadores do Espectro Autista. **METODOLOGIA** Realizou-se uma revisão de literatura, na qual, foi realizado um levantamento bibliográfico nas bases de dados SCIELO, PUBMED e LILACS, sendo incluídos no estudo artigos que foram publicados no período de 2015 a 2019 nas línguas portuguesa e inglesa. Foram encontrados 18 artigos, a seleção foi realizada a partir de uma leitura criteriosa dos quais foram selecionados 3 artigos favoráveis que atendem aos critérios de inclusão ao objetivo proposto. **RESULTADOS** Relatos de problemas gastrointestinais têm sido constante em crianças com transtorno do espectro autista, como constipação, dor abdominal e diarreia, relacionando a uma microbiota intestinal anormal disbiose. É comum os autistas apresentarem problemas graves quanto a alimentação, em virtude da seletividade alimentar, acarretando problemas nutricionais.² Uma intervenção nutricional contribui no tratamento com a regularização da microbiota melhorando diversos sintomas. Há evidências crescentes demonstrando que uma dieta livre de glúten e caseína apontam melhoras nas patologias relacionadas com os problemas do trato gastrointestinal presentes nos autistas, uma dieta livre de glúten e caseína surge como uma terapêutica nutricional para melhorar os sintomas comportamentais e gastrointestinais frequente, tornando-se fundamental o acompanhamento nutricional para que possíveis substituições de alimentos que contenham glúten e caseína por alimentos que contenham características semelhantes de maneira que possa evitar uma possível deficiência de vitaminas e minerais. **CONCLUSÃO** Desse modo, percebe-se que a retirada do glúten e da caseína da dieta dos portadores do transtorno do espectro autista pode ser bastante benéfica, melhorando os sintomas gastrointestinais e consequentemente evoluindo para uma melhora clínica.

Palavras-chave: Disbiose; Transtorno do espectro autista; Doenças gastrointestinais;

Anais do XXVI Congresso Brasileiro de Nutrição - CONBRAN 2020

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

A FITOTERAPIA NO PLANO PEDAGÓGICO DE CURSOS DE NUTRIÇÃO DE UNIVERSIDADES FEDERAIS BRASILEIRAS.

LUANA ALE BERTONCELLO; BRUNA MENEGASSI; PAMELA CARINI PEREIRA;
MARIA LUIZA FIDELIS DA SILVA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A fitoterapia é o tratamento com uso de plantas medicinais em suas diferentes formas farmacêuticas, sem a utilização de princípios ativos isolados. Desde 2006 a fitoterapia está contemplada dentre as 36 práticas integrativas complementares possíveis de serem utilizadas no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS) no Brasil. Em 2015, por meio de resolução específica, o Conselho Federal de Nutricionista atribuiu competências para esse profissional prescrever plantas medicinais e drogas vegetais como complemento da prescrição dietética para seus pacientes. Em consonância com essa resolução, espera-se que a disciplina de fitoterapia ou disciplinas correlatas estejam contempladas no Plano Pedagógico de Cursos de Nutrição (PPCN) brasileiros. **OBJETIVO** Este trabalho teve por objetivo analisar a presença da disciplina fitoterapia ou disciplinas correlatas no PPCN de Universidades Federais brasileiras. **METODOLOGIA** Realizamos uma pesquisa de abordagem qualitativa, do tipo documental, com finalidade descritiva. Consultamos na internet, no período de agosto a setembro de 2018, a lista de Universidades Federais brasileiras abertas até esse ano e, em seguida, pesquisamos aquelas que ofereciam curso de nutrição. Buscamos os PPCN nos sites das universidades e os analisamos quanto a presença de disciplina de fitoterapia ou disciplinas correlatas, analisando o nome da disciplina e suas ementas quanto a presença dos temas droga(s) vegetal(is), planta(s) medicinal(is), fitoterapia e fitoterápicos(as). **RESULTADOS** Das 68 Universidades Federais brasileiras, 38 ofereciam curso de nutrição no momento da análise, sendo 4 na região Centro-Oeste, 11 na Nordeste, 3 na Norte, 14 na Sudeste e 6 na Sul. Encontramos o plano pedagógico de 37 cursos de nutrição. Dos 37 PPCN analisados, 13 cursos ofereciam uma disciplina de fitoterapia cada, sendo 3 na região Centro-Oeste, 3 na Nordeste, 2 na Norte, 4 na Sudeste e 1 na Sul. Dessas disciplinas, 4 apresentavam o nome fitoterapia ou apresentavam esse termo em seu nome (na Universidade Federal da Grande Dourados; na Universidade Federal de Mato Grosso do Sul; na Universidade Federal do Espírito Santo; e na Universidade Federal da Fronteira Sul). As outras 9 apresentavam o termo fitoterapia na ementa ou apresentavam na ementa os outros termos analisados. Essas disciplinas foram plantas medicinais e fitoterápicos, na Universidade Federal de Goiás;

suplementação alimentar, na Universidade Federal de Sergipe; nutrição funcional, na Universidade Federal do Piauí; nutrição clínica 2, na Universidade Federal de Pernambuco; farmacologia, na Universidade Federal do Acre; práticas integrativas e complementares no SUS na Universidade Federal do Tocantins; plantas medicinais e fitoterápicos em nutrição, na universidade Federal do Triângulo Mineiro; agricultura urbana, na Universidade Federal de Minas Gerais; e plantas medicinais aplicadas à nutrição na Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro. Das 13 disciplinas, 7 eram optativas. **CONCLUSÃO** A todos os profissionais nutricionistas, ainda que sem título de especialista, é permitida a prescrição de plantas e chás medicinais. Uma adequada formação com conhecimentos básicos sobre fitoterapia torna-se um recurso importante para nutricionistas prescreverem plantas medicinais para tratamentos paliativos, ou complementação de outros tratamentos de doenças.

Palavras-chave: Alimentos; Plantas medicinais; Práticas integrativas;

PERCEPÇÃO DO AMBIENTE EDUCACIONAL DOS ESTAGIÁRIOS NO ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO CLÍNICA

MARIA LUIZA FERREIRA STRINGHINI; MARIA CLARA D'ALCANTARA PEREIRA;
DEBORA DANIELLE ALVES MORAIS PRIEBE.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, GOIANIA - GO - BRASIL.

INTRODUÇÃO O ambiente educacional está diretamente ligado com satisfação, sucesso, realizações do aluno, relações interpessoais, atividades curriculares, seus preceptores/professores e o local de prática, além de ser considerado um fator importante e determinante no processo de aprendizagem. Avaliar este ambiente possibilita igualar as condições entre os alunos ingressantes no curso por meio das ações afirmativas (AA) e pelo sistema universal, reduzir as desigualdades sociais e regionais, amenizando o sentimento de discriminação e contribuindo para a erradicação da pobreza e da marginalização pelos indivíduos. Além disto, permite fortalecer as potencialidades do curso bem como enfrentar as fragilidades (ROFF et. al., 1997). **OBJETIVO** Analisar a percepção dos estagiários do curso de Nutrição/UFG no estágio de nutrição clínica, realizado no Hospital das Clínicas/UFG e do Centro de Reabilitação e Readaptação Dr. Henrique Santillo (CRER), sobre o ambiente educacional e comparar estas percepções entre alunos de ações afirmativas e os demais estudantes. **METODOLOGIA** Estudo transversal, analítico e exploratório, realizado na Faculdade de Nutrição da UFG com 113 alunos, sendo 19 participantes das Ações Afirmativas e 94 não participantes, durante o período de 2015/1 a 2018/2. Projeto aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Goiás sob o protocolo de número 1.144.103. Foi utilizado o questionário de autorrelato Dundee Ready Education Environment Measure (DREEM), composto por 50 questões distribuídas em cinco dimensões. O DREEM é um instrumento validado para o português em 2003, possuindo 50 (cinquenta) questões, sendo classificadas em cinco dimensões: D1- Percepção da aprendizagem: capaz de avaliar o quanto os alunos se sentem estimulados a aprender e o quanto são impulsionados a buscar o conhecimento por conta própria; D2- Percepção dos professores: revela os olhares dos

alunos para com o professor, postura profissional (paciente-aluno), preparo para as aulas e se costumam fazer críticas construtivas; D3- Percepção dos resultados acadêmicos: avalia os métodos de aprendizagem; D4- Percepção do ambiente geral: verifica o ambiente como um todo (pontualidade, tranquilidade e estímulo); D5- Percepção das relações sociais: avalia o convívio social, o desestímulo dos estudos e a falta do apoio psicológico na instituição. Questões com média > 3,5 são consideradas como pontos muito fortes; média entre 3,0 e 3,5 pontos fortes; média entre 2,0 e 3,0 aspectos que podem ser melhorados e média < 2,0 área problemática, pontos que necessitam de intervenção. RESULTADOS A maioria dos participantes eram do sexo feminino (95,5%), com idade mediana de 23 anos e brancas (58,4%). As médias gerais de pontuação e das assertivas do DREEM foram de 119,25 (ambiente mais positivo que negativo) e 2,40 (áreas problemáticas), respectivamente, com semelhanças entre os grupos de estudantes das ações afirmativa e os demais. CONCLUSÃO Não houve diferenças significativas, no atual estudo, dentro das dimensões, entre os grupos pertencentes ao programa de ações afirmativas e o grupo dos ingressantes pelo sistema universal, porém é interessante e necessário um olhar cuidadoso sobre os elementos do ambiente educacional, como a percepção das relações sociais considerada área problemática em ambos os ambientes.

Palavras-chave: Avaliação educacional; Educação superior; Desempenho acadêmico;

INFLUENCIADORES FITNESS NO INSTAGRAM: INDUÇÃO AO CONSUMO DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES E À MAGREZA

NATHIANE MAYRA MARQUES MAGALHÃES; ANA BOLENA DE LUNA SIQUEIRA;
MARIA CECILIA DA SILVA; JOSE CARLOS DE MELO E SILVA.
CENTRO UNIVERSITÁRIO DO VALE DO IPOJUCA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Nos últimos anos, notou um aumento pela busca por uma alimentação saudável, visto que é comprovado que alimentação de qualidade traz inúmeras melhorias à saúde, além de aumentar a expectativa de vida das pessoas. Dentre as redes sociais em ascensão resalta-se o Instagram, uma plataforma virtual de compartilhamento de imagens, no qual as pessoas podem fazer fotos de si ou fotografar algo que ache útil dividir com os demais. Pessoas com maior número de seguidores são chamadas de digital influencers, são indivíduos formadores de opiniões que têm a capacidade de influenciar outros usuários com intuito de autopromover-se na plataforma. **OBJETIVO** Esta pesquisa teve por objetivo analisar como as blogueiras fitness do Instagram podem atuar no comportamento alimentar das pessoas. **METODOLOGIA** Foi realizada uma pesquisa transversal, descritiva e quantitativa, a partir de uma análise documental, cuja coleta de dados foi o aplicativo Instagram. A pesquisa não exigiu passar pelo Comitê de Ética, pois as páginas utilizadas são públicas e em ambiente virtual. A amostra do estudo foi composta por 3 blogueiras fitness, que não são da área de saúde e usam o aplicativo para propagar informações acerca da alimentação saudável, nutrição e atividade física através de suas rotinas. Para a escolha dos perfis analisados foram utilizados critérios de inclusão e exclusão: Não ser profissional da área de saúde; ter perfil público no Instagram;

fazer postagens rotineiras sobre alimentação saudável; ter elevado número de seguidores (Mais de 500 mil) e ser mencionada nas redes sociais como blogueira fitness. Para coleta dos dados a pesquisadora usou seu perfil pessoal exclusivamente por 3 dias no intuito de acompanhar os 3 perfis. RESULTADOS Foram analisados 3 perfis de mulheres que intitulam-se blogueiras e modelo fitness e postam diariamente sobre alimentação, suplementação e rotina de treinos. Nos 3 dias de coleta foram analisados, um total de 120 fotos, somando-se os 3 perfis, das quais 19% são de culto ao corpo, 17% incentivo à alimentação saudável, 43% indicação de suplemento alimentar e 21% dicas de Nutrição. No 1º perfil, o de L.M. (@laarimichelin), foram analisadas 39 fotos, no qual se predomina a Indicação de Suplemento Alimentar com 46%, seguido de Incentivo à alimentação saudável com 28% do total das publicações. No 2º perfil, o de N.V. (@nvillaschi.fitness), foram avaliadas 66 fotos, evidenciando que a Indicação de suplemento alimentar é o mais postado (40%) , seguido do Culto ao corpo (24%) e Dicas de nutrição (24%) e, que o Incentivo à Alimentação Saudável foi o que menos se mostrou dentre os itens analisados, somando 12% do total. No perfil de R.Z. (@robertaezuniga) foram avaliadas 15 fotos e verificou-se que 46% eram postagens de indicação de suplemento alimentar, culto ao corpo alcançou 26% e os itens Incentivo à alimentação saudável e, dicas de nutrição alcançaram, cada uma 14%. CONCLUSÃO Sabe-se que as redes sociais têm grande influência no comportamento dos indivíduos que estão expostos ao conteúdo gerado na internet. Foi possível observar que pessoas utilizam estes meios de comunicações para promover-se através da exposição de biotipos corporais para serem seguidos. Além de propagar informações nutricionais e incentivar o uso de suplementos alimentares mesmo não sendo profissionais da área. Desta forma, ressalta-se a importância das atribuições do nutricionista quanto às recomendações e orientações nutricionais.

Palavras-chave: Nutrição; Redes sociais; Comportamento alimentar;

A SOBERANIA E A SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDAD NACIONAL DE CÓRDOBA: A PERCEPÇÃO DE DOCENTES E ESTUDANTES.

GABRIEL CUNHA BEATO¹; LIDIA ANA DEL VALLE CARRIZO²; REGINA MARIA POPELKA²; MARIA RITA MARQUES DE OLIVEIRA³.

1. UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA, ARARAQUARA - SP - BRASIL;
2. UNIVERSIDAD NACIONAL DE CÓRDOBA, CÓRDOBA - ARGENTINA;
3. UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA, BOTUCATU - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Soberania e a Segurança Alimentar e Nutricional são temas transversais de características multiprofissionais, dos quais o nutricionista possui aproximação na inserção profissional dada as características curriculares. O grau de intimidade do nutricionista com esta temática depende do processo de formação profissional no nível universitário, o qual pode abordar de maneira suficiente ou não a temática durante a graduação. A construção de trabalho e fortalecimento desta área aponta para o planejamento, desenvolvimento e avaliação de ações de

caráter holístico, intersetorial e contínuo, que extrapolam o campo do acesso ao alimento de qualidade, mas também se relacionam com promoção da saúde, sustentabilidade ambiental e econômica e soberania nacional. **OBJETIVO** Compreender como alunos e docentes relacionados ao curso de graduação em Nutrição da Universidad Nacional de Córdoba, Argentina, avaliam a inserção da temática da Soberania e a Segurança Alimentar e Nutricional no currículo de graduação em Nutrição da instituição. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo qualitativo a partir de entrevistas em profundidade com uso de questionários com perguntas abertas sobre a o tema da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional aplicados a uma amostra intencional de personagens chaves composta por alunos de graduação e docentes vinculados a projetos de extensão. As entrevistas foram processadas através da Análise de Conteúdo, proposta por Bardin (1977). **RESULTADOS** A partir da análise das entrevistas foi possível identificar que a Soberania e a Segurança Alimentar e Nutricional não estão presentes no currículo de graduação em Nutrição como disciplinas específicas, mas seus conteúdos estão difundidos em diferentes disciplinas ao longo da graduação, com maior ênfase nos últimos dois anos teóricos do curso. Adicionalmente, os conteúdos são trabalhados com maior atenção em projetos de extensão, oficinas de reflexões e na disciplina optativa de Política Alimentar. Referem ainda que o crescimento no interesse de discussão desta temática no meio acadêmico se deu com maior importância após a crise político-econômica que atingiu a Argentina em 2001. Os entrevistados reconhecem que o tema possui características holísticas, político-sociais e com ênfase em direitos humanos e que, de alguma forma, estão relacionados à suas práticas docentes ou tema de interesse de estudo. Apesar disto, foi possível notar que os entrevistados reconhecem a temática muito mais voltada para o que se aproxima da definição de Soberania Alimentar, com foco no direito humano a alimentação, a soberania dos povos no direito de escolha do que produzir e consumir e no desenvolvimento sustentável do planeta. Ainda que reconheçam a generalidade da temática, os entrevistados acreditam que o profissional nutricionista é quem deve, por formação e atuação, ter maior domínio sobre ela. Para isto, referem a importância do Instituto Nacional de Tecnologia Agropecuária da Argentina, as Secretarias Nacionais de Saúde e de Segurança Alimentar e a Rede de Cátedras Livres de Soberania Alimentar. Quanto aos órgãos e grupos internacionais referem a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura e a Via Campesina. **CONCLUSÃO** A Soberania e a Segurança Alimentar e Nutricional foram identificadas e compreendidas por parte dos estudantes e professores universitários como um conteúdo difuso no atual currículo de graduação em Nutrição da Escuela de Nutrición da Universidad Nacional de Córdoba.

Palavras-chave: segurança alimentar e nutricional; formação; currículo; nutricionista;

AÇÕES DE PROMOÇÃO DA SAÚDE E NUTRIÇÃO COM ESCOLARES DO NÚCLEO DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNICIPAL DIAMANTINA BERTOLINA DA CONCEIÇÃO, EM FLORIANÓPOLIS SC

GILBERTO VERAS CALDEIRA; FABIelly MARTINS KENNE.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A educação alimentar e nutricional se configura como um campo de conhecimento e prática contínua e permanente, intersetorial e multiprofissional, que, utiliza diferentes abordagens educacionais. A educação alimentar e nutricional como prática está inserida na ação estratégica da Política Nacional de Alimentação e Nutrição de incentivo à Promoção da Saúde e da Alimentação Adequada e Saudável. O projeto teve como linha norteadora o marco de Referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas que é considerado um documento normativo, resultado de construções coletivas e participativas de diferentes setores da sociedade brasileira movidos pela crença de que a educação alimentar e nutricional contribui para a realização do direito Humano à Alimentação Adequada e para a construção de um Brasil mais saudável. O projeto de extensão apresentado aqui, teve como finalidade desenvolver ações de saúde e nutrição no ambiente escolar da educação infantil, com escolares do Núcleo de Educação Infantil Municipal Diamantina Bertolina Conceição, localizado no bairro do Rio Tavares em Florianópolis, no ano de 2019. No desenvolvimento do referido projeto de extensão, estagiários, alunos e bolsista do curso de graduação em Nutrição/UFSC, implementaram ações de promoção da saúde e nutrição no ambiente escolar, com ênfase na educação alimentar e nutricional, contando com o apoio de profissionais da área de educação, sempre articulando com as propostas do Projeto Político Pedagógico da referida unidade escolar. **OBJETIVO** Construir e desenvolver propostas de educação alimentar e nutricional com os escolares, em conjunto com professores, coordenação pedagógica e funcionários da unidade escolar. **METODOLOGIA** As atividades foram desenvolvidas com escolares na faixa etária de 4 a 6 anos de idade. Semanalmente em quatro períodos, ocorria a discussão e execução das propostas com professores, coordenação pedagógica, funcionários e nutricionista, articulando tais ações da educação infantil, realizando as mesmas em diversos espaços físicos como salas de aula, o espaço físico interno comum e o espaço de lazer externo, tendo como referencial teórico das ações desenvolvidas, o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas, do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **RESULTADOS** O desenvolvimento do trabalho educativo com abordagem específica para o público infantil proporcionou a ampliação do conhecimento dos escolares e seus familiares em torno dos cuidados com a alimentação e nutrição. As atividades apresentaram resultados extremamente positivos, no sentido da reeducação e da capacitação para escolhas alimentares saudáveis por parte dos escolares. As atividades de educação nutricional também envolveram a participação da família, da equipe de educadores e colaboradores da instituição de ensino. **CONCLUSÃO** A mudança de comportamento alimentar para os escolares alcançou objetivos, como: criou atitudes positivas frente aos alimentos e à alimentação; encorajou a aceitação da necessidade de uma alimentação saudável e diversificada; promoveu a compreensão da relação entre a alimentação e a saúde e o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis, entre outros. Com as ações deste projeto ocorreu um maior envolvimento dos escolares, seus pais, professores e funcionários da unidade escolar, com questões da promoção da saúde e da alimentação saudável, melhorando este tipo de comportamento.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; Educação Alimentar e Nutricional; Alimentação Saudável;

QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL PARA PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL NO SUS: EXPERIÊNCIA DE UM CURSO ONLINE

PATRÍCIA PINHEIRO DE FREITAS¹; ANGELICA RIBEIRO E SILVA¹; DANIELLE VASCONCELOS DE PAULA COSTA²; MARIANA SOUZA LOPES¹; NATHALIA LUIZA FERREIRA³; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, - BRASIL; 2. FACULDADE DE CIENCIAS MÉDICAS, - BRASIL; 3. FACULDADE PITÁGORAS, BELO HORIZONTE, MINAS GERAIS, BRASIL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O desenvolvimento de ações coletivas de promoção da alimentação adequada e saudável (PAAS) efetivas constitui desafio para os profissionais do Sistema Único de Saúde (SUS). Assim, é essencial a qualificação e vivência de novas abordagens críticas e promotoras de empoderamento. O Ministério da Saúde tem enviado esforços para fomentar tecnologias e atividades de educação permanente que auxiliem a prática profissional alinhada às necessidades de saúde da população. **OBJETIVO** Desenvolver e avaliar atividade de qualificação profissional à distância sobre PAAS para profissionais da Atenção Primária à Saúde brasileira. **METODOLOGIA** Entre maio e setembro de 2019 desenvolveu-se atividade de qualificação profissional, na modalidade de educação à distância (EAD), via Telessaúde, com carga horária de 30 horas. Foram disponibilizadas 1200 vagas para médicos, enfermeiros e nutricionistas da Atenção Primária, prioritariamente para as regiões norte, nordeste, centro-oeste e distrito federal e, em seguida, para as regiões sul e sudeste. As inscrições foram divulgadas nas redes sociais do Ministério da Saúde e em carta para os gestores estaduais. O Curso possuía seis módulos abordando: cenário brasileiro de alimentação e nutrição; alimentação adequada e saudável; educação permanente em saúde e de educação alimentar e nutricional; metodologia de grupos para PAAS proposta no Instrutivo: Metodologia de Trabalho em Grupos para Ações de Alimentação e Nutrição na Atenção Básica; e materiais de apoio para realização de grupos. Cada módulo contou com aulas, materiais com curiosidades e referências adicionais, atividades avaliativas e fóruns de discussão, e apoio de tutores. A participação no Curso e o desenvolvimento das atividades foram registradas na plataforma moodle. Os participantes responderam a questionário com informações demográficas, formação e local de atuação, além de avaliação do conteúdo, métodos e materiais ao final do curso. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 93992418.0.0000.5149). **RESULTADOS** O Curso teve 100% das vagas preenchidas, com lista de espera de 95 profissionais que foram chamados após desistências. Dos inscritos, 94,7% eram mulheres, 78,1% nutricionistas e 21,1% enfermeiros. Aproximadamente 45% eram das regiões sudeste e sul. Concluíram o Módulo I 61,3% dos inscritos e finalizaram o Curso apenas 33,1%. A participação dos fóruns de discussão variou de 29,8% a 41,0%. Mais de 80% dos concluintes avaliaram o tema PAAS como muito relevante e mais de 60% consideraram a metodologia e materiais utilizados como muito adequados. Verificou-se grande satisfação dos participantes com as aulas e materiais disponibilizados. A metodologia de EAD com atividades práticas e de reflexão foi considerada como ponto forte do Curso; e a plataforma moodle foi o aspecto negativo mais relatado. **CONCLUSÃO** Os resultados apontaram questões importantes quanto à participação e a proposta pedagógica do Curso. Destaca-se a baixa taxa conclusão, apesar da grande demanda. A maior participação de profissionais das regiões do país que comumente possuem menor acesso às atividades de qualificação profissional foi um ponto importante para reduzir as desigualdades regionais. A abordagem diferenciada e a utilização de material especificamente voltado para a realidade do profissional de saúde foi destacada, podendo contribuir para consolidar o conhecimento científico sobre a temática e apoiar o desenvolvimento de ações inovadoras de PAAS no SUS.

Palavras-chave: educação a distância; qualificação profissional em saúde; promoção da saúde; sistema único de saúde;

QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL PARA APLICAÇÃO DE METODOLOGIA DE GRUPOS PARA PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL: APLICABILIDADE NA PRÁTICA DA ATENÇÃO PRIMÁRIA BRASILEIRA

PATRÍCIA PINHEIRO DE FREITAS¹; MARIANA SOUZA LOPES¹; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES¹; NATHALIA LUIZA FERREIRA²; ANGELICA RIBEIRO E SILVA¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, - BRASIL; 2. FACULDADE PITÁGORAS, BELO HORIZONTE, MINAS GERAIS, BRASIL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Ações de promoção da alimentação adequada e saudável (PAAS) conduzidas nos serviços de saúde ainda são prescritivas, pouco contextualizada à realidade e cultura dos sujeitos, e incipientemente pautadas em evidências científicas. Neste sentido, o Ministério da Saúde tem produzido materiais como desdobramentos do Guia Alimentar para a População Brasileira que objetivam transformar as práticas de saúde e qualificar os profissionais no cotidiano de trabalho. **OBJETIVO** Analisar a aplicabilidade de metodologia para PAAS no contexto da Atenção Primária à Saúde (APS) após participação em Curso de qualificação profissional. **METODOLOGIA** Estudo realizado com profissionais da APS que participaram de Curso de qualificação profissional à distância, entre maio e setembro de 2019. O Curso foi desenvolvido pela Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG) em parceria com o Ministério da Saúde e realizado via Telessaúde. Foram disponibilizadas 1200 vagas para médicos, enfermeiros e nutricionistas do SUS de todas as regiões do país. O Curso era totalmente gratuito, com carga horária de 30 horas, distribuídas em seis módulos que abordavam: cenário brasileiro de alimentação e nutrição; alimentação adequada e saudável; educação permanente em saúde e de educação alimentar e nutricional; metodologia de grupos para PAAS proposta no Instrutivo: Metodologia de Trabalho em Grupos para Ações de Alimentação e Nutrição na Atenção Básica; e apresentação de materiais de apoio para realização de grupos. A participação no Curso e desenvolvimento das atividades foram registradas na plataforma moodle. Após 3 meses da finalização da qualificação profissional, aplicou-se questionário online para os participantes contendo questões para identificação de suas características demográficas e profissionais, e sobre a aplicabilidade do tema do Curso metodologia de PAAS - no seu cotidiano de trabalho. Os não concluintes também responderam sobre os motivos da não conclusão. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 93992418.0.0000.5149). **RESULTADOS** O Curso teve 100% das vagas preenchidas, mas concluíram as atividades apenas 350 dos inscritos (33,1%). Responderam ao questionário após 3 meses do curso, 246 indivíduos, sendo 140 concluintes e 106 não concluintes. O número de enfermeiros e médicos não concluintes (34%) foi superior a de concluintes (12,1%). **CONCLUSÃO** A qualificação profissional foi considerada útil ao cotidiano de trabalho e a metodologia de PAAS aplicável à APS, segundo o relato dos concluintes. Por outro lado, foi elevada a taxa de não conclusão derivada principalmente da falta de tempo. Dessa forma, conclui-se que, profissionais de saúde precisam ter agenda garantida para participação em atividades de

educação permanente visando promover mudanças efetivas no processo de trabalho e nas práticas de saúde.

Palavras-chave: qualificação profissional em saúde; promoção da saúde; sistema único de saúde; alimentação saudável;

CLARA DE OVO LIOFILIZADA EM SUBSTITUIÇÃO A CASEÍNA NA ELABORAÇÃO DA AIN93G: UMA ANÁLISE DA QUALIDADE PROTEICA IN VIVO E PERFIL BIOQUÍMICO EM RATOS.

WENICIOS FERREIRA CHAVES; REGINA MARIA CHAVES ESCOREL COSTA; RAQUEL DA SILVA ARAGAO; BRENO JOSÉ DA SILVA; ISABELI LINS PINHEIRO; ALVARO DO NASCIMENTO BARRETO.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A caseína é considerada o ingrediente padrão-ouro como fonte de proteína na elaboração de dietas experimentais AIN93, mas representa o insumo de maior impacto no seu custo produtivo (REEVES, NIELSEN e FAHEY, 1993). Entretanto, outras fontes proteicas de origem animal de baixo custo, como a clara de ovo liofilizada, apresentam composição de aminoácidos e nutricional similar, se tornando um potencial substituto da caseína (MATSUOKA et al. 2017). Alguns estudos experimentais não têm mostrado diferença no ganho de peso corporal e ingestão alimentar de ratos do grupo clara de ovo liofilizada (COL) em relação a caseína, porém em animais adultos (MATSUOKA et al., 2008). A COL promove, ainda, uma redução no colesterol total sérico e hepático, além de não alterar o peso do fígado e músculos em relação à caseína (MATSUOKA et al., 2008; NORTON et al., 2017). **OBJETIVO** Avaliar os efeitos da clara de ovo liofilizada como substituto da caseína na elaboração da dieta AIN93G sobre parâmetros da qualidade proteica in vivo, somáticos e do perfil bioquímico em ratos. **METODOLOGIA** No presente estudo, foram utilizados 30 ratos Wistar machos recém-desmamados (idade: 25 dias; peso: 45-65g), acondicionados individualmente em gaiolas de acordo com a dieta, formando os grupos: caseína (CS, n= 10; 10% proteína) e clara de ovo (COL, n= 10, 10% proteína) e aprotéico (n=10, 0,5% proteína). A manipulação nutricional ocorreu durante 28 dias, exceto o grupo aprotéico mantido por 14 dias. Os animais aprotéicos foram utilizados exclusivamente para determinação dos parâmetros de qualidade proteica. Foram mensurados semanalmente o peso corporal, comprimento nasoanal, índice de massa corporal (IMC) e consumo alimentar, ao final da manipulação foram mensurados o perfil bioquímico (glicose, colesterol total, triglicerídeos e creatinina) e a qualidade proteica in vivo através da Razão Proteica Líquida (NPR) e Coeficiente de Eficácia Proteica (PER) (HEGSTED, 1977). Os procedimentos foram realizados mediante aprovação no Comitê de Ética em Utilização de Animais sob protocolo CEUA nº: 0043/2018. **RESULTADOS** Os animais do grupo COL apresentaram menor peso corporal que o grupo controle aos 46 (n= 10; $194,3 \pm 4,87$ vs $170,2 \pm 5,86$; p2,0). Apesar disso, a COL foi considerada ineficaz por apresentar desempenho avaliado como inferior a caseína nos testes de NPR (n= 10; $3,36 \pm 0,16$ vs $2,68 \pm 0,09$). **CONCLUSÃO** A clara de ovo liofilizada possui

qualidade proteica inferior à caseína, apesar de classificada como de alto biológico, visto que comprometeu o crescimento somático e aumentou as concentrações séricas de creatinina em ratos.

Palavras-chave: Método Biológico; Crescimento Somático; Razão Proteica Líquida; Coeficiente de Eficácia Proteica; Creatinina

EXPOSIÇÃO MATERNA PERINATAL À DIETA HIPERCALÓRICA/HIPERLIPIDÍCA: EFEITOS SOBRE INDICADORES DA OBESIDADE PRECOCE NA PROLE JOVEM DE RATOS

WENICIOS FERREIRA CHAVES; REGINA MARIA CHAVES ESCOREL COSTA; BRENO JOSÉ DA SILVA; ISABELI LINS PINHEIRO; RAQUEL DA SILVA ARAGAO; ALVARO DO NASCIMENTO BARRETO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O sobrepeso e obesidade tornaram-se uma pandemia e que tem surgido cada vez mais precocemente na população. Em 2016, estimou-se que mais de 340 milhões de crianças e adolescentes no mundo apresentaram sobrepeso ou obesidade (WHO, 2016). Essa crescente incidência é descrita através da transição nutricional, que é um fenômeno epidemiológico caracterizado pela inversão do cenário nutricional, onde, observa-se um aumento da prevalência de obesidade atrelada a redução no número de casos de desnutrição (POPKIN, 2015). Apesar da sua gênese ter caráter multifatorial, a ingestão excessiva de alimentos industrializados, ricos em gordura, carboidrato e sódio, no período perinatal tem papel relevante na programação obesidade na prole (POPKIN; ADAIR; NG, 2012). **OBJETIVO** Avaliar os efeitos da exposição materna à dieta hipercalórica e hiperlipídica durante o período perinatal sobre os parâmetros relacionados a obesidade na prole jovem de ratos. **METODOLOGIA** No presente estudo, foram utilizadas ratas Wistar fêmeas (n= 24, peso:220-260g, idade= 120-150 dias) distribuídas de acordo com a manipulação nutricional em: Controle (C, n= 12; 3,4 kcal/g; 12% kcal lipídios) ou Hiperlipídica/Hipercalórica (HH, n= 12; 4,6 kcal/g; 51% kcal lipídios) (OLIVEIRA, et al. 2018). Foram aferidos semanalmente o peso corporal (PC) e ingestão calórica materna, além do peso relativo do tecido adiposo retroperitoneal e mesentérico. Na prole, foram aferidos o PC e circunferência abdominal (CA) semanalmente do 7º ao 30º dia de vida. No 30º dia de vida foram mensurados o perfil bioquímico através dos níveis séricos de glicose, colesterol total, triglicérides, albumina e creatinina e o peso relativo do tecido adiposo retroperitoneal e epididimal. Todos os procedimentos realizados neste trabalho ocorreram após aprovação no Comitê de Ética em Utilização Animal sob registro: CEUA nº 0001/2019. **RESULTADOS** O peso corporal e ingestão calórica materna não apresentaram diferença entre os grupos. Contudo, as mães HH apresentaram maior peso relativo da gordura nos coxins mesentérico ($0,284 \pm 0,044$ vs $0,512 \pm 0,049$). **CONCLUSÃO** A exposição materna perinatal à dieta hipercalórica/hipercalórica promoveu a obesidade precoce na prole através do maior crescimento somático e outros marcadores, como o aumento da adiposidade e redução da creatinina.

Palavras-chave: Medidas murinométricas; Perfil bioquímico; Programação metabólica; Manipulação nutricional;

PROJETO BOAS PRÁTICAS EM FOOD TRUCKS: EXPERIÊNCIA EXITOSA ENTRE O ENSINO, A PESQUISA E A EXTENSÃO

CAROLINE OPOLSKI MEDEIROS; MARIANA DO NASCIMENTO DIZ; DANYELE PRECIBICIEN DE LIMA; NICOLE CRISTINE AFONSO; FRANCINE DOLBERTH DARDIN; LIZE STANGARLIN FIORI.
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A área de atuação do Nutricionista que mais emprega atualmente é a alimentação coletiva, que contempla os serviços ambulantes de alimentação, como os food trucks (CFN, 2018). Considerando que estes estabelecimentos apresentam características relativamente novas no Brasil, orientar os acadêmicos do curso de nutrição para atuação neste segmento torna-se importante. **OBJETIVO** Assim, este trabalho objetiva apresentar os resultados bem-sucedidos do Projeto Boas Práticas em food trucks, que contemplou ações de ensino, pesquisa e extensão. **METODOLOGIA** O Projeto foi realizado de março de 2016 a março de 2019, e teve como objetivo fornecer apoio aos food trucks para a implementação das Boas Práticas, integrando o ensino, a pesquisa e a extensão. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (Número: 105694/2015) e no Comitê de Extensão (Número: 54/2017) da Universidade Federal do Paraná. No primeiro semestre de 2016, todos os food trucks registrados na Associação Paranaense de food trucks foram convidados a participar. Para execução do projeto, foram selecionados alunos do curso de nutrição da Universidade Federal do Paraná que já tinham cursado a disciplina Vigilância Sanitária e Higiene no Setor de Alimentos. Os acadêmicos visitaram os food trucks e realizaram avaliações, planejamento, orientações e acompanhamento das Boas Práticas. Além disso, os estudantes ministraram capacitações de Boas Práticas para os participantes, junto com docentes, responsáveis pelo projeto. **RESULTADOS** Participaram do projeto 134 food trucks. Inicialmente, os estudantes avaliaram as Boas Práticas em cada estabelecimento, por meio de um checklist de Boas Práticas, elaborado, validado e específico para o segmento (DARDIN et al., 2019). A partir deste diagnóstico, constatou-se que os food trucks apresentaram 53,56% de adequação. Com base neste resultado, os estudantes elaboraram e entregaram, para cada responsável dos food trucks, um Plano de Ação específico (DARDIN et al., 2019), para adequação dos critérios de Boa Práticas. Também foram realizadas 3 oficinas de Boas Práticas, com carga horária de 8 horas cada uma, no qual totalizou a participação de 87 profissionais que atuavam nos food trucks. Ainda, foi realizado uma etapa de acompanhamento, onde 30 food trucks selecionados aleatoriamente, receberam visitas trimestrais dos acadêmicos, por um ano, para auxiliar na implementação das Boas Práticas. Após o período de acompanhamento, os food trucks, melhoraram significativamente. **CONCLUSÃO** O Projeto proporcionou reflexos positivos na implementação das Boas Práticas nos food trucks, agregando à integração dialógica entre os alunos do curso de nutrição com os profissionais do setor, integrando o ensino, a pesquisa e a

extensão, e estabelecendo mecanismos que interrelacionam o saber acadêmico ao saber prático dos critérios de higiene. Por fim, o projeto proporcionou maior visibilidade do Nutricionista, potencializando a atuação do profissional junto ao setor.

Palavras-chave: Nutricionistas; Higiene dos Alimentos; Ensino; Pesquisa; Relações Comunidade-Instituição

PET SAÚDE E FORMAÇÃO INTERPROFISSIONAL: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA DE GRADUANDOS DA ÁREA DA SAÚDE.

THAIS ANTONIO JOSE MUTRAN; CYBELLE CRISTINA PEREIRA; RAVINE CAMPOS DE SOUZA; EDUARDA VIEIRA TORRES; GABRIEL HENRIQUE VELASCO VALIN; FLAVIA RODRIGUES NEIVA.

CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A educação em saúde, deve ser entendida como uma importante transformação para a área da saúde, que na prática, deve estar preocupada com a melhoria das condições de vida e saúde das populações. Por isso, foi pensado o Programa de Educação pelo Trabalho para Saúde, instituído pela Lei nº 11.180, de 23 de setembro de 2005 e regulamentado pela Portaria Interministerial nº 421, de 03 de março de 2010. O programa tem como objetivo a integração ensino-serviço-comunidade e aproximar o Sistema Único de Saúde com profissionais e acadêmicos dos diversos cursos da área da saúde. O mesmo, atualmente, visa a interprofissionalidade, uma proposta que duas ou mais profissões aprendem e trabalham em conjunto, na melhoria da qualidade do cuidado ao paciente, tendo em vista uma atenção de forma integral, opondo-se a visão de uma profissão isolada. **OBJETIVO** Apresentar a experiência em educação interprofissional e trabalho colaborativo vivenciada por estudantes e profissionais da saúde no Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde e a sua importância para a formação profissional na Atenção Básica. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência sobre a participação de acadêmicos do curso de medicina, odontologia, fisioterapia, nutrição e enfermagem, no Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde. Inicialmente foi feita a formação de grupos tutoriais, compostos por tutores, preceptores e acadêmicos. Os tutores são professores da instituição de ensino superior das diversas áreas da saúde, preceptores são profissionais de saúde que atuam na UBS Julia Seffer e os acadêmicos são bolsistas da instituição de ensino superior. Este estudo baseia-se em vivências dos participantes durante o período de fevereiro de 2019 a dezembro de 2019. **RESULTADOS** Nos primeiros meses de trabalho no programa, foram realizadas capacitações dos alunos em relação a trabalho em equipe, a interprofissionalidade e multidisciplinaridade. É notável que para entender a interprofissionalidade de maneira teórica é mais simples quando comparado a vivência na prática. A implementação da interprofissionalidade foi dificultosa, foram necessários meses e muitas capacitações para retirar a interprofissionalidade da teoria e aplica-la na prática, mas assim que foi possível, foram feitas mais de 5 capacitações de doenças para a população do território e para os agentes comunitários de saúde, cinco ações educativas visando a melhora da sustentabilidade e educação ambiental com crianças, adolescentes e adultos e distribuição de mais de

50 hortaliças para a população do território, com o objetivo de incentivar o cuidado com o meio ambiente. O programa é considerado como um intercâmbio de experiências e conhecimentos, exercício do trabalho em equipe, melhora os aspectos interprofissionais, para que os tutores, preceptores e bolsistas consigam interagir de forma harmoniosa, resultando em um atendimento integral para a população e desenvolver uma formação multidisciplinar e interprofissional de qualidade. O programa consegue passar a barreira da formação tradicional em saúde, para uma formação completa, contribuindo para construção de conhecimento responsável e proativo. **CONCLUSÃO** O Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde contribuiu de forma positiva para os acadêmicos da área da saúde, uma vez em que potencializa vivências interprofissionais, aumentando as práticas colaborativas, provocando mudanças no perfil, devido os estudantes aprenderem entre si e visando a melhora da prestação de cuidado integral à saúde da população.

Palavras-chave: Assistência Integral à Saúde; Educação em Saúde; Práticas Interdisciplinares;

VIVÊNCIA DE ACADÊMICOS DE NUTRIÇÃO EGRESSOS DE ESCOLAS PÚBLICAS

ANA MARIA CERVATO MANCUSO¹; GRICIA GRAZIELE OLIVEIRA SOUZA¹;
ELISABETE AGRELA DE ANDRADE².

1. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO
ADVENTISTA DE SÃO PAULO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Nas últimas décadas houve grande expansão do Ensino Superior no Brasil e diversas estratégias foram implementadas nas instituições públicas e privadas como forma de democratização do ensino universitário. Após o aumento do ingresso das camadas populares ao Ensino Superior, tornou-se necessário avaliar a trajetória e a adaptação dos estudantes ao ambiente universitário. **OBJETIVO** O objetivo deste trabalho foi avaliar a vivência durante o processo de ensino-aprendizagem de jovens estudantes do curso de Nutrição na Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (FSP/USP), oriundos de escolas públicas em relação aos de escolas privadas (não públicas) para compreender o enfrentamento do ambiente universitário no primeiro ano do curso. **METODOLOGIA** Trata-se de pesquisa qualitativa. O recrutamento de voluntários foi realizado por meio de convite presencial, com apresentação breve do projeto de pesquisa na sala de aula. Os critérios de inclusão foram: matriculados, no ano de 2019, no segundo, terceiro, quarto e quinto anos do curso; alunos que realizaram todo o ensino médio em escolas da rede pública e alunos que realizaram todo o ensino médio em escolas privadas; alunos que estão em sua primeira graduação e cuja forma de ingresso na universidade foi via vestibular direto ou Sistema de Seleção Unificada. Foram realizados grupos focais, um com egressos de escolas públicas e o outro de escolas privadas. Foi empregada a Análise de Conteúdo para interpretação do texto resultante da transcrição dos áudios. O número de protocolo de aprovação é 11934019.8.0000.5421. **RESULTADOS** Foram encontradas semelhanças e diferenças na vivência universitária em quatro categorias de análise relacionadas ao vínculo com a instituição e seus atores, e os modos de enfrentamento do ambiente acadêmico, a saber: a Instituição no processo de formação discente, Relação professor-aluno, Sistema

se vira e Acolhimento entre alunos. O ambiente universitário é complexo, para ambos os grupos estudados. A vivência acadêmica exige crescimento pessoal para lidar com todas as novas questões desde processos burocráticos obscuros até o relacionamento com os principais atores que constituem a universidade e influenciam no processo de ensino-aprendizagem: colegas e professores. É possível notar em ambos os grupos fragilidades emocionais resultantes da frustração que a universidade provoca ao (des)integrar os alunos no primeiro contato com o ensino superior. A resposta de cada grupo frente a essa situação é diferente em alguns aspectos: o grupo de egressos de escolas públicas é impulsionado pelo sistema se vira a encontrar meios próprios de superar barreiras; e os egressos de escolas privadas questionam a estrutura institucional e requerem sua participação na construção da graduação. A principal estratégia de enfrentamento do ambiente universitário é o apoio mútuo entre os colegas.

CONCLUSÃO A vivência de ambos os grupos é permeada por angústias e frustrações; os egressos de escolas públicas mostraram maior persistência para superar as barreiras encontradas e manter bom desempenho acadêmico no primeiro ano de curso. Verifica-se a importância do aperfeiçoamento docente dado as implicações diretas na formação de novos nutricionistas. E, ainda, o papel de coordenadores de curso na formação ao definirem as unidades formadoras, o conteúdo abordado e a necessidade de espaços e situações que estimulam o vínculo dos alunos com o cenário universitário para acolhimento entre e para estudantes.

Palavras-chave: ensino superior; Nutrição; escola pública; vivência; pesquisa qualitativa

RESSIGNIFICAÇÕES, VISIBILIDADE E VALORIZAÇÃO DA COMUNIDADE DO GUARAGUAÇU: DESTAQUE DE SEUS SABERES E SABORES LOCAIS

THAIS BORDENOWSKY DA SILVA¹; DIOMAR AUGUSTO DE QUADROS²; ANTONIO MARCIO HALISKI¹.

1. INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ - CAMPUS PARANAGUÁ, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ - LITORAL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O artigo traz como ênfase a revalorização da comunidade do Guaraguaçu, o desafio de analisar a questão agroalimentar da comunidade do Guaraguaçu em Pontal do Paraná. A comunidade que foi realizada a pesquisa é caçara e nos últimos anos vem resgatando a sua cultura, já que viveu praticamente isolada, fazendo uso basicamente dos recursos naturais para sobrevivência e da comercialização com Paranaguá (KAMINSKI, 2017). **OBJETIVO** A pesquisa procura propor ações que visem preservar os saberes práticos, a valorização do modo de vida, usos, costumes, que são a sua identidade local (DIEGUES, 2000). **METODOLOGIA** Foi utilizada a história oral como método de investigação. Primeiramente, foi apresentado um termo de consentimento livre e esclarecido, garantindo a proteção e sigilo das informações fornecidas, bem como a interrupção de sua participação a qualquer tempo da pesquisa. Ao todo foram realizados 35 encontros, e as conversas foram encaminhadas conforme demanda da comunidade, tendo como ponto de partida os seus objetivos na direção da re(existência) da comunidade. Em média participaram das reuniões 10 famílias, representadas na maioria das vezes por mulheres que eram as líderes. **RESULTADOS** A

prática alimentar revela muito da memória familiar, das escolhas, dos procedimentos de preparação e do consumo do alimento. Pela comida, as lembranças se reconstróem e a memória acaba por redefinir identidades (DA MATTA, 1987). O peixe e farinha de mandioca, a agricultura era de subsistência, juntamente com a caça e o extrativismo do palmito formaram a base da alimentação. Segundo os atores e atrizes locais, a cambira (peixe seco) faz a mediação do passado com o presente a partir da alimentação. Este prato típico pertence a este universo, sendo mais que uma preparação, ele está na memória afetiva e gustativa destes moradores. Entre outras preparações típicas estão o bolo duro na chapa e a chiputa da água do rio. Nos dias festivos era feito o Capitão (broinhas de milho em formato pequeno, tipo biscoitinho, em que pode ser misturado com ovo e cravo). Aconteciam também os mutirões, as mulheres ficavam responsáveis pela comida, os homens pela caça, pesca e por derrubar a roça e no final de todas as atividades era realizada uma comemoração. A comunidade se reiventa ao buscar seu caminho próprio, original, autêntico e construído a partir de suas próprias raízes, mas sempre em diálogo com os próprios protagonistas de sua diversidade social, política, cultural e socioambiental (SKEWES; HALISKI, 2017). **CONCLUSÃO** Esta pesquisa, possibilitou destacar os saberes locais como símbolos identitários de um território. A reflexão percorre sobre a importância da preservação da cultura local, como patrimônio cultural fruto do conhecimento dos atores e atrizes, um saber que precisa ser reconhecido e valorizado.

Palavras-chave: Segurança alimentar; agricultura familiar; agroecologia;

CRN-3: GRUPO DE TRABALHO PARA DISCUSSÃO DAS DIRETRIZES CURRICULARES DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

ANDRÉ AUGUSTO MARQUES LAMIN; DENISE BALCHIUNAS TOFFOLI; LILIAN CUPPARI; MARIA CRISTINA MENDES BIGNARDI PESSOA; CEZAR HENRIQUE DE AZEVEDO.

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 3ª REGIÃO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO As Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) do Curso de Graduação em Nutrição estão instituídas pela Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001, que definem os princípios, os fundamentos, as condições e os procedimentos da formação de nutricionistas (BRASIL, 2001). O Sistema CFN/CRN vem discutindo a revisão das Diretrizes do curso de Nutrição desde o ano de 2015, no II Encontro Nacional de Formação Profissional, sob o tema Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Nutrição desafios e possibilidades, cujo objetivo foi o de verificar a real necessidade de alterar o documento do MEC. Atenta a essa realidade, no ano de 2017, a Comissão de Formação Profissional do CRN-3, durante o desenvolvimento do planejamento estratégico para gestão 2017-2020, estabeleceu a criação de Grupo de Trabalho para discussão das DCN dos curso de Nutrição. **OBJETIVO** Elaborar documento com sugestões de conteúdo para revisão da Diretrizes Curriculares do curso de Graduação em Nutrição, estabelecendo as competências, as habilidades e as atitudes para a formação dos nutricionistas. **METODOLOGIA**

Relato de experiência desenvolvido pelo CRN-3 com a criação de um Grupo de Trabalho Diretrizes Curriculares (GT-Diretrizes) composto pelos conselheiros da Comissão de Formação Profissional e mais dez nutricionistas, coordenadores e docentes de instituições de ensino superior, públicas e privadas, da capital, do interior e do litoral paulista. Foram utilizados conceitos de competências presentes nos artigos científicos, Conceito e Avaliação de Habilidades e Competência na Educação Médica: Percepções Atuais dos Especialistas (AGUIAR, 2010), Competências em Educação: conceito e significado pedagógico (DIAS, 2010) e Competências profissionais e mudanças na formação (RIBEIRO, 2003) contextualizados com a legislação profissional que define as áreas de atuação dos nutricionistas que serviram de baliza para definição das competências e habilidades das discussões do GT-Diretrizes. Componentes curriculares, estágios e cargas horárias não fizeram parte do escopo de discussões do grupo. **RESULTADOS** A partir do conceito utilizado pelo GT-Diretrizes, foram elencadas oito competências (prover atenção dietética; promover e defender o direito humano a alimentação saudável; atuar em equipes interprofissionais; promover educação permanente; atuar como protagonista na gestão de processos, políticas, pessoas, programas, recursos; exercer prática profissional com atitude empreendedora; exercer comunicação sobre alimentação e nutrição, e; aperfeiçoar sistemas agroalimentares sustentáveis) e suas respectivas habilidades. Para cada competência houve discussões fundamentadas e referenciadas com o intuito de corresponder ao definido no Perfil Profissional do Nutricionista no CONBRAN/2018. As habilidades foram estabelecidas conforme as competências definidas, sendo que algumas estão locadas em duas ou mais competências. A evolução das discussões e dos conteúdos estabelecidos foram compiladas em um documento final do Grupo de Trabalho já encaminhado ao Conselho Federal de Nutricionistas(CFN). **CONCLUSÃO** O GT-Diretrizes do CRN-3 cumpriu com seu objetivo na elaboração do documento com propostas concretas e contribui para as futuras discussões sobre as Diretrizes Curriculares do curso de Nutrição do Brasil. A discussão focada nas competências e habilidades contextualizada com a legislação profissional permitiu a criação de documento que direcione a formação do nutricionista para sua atuação no cenário atual.

Palavras-chave: Competências; Diretrizes Curriculares; Formação Profissional; Habilidades; Nutrição

DEBATES SOBRE A CORPORALIDADE E FORMAÇÃO DE NUTRICIONISTAS: EXPERIÊNCIA DE UMA DISCIPLINA DE PROJETOS EM UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR NA REGIÃO NORTE DO BRASIL

MARIA VICTÓRIA FERNANDES NORONHA; GABRIELE CRISTINE PRATES VIEIRA
CARVALHO DA SILVA; ANAÍTA GOMES ANDRADE PEDERSOLI; ISABELA PINHEIRO
DA SILVA; TALITA DE ARAÚJO CAMPOS; RAFAEL ADEMIR OLIVEIRA DE ANDRADE.
CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO LUCAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Considerando a emergência das novas perspectivas para a educação superior e suas implicações nos processos de ensino e aprendizagem torna-se fundamental aplicar a pedagogia de

projetos e outras metodologias ativas na formação do nutricionista. A disciplina envolvida responde ao projeto pedagógico de curso e a DCN ao desenvolvimento da competência Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população (BRASIL, 2001). Desta forma, a disciplina de Projeto Integrador Saúde, Corpo e Mente e seus processos de execução serão descritas no intuito de que seja possível refletir sobre a formação do nutricionista a partir deste paradigma didático. **OBJETIVO** Apresentar as reflexões acerca da formação de nutricionistas sob perspectivas sociais e culturais do que é a corporeidade, especialmente da relação saúde, alimentação e perspectivas sobre o corpo considerando a pedagogia de projetos como eixo metodológico para construção destas competências nos discentes. **METODOLOGIA** Faremos uso do relato de experiência como forma de transcrever tais resultados do processo pedagógico. Além disto, apresentamos também as metodologias utilizadas na condução do componente curricular. Como contexto geral a disciplina foi desenvolvida na forma de projetos (SANTOS, 2011) o que possibilita que um problema seja resolvido a partir de pressupostos metodológicos e teóricos de forma transdisciplinar. Outro elemento metodológico fundamental para compreensão deste processo é a utilização da oralidade como fonte de material de análise (MEIHY, 1996) e construção das competências dos discentes. **RESULTADOS** Os discentes, organizados em grupos, a partir de treinamento metodológico e sensibilização no que tange aos objetivos da disciplina escolheram os grupos sociais que trabalhariam. Sendo eles: mães cujo filhos possuem alergia a proteína do leite; adultos intolerantes à lactose; adultos bariátricos e a atuação do nutricionista neste processo e por fim o nutricionista na atuação de indivíduos que possuem insuficiência renal. A disciplina foi desenvolvida no período de seis meses e teve como etapas: a formação metodológica, teórica geral, relação nutrição, corpo e sociedade, teórica específica, de acordo com o tema de cada grupo, entrevistas, questões éticas (explicação e assinatura do termo de livre consentimento esclarecido e devolutivas das entrevistas), análise e redação do artigo. Ao todo, 28 alunos do terceiro período e duas monitoras do 4º e 8º período participaram da formação. **CONCLUSÃO** Compreendendo a corporalidade (FERNANDES, 2015) enquanto as formas culturais de diálogo entre indivíduos e grupos, refletindo sobre as experiências formativas aqui debatidas podemos concluir que a alimentação, corporalidade, especificidades alimentares e perspectivas sobre saúde se inter-relacionam na formação do nutricionista e no âmbito das ciências da saúde e das sociais humanas, tornando importante que se possa refletir sobre estes processos. É fundamental que se compreenda o ser humano em sua totalidade, tão basilar é que tal fator se encontra no rol de competências esperadas do nutricionista formado no Brasil. Assim, este breve relato aponta uma possibilidade de formação humana-social-crítica do nutricionista a partir do método da pedagogia de projetos e das discussões teóricas das ciências sociais e discussões sobre corporalidade e saúde.

Palavras-chave: Corporalidade; Formação; Graduação em Nutrição; Projetos;

O USO DO TEATRO EDUCATIVO COMO FERRAMENTA DE EDUCAÇÃO EM SAÚDE: RELATO DE EXPERIÊNCIA INTERDISCIPLINAR

BÁRBARA KAROLAYNE BALIEIRO DE SOUZA; CYNTHIA RODRIGUES TRIACA;
SANDRA MARIA DOS SANTOS FIGUEIREDO; JAMILIE SUELEN DOS PRAZERES

CAMPOS.
CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A educação em saúde envolve práticas e saberes educacionais de diferentes níveis no campo da promoção da saúde, buscando trabalhar no meio social de forma mais acessível e simplificada. Assim, na sociedade contemporânea a área em questão abrange uma equipe multidisciplinar para adentrar em um cenário de múltiplas expressões através do conhecimento. Nessa perspectiva, promover qualidade de vida para a população em geral, significa considerar a variedade de conhecimento dos distintos campos do saber, em uma atuação interdisciplinar, requerendo a reorganização dos serviços e políticas da saúde e, conseqüentemente, a atualização dos profissionais e das suas práticas. A utilização de tecnologias educativas, como meio de promoção de saúde, é de extrema relevância em virtude de desenvolver uma análise mais crítica dos indivíduos em relação a sua saúde e o que pode prejudicá-la. Assim, a partir das realidades apresentadas, são desenvolvidas atividades que consigam alcançar e ajudar os envolvidos, estimulando a busca por soluções ou indicando precauções e cuidados que podem melhorar a sua qualidade de vida.

OBJETIVO Relatar uma experiência psicodramática e discutir suas contribuições como estratégia de ensino-aprendizagem na área da nutrição, utilizando como tema a importância da vigilância sanitária no combate a Doença de Chagas na região Norte.

METODOLOGIA Trata-se de um estudo descritivo, do tipo relato de experiência de acadêmicos do curso de nutrição do Centro Universitário do Estado do Pará, desenvolvido pelos alunos do 6º período, com o intuito de abordar a Doença de Chagas, sua forma de transmissão, principais sintomas, formas de controle e prevenção em uma atividade de caráter interdisciplinar, voltado para a comunidade acadêmica. O cenário compreendeu uma apresentação teatral em formato de jornal, cujos participantes eram alunos da área da saúde do curso de nutrição. A dinâmica envolveu: a escolha do tema, dramatização, inserção dos participantes na cena e intensificação da participação grupal, com plateia e cenário construído.

RESULTADOS A experiência psicodramática enfatizou o papel da vigilância sanitária no controle a Doença de Chagas na região Norte, trazendo uma discussão a nível individual, grupal e social; as dimensões interdisciplinares; as possibilidades da estratégia, ao trabalhar componentes cognitivos, emocionais, atitudinais e favorecer uma melhor compreensão da situação de ensino-aprendizagem, procurando compreender as dinâmicas a partir do que foi vivido e das perspectivas teórico-conceituais presentes na literatura, permitiu identificar contribuições e possibilidades para práticas de educação em saúde.

CONCLUSÃO O teatro educativo foi uma tecnologia utilizada com a finalidade de facilitar o processo de aprendizagem, assim, através das falas dos personagens da dramatização, foi explicada a relevância da vigilância sanitária, enfatizando o controle da Doença de Chagas para, desse modo, melhorar a qualidade de vida dos indivíduos, estimulando precauções com os alimentos consumidos e hábitos alimentares mais saudáveis.

Palavras-chave: Doença de Chagas; educação em saúde; nutrição.;

**METODOLOGIA ATIVA COMO FERRAMENTA PARA DESENVOLVER TÉCNICA
DIETÉTICA ENTRE DISCENTES DO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**

IVIA CAMPOS PREVITALI SAMPAIO; MARA SILVIA PIRES DE CAMPOS NUNES.
ETEC RUBENS DE FARIA E SOUZA, VOTORANTIM - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO Na educação, diversas metodologias de aprendizagem podem ser utilizadas para desenvolver o perfil profissional do técnico em Nutrição e Dietética, com destaque as metodologias ativas, usadas como estratégia para aprimorar o processo ensino-aprendizagem e desenvolver autonomia do estudante. O método STEAM (Science, Technology, Engineering, Arts, Mathematics) é um exemplo de metodologia ativa que integra as disciplinas tradicionais das áreas de Ciência, Tecnologia, Engenharia, Arte e Matemática em uma proposta de currículo focado na resolução de problemas e no desenvolvimento de habilidades, do pensamento crítico, da descoberta e da criatividade para a tomada de decisão. Consequentemente, o estudante torna-se um agente participativo responsável pela construção do conhecimento [1, 2 e 5], de forma flexível, interligada e híbrida e também adquire aptidões profissionais que provavelmente não conseguiria se estivesse participando de uma forma tradicional de ensino [1, 2]. Considerando as atribuições do técnico em Nutrição e Dietética nas áreas de Nutrição em Alimentação Coletiva e Saúde Coletiva [4], é pertinente utilizar o método STEAM como proposta de organização do ensino pautada na interdisciplinaridade e em projetos que busca articular os conhecimentos do estudante e dos componentes curriculares, tornando-os significativos em uma situação concreta [5].

OBJETIVO Compartilhar a experiência do uso de metodologia ativa no componente curricular de Técnica Dietética I.

METODOLOGIA Para contemplar o desenvolvimento do componente curricular Técnica Dietética I do curso técnico em Nutrição e Dietética, utilizou-se o método STEAM para proporcionar experiências para toda a vida dos estudantes em 2019. No google sala de aula®, foi criada uma turma Técnica Dietética I e inserida uma tarefa individual para que cada aluno elaborasse uma receita saudável com um alimento representante de um grupo alimentar (hortaliças, frutas, cereais, leguminosas e produtos lácteos), usando sua criatividade e conhecimentos adquiridos sobre a ciência da Nutrição e Engenharia culinária e preparasse-a para comer com a família. Foi solicitado elaborar a ficha técnica de preparação (Matemática), registrar com foto a porção (Arte) e compartilhar com os colegas após avaliação do professor (Tecnologia). Cada grupo alimentar foi sorteado entre os estudantes e foi orientado criar receitas distintas dos colegas para não ter repetição de preparação.

RESULTADOS Dentre os 33 estudantes da sala, 24 (72,7%) aceitaram o desafio e elaboraram a atividade com êxito, compartilhando as preparações culinárias saudáveis no ambiente virtual como agentes protagonistas, por meio de situações práticas e produções individuais [1]. O envolvimento de estudantes na criação de receitas culinárias, na compra de alimentos e no preparo de refeições permitiu que eles conhecessem novos alimentos e novas formas de prepará-los e que soubessem mais sobre de onde eles vêm e como são produzidos [3], favorecendo a formação técnica e o desempenho profissional em Unidades de Alimentação e Nutrição.

CONCLUSÃO O uso da abordagem STEAM possibilitou trabalhar os conceitos de forma interdisciplinar e trouxe uma experiência mais ampla do que normalmente é ensinado em uma aula expositiva tradicional levando a uma aprendizagem significativa, ou seja, o estudante se apropriou do conhecimento ao participar ativamente da sua construção.

Palavras-chave: Método STEAM; Técnica Dietética; Técnico em Nutrição e Dietética;

APLICAÇÃO DE METODOLOGIAS ATIVAS: RELATO DE EXPERIÊNCIA EM UMA COMPONENTE CURRICULAR DA FACULDADE DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ

CARLIANE CARDOSO DOS REIS; REJANE MARIA SALES CAVALCANTE MORI;
RAYZZA MARCELLY JESUS DA SILVA; ALANNA ESTHEFANY DE JESUS DIAS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO As metodologias ativas de aprendizagem têm como base uma temática problematizadora que visa à construção de conhecimento com ênfase nas competências e habilidades dos discentes conforme a teoria de Paiva e colaboradores. Essa proposta para estruturação do entendimento sobre os assuntos ministrados durante a graduação fundamenta-se na promoção da autonomia do aluno a partir de uma perspectiva de ensino desafiadora que o coloque como o protagonista do processo de ensino-aprendizagem, de acordo Lakatos e Marconi. Segundo Severino, esse método estimula positivamente o convívio entre os graduandos ao haver a necessidade solucionar as complexidades propostas a partir de cada objeto estudado. **OBJETIVO** Relatar a experiência da aplicação da metodologia ativa em uma componente curricular da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal do Pará. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência acerca das metodologias ativas aplicadas na componente curricular Nutrição Humana da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal do Pará aos estudantes do segundo semestre de 2019. As estratégias de ensino foram Word Café, Aprendizagem Baseada em Times, Mapa Conceitual e Quiz para cada conteúdo em momentos distintos. Com uma semana de antecedência era disponibilizado um roteiro de estudos aos discentes para leitura prévia, com uma revisão teórica dos assuntos e a indicação de material a ser trabalhado durante a aula (artigos, capítulos de livros e manuais institucionais). Posteriormente, em classe, as metodologias de ensino eram aplicadas, cada uma com a sua especificidade. Por fim, era realizado um feedback, no qual ocorriam breves exposições dialogadas sobre os principais conceitos que os conteúdos propostos no tema de discussão trouxeram, de forma a esclarecer as principais dúvidas e oferecer uma devolutiva à turma. **RESULTADOS** Os discentes se mostraram extremamente motivados com os métodos de ensino aplicado, visto que eles compreendiam ter responsabilidades durante o preparo pré-classe individual, além dos momentos presenciais, nos quais era necessário explicar e fundamentar soluções às problemáticas propostas. Outro ponto interessante foi a maior comunicação entre todos os envolvidos (estudantes, monitor e docente), o que tornou o ambiente da sala de aula mais confortável e livre ao ser caracterizado como um local de troca de informações e conhecimentos. **CONCLUSÃO** Os estudantes, no processo de continuidade das aulas, mostravam-se mais estimulados para adquirir e construir seus conhecimentos com os novos métodos de ensino, o que favoreceu o rompimento de uma sequência didática mecânica e recorrente de explanação teórica, no qual o docente era o único referencial de compreensão, enquanto os estudantes permaneciam em posição passiva na maior parte do tempo - cenário característico do método tradicional. Nesse sentido, o método ativo constitui-se numa concepção educativa que estimula processos de ensino e de aprendizagem numa perspectiva crítica e reflexiva, em que o discente possui papel ativo e é corresponsável pelo seu próprio aprendizado.

Palavras-chave: Aprendizagem; Educação em saúde; Ensino;

O IMPACTO DAS ESCOLHAS ALIMENTARES SOBRE A SAÚDE E O MEIO AMBIENTE: PRÁTICA EDUCATIVA

JOYCE LEITE DA SILVA; IAN ASHILEI CASTRO SILVA; MARIANA CAMPOS DE MORAES; RAFAELLA AZEVEDO DELOQUE DA COSTA; ALINE GOMES DE MELLO DE OLIVEIRA; JULIA BARROS VIDINHAS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO As mudanças no estilo de vida da população acarretaram na redução do tempo para o preparo de refeições e no superconsumo de alimentos industrializados, contribuindo com o impacto ambiental negativo. Desta forma, a alimentação tornou-se insustentável, logo a obtenção de alimentos de qualidade, oriundos de sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis é fundamental para promoção da saúde e da sustentabilidade ambiental. **OBJETIVO** Promover a troca de saberes a partir de ações educativas que auxiliem na construção de conhecimentos sobre escolhas alimentares, saúde e sustentabilidade. **METODOLOGIA** As Atividades educativas ocorreram durante o ano de 2019 nos eventos Conhecendo a UFRJ e na Semana Nacional de Ciência e Tecnologia, que tiveram como público alvo, professores e alunos dos ensinos fundamental, médio e de graduação, de instituições de ensino públicas e privadas. Foi elaborado material didático com linguagem simples e clara. O material era composto por jogo de tabuleiro com imagens de alimentos in natura, processados e ultraprocessados que apresentavam-se ou sem embalagem, ou em embalagens de plástico, papel e outras. Os participantes eram orientados a distribuírem as imagens sobre o tabuleiro e a classificarem o alimento quanto à saudabilidade em: Não saudável ou Pouco Saudável ou Saudável e quanto ao impacto ambiental em: Não sustentável ou Pouco sustentável ou Sustentável. Foi realizada discussão sobre o impacto das escolhas alimentares na saúde e no meio ambiente, tomando como base o Guia Alimentar para a População Brasileira. Além disso, foi realizada dinâmica, em que os participantes eram desafiados a adivinharem o tempo de decomposição de cada embalagem. Foi solicitado aos participantes que avaliassem as atividades com relação aos seguintes quesitos: assunto abordado, metodologia e material didático utilizado. Os mesmos ainda poderiam fazer críticas e dar sugestões. Os resultados foram tabulados em planilha excel ® e analisados. **RESULTADOS** Cerca de 500 pessoas participaram da prática educativa. Com relação ao jogo de tabuleiro, não foi observada dificuldade para a classificação dos alimentos quanto à saudabilidade. Os alimentos ultraprocessados foram classificados como não saudáveis e os alimentos in natura como saudáveis. Verificou-se que, de modo geral, os participantes não foram capazes de estabelecer relação entre a embalagem do alimento com o tempo de decomposição e o impacto ambiental que a embalagem poderia causar. Pôde-se perceber a curiosidade e a surpresa dos participantes ao observarem que o tempo de decomposição das embalagens pode acarretar em impacto ambiental negativo. Sugestões de embalagens mais sustentáveis e, até mesmo, estratégias para a não utilização das mesmas foram apresentadas. Ao todo, 202 participantes avaliaram a prática educativa, 61,7% eram do gênero feminino, a média da idade foi de 19 anos. A maioria, 44,1%, estava cursando ensino fundamental e 89,3% eram estudantes de escolas públicas. A maioria dos participantes, 83,7%, achou o assunto muito interessante e respectivamente, 77,7% e 76,7% avaliaram como muito bom, a metodologia

empregada na prática educativa e o material didático utilizado. **CONCLUSÃO** As atividades propostas foram muito bem avaliadas pelos participantes e todos se mostraram muito interessados pelo assunto. A atividade viabilizou a reflexão sobre as escolhas alimentares, com relação à saudabilidade e ao tipo de embalagem utilizada e o impacto ambiental que pode causar.

Palavras-chave: Alimentos; Embalagens; Saúde; Sensibilização; Sustentabilidade

MEMÓRIAS E NARRATIVAS: A AUTOBIOGRAFIA ALIMENTAR COMO UMA PRÁTICA PEDAGÓGICA PARA RESSIGNIFICAR O PAPEL DA ALIMENTAÇÃO EM SOCIEDADE

ANELISE RIZZOLO DE OLIVEIRA; BEATRIZ OLIVEIRA BLACKMAN MACHADO;
PRISCILA OLIN SILVA; RODRIGO MARTINS DA SILVA.
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação é um fenômeno social complexo, polissêmico e multidimensional. O ato alimentar está ligado tanto aos processos biológicos, quanto aos culturais da espécie humana, traduzindo a complexidade dos processos adaptativos dos povos e sociedades. A alimentação está presente na esfera do coletivo e do público, do individual e do privado e se constitui a partir de valores, crenças, hábitos, atitudes e representações sociais. **OBJETIVO** Este trabalho tem a proposta de apresentar a autobiografia alimentar como uma abordagem pedagógica para a ressignificação do papel da alimentação em sociedade. **METODOLOGIA** A história oral, mais do que sobre eventos, fala sobre significados, imaginação e simbolismo. A memória é processual, desordenada e datada. Ela vai construindo-se e desenhando sentidos na relação entre a experiência passada, presente e futuro, dialogando com a subjetividade de quem o/a escuta, dialeticamente, entre a subjetividade do ouvinte e a do narrador. Nessa perspectiva, a autobiografia alimentar proposta foi desenvolvida como prática pedagógica de projetos de extensão popular da Faculdade de Saúde, tendo como público majoritário estudantes de graduação de áreas diversas de instituições de ensino do Distrito Federal, e da Faculdade de Planaltina da Universidade de Brasília, com professores da rede básica de educação em uma escola pública do Distrito Federal, entre os anos de 2018 e 2019. Um roteiro de perguntas sobre a alimentação nas fases da vida (infância, fase escolar, adolescência e fase adulta) foi enviado previamente aos participantes. Os grupos foram convidados a compartilhar experiências e memórias relacionadas à alimentação. Posteriormente, trabalhou-se em roda de conversa construindo um painel e interativo com as ideias chave emergidas da discussão. A dinâmica proposta identificou temas-chave para aprofundamento, como: gênero, prazer, corpo, comensalidade, identidade, regionalismo e escolhas alimentares, orientando o por que comemos como/o que comemos? ao longo da vida. **RESULTADOS** A história de vida possibilitou exercitar a cultura do lado de dentro, pois o relato autobiográfico, inscreve o papel da alimentação na vida íntima e pessoal, entrelaçando-a com a vida em sociedade. O sujeito que narra, tem a liberdade de selecionar episódios, cenários, personagens e paisagens afetivas, que são configurados e reconfigurados na troca e diálogo com os ouvintes e espectadores das histórias que contamos. Contando a história pessoal e revistando limitações, dores,

culpas, assimetrias, humanidades, estigmas, tabus, imposição de padrões e/ou afetos percebe-se a diferença como algo em comum. Na identificação do papel do simbólico e cultural, a partir das relações de interseccionalidade (gênero, raça, classe), na determinação das escolhas alimentares torna-se visível como a comida é um marcador social. Compreender a expressão da cultura nas escolhas alimentares é central para o reconhecimento da alimentação como um processo complexo e estruturante da vida em sociedade. **CONCLUSÃO** A autobiografia alimentar apresenta-se como uma vivência oportuna para desvendar as tensões socialmente construídas em torno da alimentação, desconstruir estigmas sociais em relação ao corpo, promover o empoderamento feminino e gerar fortalecimento da autoestima e construção de identidades. Ainda, ressalta-se que essa abordagem pedagógica pode ser desenvolvida com sujeitos de áreas diversas em uma pluralidade de espaços e contextos, não se limitando ao espaço universitário e à formação em Nutrição.

Palavras-chave: alimentação; história de vida; autobiografia alimentar; extensão popular; formação profissional

O INSTAGRAM COMO FERRAMENTA DE COMUNICAÇÃO EM UM CURSO DE NUTRIÇÃO: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

**LORRANA NASCIMENTO GRIMES; ANA CAROLINA DAS VIRGENS MAGALHÃES;
MAÍNA RIBEIRO PEREIRA CASTRO.
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA, - BRASIL.**

INTRODUÇÃO O uso das mídias sociais digitais, como o Instagram, torna-se cada vez mais frequente no âmbito profissional e educacional na área da saúde. Muitos profissionais têm utilizado o espaço cibernético para divulgação de seu trabalho, formação de redes de contatos e difusão do conhecimento em saúde. Já no âmbito da educação, a formação para o desenvolvimento de competências e habilidades em comunicação em saúde para espaços virtuais também tem sido valorizada em um mundo cada vez mais conectado. No Brasil cerca de 126,9 milhões de pessoas são usuárias de Internet, sendo que 97% destas acessam preferencialmente por telefone celular e os brasileiros ainda ocupam a segunda posição em números de usuários no instagram. Por isso, a escolha desta plataforma para a concepção de um projeto de comunicação em um curso de Nutrição em Brasília, DF. **OBJETIVO** Este trabalho tem como objetivo relatar a experiência de estudantes de Nutrição na criação de um perfil no Instagram como ferramenta de comunicação para o curso de graduação de sua faculdade. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência sobre a criação de um perfil no instagram com publicações relacionadas a um curso de nutrição de uma faculdade particular de Brasília, DF. O perfil é utilizado para propagar informações pertinentes à realidade da comunidade acadêmica deste curso, além de estreitar relações e integrar discentes e docentes. O conteúdo publicado compreende desde dicas de estudo, leituras, eventos, quiz, brincadeiras, mapas mentais, divulgação científica, avisos acadêmicos, registros de atividades que acontecem no campus, dentre outros. O perfil foi criado por iniciativa de duas estudantes, que convidaram outros colegas e uma professora para apoiar e participar da experiência e contam com apoio da coordenação do curso.

Com a equipe formada, processos de trabalho foram estabelecidos para que haja contínua atualização de conteúdo e reuniões periódicas são realizadas para um planejamento adequado, assim como o compartilhamento de ideias. **RESULTADOS** Segundo os relatórios da própria plataforma, em 2019 o perfil teve um crescimento de 392.40% desde a sua criação, 86% da audiência é de Brasília/DF e 78.93% são do público feminino, sendo que 42.72% possui entre 18 e 24 anos, e 34.49% entre 25 e 34 anos. Apesar do instagram não ser uma ferramenta oficial da instituição, o conteúdo desenvolvido por alunos têm contribuído significativamente para os acadêmicos do curso. Dentre as percepções que tivemos com a experiência observamos que a forma descontraída de comunicação entretém e informa ao mesmo tempo, através de relatos livres e voluntários alguns alunos descreveram que construíram amizades, levando a interação para além do virtual. É importante ressaltar que o projeto tem sido de grande relevância para a formação profissional dos alunos envolvidos na equipe, pois as redes sociais se tornaram uma ferramenta estratégica para comunicar saúde em que no próprio Código de Ética e de Conduta do Nutricionista possui um capítulo dedicado aos meios de comunicação e informação. **CONCLUSÃO** A experiência obteve êxito e ao longo do ano a equipe foi conquistando apoio e envolvimento dos estudantes, professores e coordenadores da instituição. Então, a utilização de um perfil em uma rede social mostrou ser uma alternativa capaz de auxiliar na comunicação de um curso de nutrição. Tendo como objetivo futuro, pleitear que a iniciativa se transforme em um projeto de extensão e de comunicação oficial do curso de nutrição desta instituição.

Palavras-chave: rede social; interação; ensino superior; instagram;

A ATIVIDADE DE MONITORIA NO CURSO DE NUTRIÇÃO E A SUAS CONTRIBUIÇÕES PARA O PROCESSO DE ENSINO-APRENDIZAGEM

BRENDA INARA PEREIRA CABRAL; KAROLYNE DIAS VAZ; YURI CAVALEIRO DE MACEDO COELHO.
ESTÁCIO NAZARÉ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A monitoria consiste em uma estratégia de aprendizagem colaborativa entre alunos de semestres mais avançados e de períodos mais iniciais, com supervisão de docentes com experiência e formação a nível de pós-graduação. Nos cursos de saúde, é uma atividade com potencial de desenvolver, nos monitores, aprofundamento e imersão no conhecimento específico, além da familiarização com as rotinas pedagógicas; e nos monitorados, a melhoria da qualidade do ensino e de seus processos formativos. Dentre as atribuições do aluno monitor, destaca-se: promover revisões dos conteúdos ministrados pelo professor; planejar e elaborar atividades; auxiliar os alunos em trabalhos acadêmicos, bem como o professor em seus afazeres; dentre outras. Com a realização dessas atividades, monitores passam observar o ensino do ponto de vista do educador, o que favorece a construção de outra visão sobre seus direitos e deveres e sobre o fazer docente. Tais vivências são necessárias na formação de futuros nutricionistas, pois, como muitos atuarão como docentes no ensino superior, é urgente o repensar da relação professor-aluno e das práticas pedagógicas de ensino ofertadas à graduação (KOPRUSZYNSKI; VECHIA, 2011). **OBJETIVO** Este estudo objetivou

analisar a percepção de alunos monitorados sobre as contribuições das atividades de monitoria para o processo de ensino-aprendizagem no curso de Nutrição. **METODOLOGIA** A pesquisa utiliza abordagem qualitativa e foi realizada em uma Faculdade privada em Belém, Pará. Para coleta de dados, um questionário estruturado com perguntas abertas e fechadas sobre as contribuições da monitoria para a apreensão de conteúdos das disciplinas e para a formação profissional em Nutrição foi aplicado junto a alunos monitorados. Todos assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido concordando em participar de forma anônima e voluntária. Utilizou-se a técnica da Análise Textual Discursiva ATD (MORAES, 2003) na análise dos resultados. **RESULTADOS** Os alunos estavam na faixa etária entre 15 e 52 anos, sendo a maioria do sexo feminino (66,6%) e do 1º semestre do curso de Nutrição. Os dados evidenciaram a satisfação dos alunos com as atividades desenvolvidas pelo Programa de Monitoria da Faculdade, considerando-o produtivo, eficaz e auxiliador do processo de ensino-aprendizagem: a monitoria foi importante porque vamos dividindo conhecimentos uns com os outros; A monitora dá aula extra, faz resumos, ajuda quando precisa e dá uma aula boa. Desta forma, afirma-se que monitoria contribuiu para a formação dos respondentes ao possibilitar momentos para dirimir dúvidas; orientar a realização de atividades acadêmicas e a compreensão dos assuntos das disciplinas, como aulas de revisão teóricas e práticas; e, com o compartilhamento de experiências entre monitores e monitorados, construir uma melhor visão do curso e suas futuras áreas de atuação. Tais percepções também foram verificadas por Silva e Belo (2012) e Souza (2016). Notou-se grande interesse dos respondentes em serem monitores no futuro, o que demonstra uma boa impressão sobre a monitoria, bem como o interesse em enriquecer o currículo, a aspiração de apreender mais conhecimentos específicos das disciplinas e conhecer os bastidores da docência. **CONCLUSÃO** Conclui-se que a monitoria favorece o entendimento dos assuntos das disciplinas e o desenvolvimento profissional dos alunos, podendo despertar o interesse tanto nos monitores quanto nos monitorados para atividades de docência.

Palavras-chave: monitoria em saúde; educação em saúde; ensino-aprendizagem; docência em nutrição;

CAPACITAÇÃO DE APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS COM FEIRANTES DO PROGRAMA DE ECONOMIA SOLIDÁRIA (PAES) - UNESC

FABIANE MACIEL FABRIS; RITA SUSELAINE VIEIRA RIBEIRO; ALINE MARTINS;
DIMAS OLIVEIRA ESTEVAM; FILIPE FERNANDES GABRIEL; ISADORA DE OLIVEIRA
MONTEIRO.

UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE, SANTA CATARINA, BRASIL, -
BRASIL.

INTRODUÇÃO Segundo Estevam et al. (2015) a Feira de Economia Solidária da Universidade do Extremo Sul Catarinense através dos empreendimentos da economia solidária, além de ofertar produtos (alimentos saudáveis), está revitalizando formas alternativas de produção e comercialização que estavam em processo de extinção. Na perspectiva de Singer (2002), os empreendimentos possuem

finalidades que envolvem a dimensão social, econômica, política, ecológica e cultural. Além da preocupação econômica da geração de trabalho e renda, a economia solidária se projeta no espaço público, tendo como perspectiva a construção de um ambiente socialmente mais justo, ético e sustentável. Com base nesta perspectiva, em 2010 foi criada a feira que ocorre uma vez/semana no campos da Universidade, das 13h às 22 horas. A sua constituição foi uma iniciativa de vários projetos de extensão desenvolvidos pelos professores vinculados ao Programa de Economia Solidária. Atualmente, participam cooperativas descentralizadas da agricultura familiar, associações de artesões e colônias de pescadores da região. Este artigo relata a experiência de uma capacitação desenvolvida através de um projeto de extensão do curso de nutrição, cujo tema abordado foi sobre aproveitamento integral dos alimentos, com aula prática e teórica executada por bolsistas vinculados ao projeto.

OBJETIVO Teve como objetivo capacitar os feirantes do programa de economia solidária no preparo de aproveitamento integral dos alimentos, por meio de abordagem metodológica. Assim propondo a reflexão sobre a experiência de extensão, no sentido de contribuir para a qualificação da formação dos feirantes, especialmente aos produtores de alimentos, dentro das necessidades sócio-político-sanitárias contemporâneas impostas pela realidade local.

METODOLOGIA O projeto de extensão ações de alimentação e nutrição solidária realizado no campos da instituição, possui três docentes, destes, um é economista e duas são nutricionistas, que coordenam e orientam as ações desenvolvidas pelos bolsistas. Os bolsistas são acadêmicos de nutrição e economia. A capacitação ocorreu no dia 27 de maio de 2019 no laboratório de técnica e dietética da Universidade em Criciúma SC. Participaram da aula prática e teórica 5 feirantes, realizadas em um encontro com duração de cinco horas. A aula teórica foi por meio de exposição de data show e uma apostila, com informações sobre o aproveitamento integral dos alimentos. Foram abordados temas relacionados as formas de se evitar o desperdício de alimentos, como aproveitá-los, informando-se o valor nutricional, além de demonstrar alimentos regionais de fácil acesso.

RESULTADOS Foram distribuídos o total de 10 receitas, sendo que cada feirante ficou com duas, e antes de iniciarem a confecção das mesmas, orientou-se sobre as instruções para o preparo. Foram elaboradas as seguintes preparações: bolo de casca de banana; carne de casca de banana; coxinha de aipim com carne de banana; cookies de banana e aveia com coco; muffin de tomate; pãozinho de batata doce com casca; pasta de entrecasca de maracujá com salsinha; pão colorido; patê de ricota com cenoura e açafrão; lasanha de abobrinha.

CONCLUSÃO Ao finalizarem a ação de extensão seguiu a degustação e avaliação das novas preparações produzidas. Todas foram aprovadas, posteriormente foram inseridas e comercializadas na feira de economia solidária da instituição.

Palavras-chave: Aproveitamento Integral dos alimentos; Economia Solidária; Nutrição; Segurança Alimentar e Nutricional;

A IMPORTÂNCIA DA INFORMAÇÃO PARA AS FAMÍLIAS NO CUIDADO DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA

ANA CÂNDIDA DE SOUZA BARROSO; JULIA DIREITO DAS NEVES; ANA PAULA MONTEIRO DE ARAUJO; LARISSA SALGADO DE OLIVEIRA ROCHA; BRUNA CELIN DE CARVALHO.

CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A família é o primeiro grupo social onde os seres humanos fazem parte e estabelecem seus contatos, independente de cultura, de composição, de classe social ou de período histórico. No entanto, sabe-se que o papel parental pode ser afetado em decorrência de alguns eventos como, por exemplo, um diagnóstico inesperado, que contribui para maior preocupação, assim como para o maior interesse dos pais em entender o filho. Tais situações são comumente encontradas no autismo. O Transtorno do Espectro Autista (TEA) é conhecido como um grupo de distúrbios do desenvolvimento neurológico de início precoce, caracterizado pelo comprometimento das habilidades sociais e de comunicação, além de comportamentos estereotipados. **OBJETIVO** Avaliar a percepção da necessidade de informação dos cuidadores paraenses de crianças e adolescentes com Transtorno do Espectro Autista. **METODOLOGIA** A pesquisa foi desenvolvida no Centro de Referência em Inclusão Educacional Gabriel Lima Mendes (CRIE), em Belém - PA. Os participantes que se encaixaram no perfil foram convidados para participar da pesquisa através da apresentação e assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Utilizou-se o questionário sócio-demográfico e o Questionário sobre as Necessidades das Famílias - QNF, com 28 itens distribuídos em seis tópicos, com total máximo de 84 pontos. Para análise estatística, adotou-se o software Excel® 2010 para entrada dos dados e confecção das tabelas, bem como o BioEstat 5.0 para análise estatística. **RESULTADOS** Participaram 16 cuidadores, com idade média de $34,94 \pm 6,98$ anos e a maioria foram mães (62,5%). Seus filhos apresentavam Transtorno do Espectro Autista e possuíam idade média de $5,75 \pm 2,35$ anos. A grande maioria reside na capital (93,75%). Sobre o nível de escolaridade, predominou o Ensino Médio (50%). A maior renda média mensal foi de até 1 salário mínimo (50%). Por meio do questionário, observou-se que, na ordem, os domínios que mais se destacaram foi: Necessidade de Informação ($18,25 \pm 4,02$), Necessidade de Apoio ($15,63 \pm 4,46$), Necessidades Financeiras ($9,06 \pm 2,98$), Explicar aos Outros ($7,19 \pm 2,99$), Serviços da Comunidade ($7,19 \pm 1,94$), Funcionamento da Vida Familiar ($5,81 \pm 2,40$). Com relação aos resultados, os dados mostram que os cuidadores necessitavam de mais informações sobre a maneira de ensinar o filho, que pode ser compreendido pelo fato da preocupação sobre o futuro dos filhos pelos pais. O item Aspectos Econômicos, demonstrou necessidade de ajuda para o pagamento de despesas, uma vez que os custos são significativos. No quesito explicar aos outros, os pais apontaram como maiores dificuldades as necessidades de ajuda para explicar a situação do filho as outras crianças. Para o item de Serviços da Comunidade, os pais relataram necessitar de ajuda para encontrar um serviço de apoio social e educativo para o filho e isso se deve pelo fato de que os pais se queixam de não terem tempo para cuidar de si ou mesmo fazer atividades de interesse próprio. E com relação ao item Funcionamento da Vida Familiar, os pais relataram necessitar de ajuda para encontrar forma de, nos momentos difíceis, nos apoiarmos mutuamente que, de fato, solucionar problemas diários, assim como mediar conflitos familiares são habilidades difíceis que requerem um bom repertório de habilidades sociais do indivíduo. **CONCLUSÃO** Os cuidadores apresentaram necessidade de informação em vários domínios, sugerindo que o conhecimento limitado dificulta o suporte apropriado aos indivíduos com transtorno do espectro autista.

Palavras-chave: Autismo; Pais; Cuidadores;

MATRIZ DE COMPETÊNCIAS DO NUTRICIONISTA PARA A ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE

CRISTINA GARCIA LOPES ALVES¹; LUIS FERNANDO FARAH DE TOFOLI²; VERONICA GRONAU LUZ³.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS/MG, ALFENAS - MG - BRASIL; 2.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS, CAMPINAS - SP - BRASIL; 3.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS, DOURADOS - MS - BRASIL.

INTRODUÇÃO A formação do nutricionista, assim como as demais profissões de saúde, deve proporcionar o desenvolvimento de competências requeridas para o sistema de saúde. A homologação das Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) para os cursos de saúde trouxe uma orientação para a construção de projetos pedagógicos que permitam o desenvolvimento de determinadas competências gerais, comuns a todos os profissionais de saúde, e específicas para cada área de atuação, estando entre elas o atendimento das necessidades de saúde no Sistema Único de Saúde (SUS)¹. Em função da implantação dos Núcleos de Apoio à Saúde da Família, a atenção primária tem se constituído em local de inserção de nutricionistas na rede pública de saúde², o que leva a novas reflexões sobre as atribuições do profissional na atenção básica, repercutindo também na formação acadêmica.

OBJETIVO Este trabalho buscou levantar as competências dos profissionais de saúde para atuação em nível de atenção primária à saúde (APS) considerando a literatura de referência na área e, a partir desse levantamento, construir uma matriz de competências específicas para a atuação do nutricionista na APS. A identificação das competências específicas do nutricionista considerou as especificidades do SUS.

METODOLOGIA Trata-se de estudo exploratório, de abordagem qualitativa, desenvolvido a partir de uma revisão de literatura que considerou consensos e estudos sobre a formação profissional e a literatura de referência em nível nacional e internacional. Os dados coletados foram submetidos à análise temática, conforme Minayo³. A identificação dos núcleos comuns entre as competências identificadas permitiu a construção de categorias de análise que refletissem os objetivos pretendidos. A matriz de competências específicas para o nutricionista na APS considerou os documentos referenciais para a formação profissional e os manuais e orientações específicas para o cuidado nutricional na APS. Foram utilizadas as DCN para o curso de Nutrição⁴, a Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) Nº380/20055, e material complementar, como diretrizes do CFN e do Ministério da Saúde, entre outros.

RESULTADOS As competências gerais foram sintetizadas a partir das categorias de análise em: competências relativas ao sistema de saúde e ao modelo de atenção; competências relativas à atenção à saúde; competências humanísticas e culturais; competências sociais e de comunicação; e competências técnicas e metodológicas. As referências utilizadas para a construção da matriz permitiram uma descrição das competências específicas do nutricionista agrupadas a partir das categorias de análise definidas para as competências gerais dos profissionais de saúde, evidenciando articulação entre as diretrizes e recomendações para a atuação do nutricionista no SUS e a literatura de referência para a atuação profissional na APS. Porém, a matriz de competências permitiu observar que alguns elementos identificados nas competências gerais eram pouco presentes nas competências específicas do nutricionista, considerando competências humanísticas e culturais, relações interpessoais e as competências técnicas e metodológicas, o que repercute na formação profissional e na atuação na atenção básica do SUS.

CONCLUSÃO Os achados sugerem a revisão das diretrizes curriculares para a formação do

nutricionista, de forma a considerar as especificidades da atenção básica do SUS na construção de competências para a atuação profissional.

Palavras-chave: Atenção primária à saúde; Educação baseada em competências; Nutricionistas;

AVALIAÇÃO DE UMA MATRIZ DE COMPETÊNCIAS DO NUTRICIONISTA PARA A ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE

CRISTINA GARCIA LOPES ALVES¹; LUIS FERNANDO FARAH DE TOFOLI²; VERONICA GRONAU LUZ³.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS/MG, ALFENAS - MG - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS, CAMPINAS - SP - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS, DOURADOS - MS - BRASIL.

INTRODUÇÃO As mudanças recentes na situação epidemiológica no Brasil demandam a incorporação de ações de alimentação e nutrição no contexto da Atenção Primária em Saúde (APS) e, em particular, na Estratégia da Saúde da Família^{1,2}. Para isso é necessário, além de fomentar a inserção das ações de alimentação e nutrição na atenção básica, promover o apoio e a incorporação qualificada do nutricionista, especialmente na rede básica de saúde^{1,3}. Com esse fim, foi construída uma matriz de competências específicas do nutricionista na APS, com base na literatura de referência (diretrizes e resoluções) e com apoio de um levantamento bibliográfico sobre as competências gerais dos profissionais de saúde na APS. **OBJETIVO** Submissão de uma matriz de competências específicas do nutricionista à apreciação de docentes da área de Nutrição Social, estagiários e supervisores de estágio curricular em nutrição na atenção básica. **METODOLOGIA** Como proposta de um estudo de cunho qualitativo, optou-se por um referencial teórico-metodológico de avaliação construtivista e responsiva. Foi empregado o Círculo Hermenêutico Dialético⁴ para coleta de dados e os mesmos foram analisados a partir do método hermenêutico-dialético, conforme proposto por Minayo⁵, o que permitiu aprofundar a análise e a interpretação dos dados. Entrevistas foram conduzidas com os participantes de cada grupo (5 docentes da área de Nutrição Social, 6 estagiários e 4 supervisores de estágio na atenção básica), a partir da questão norteadora: A formação acadêmica do nutricionista dá subsídio para o desenvolvimento de competências e habilidades para a atenção primária, de forma que um instrumento que traga um delineamento das competências específicas e habilidades para esse nível de atenção, com contribuição da percepção de docentes, supervisores de estágio e graduados da área, possa levar a reflexão em profundidade desse tema? As entrevistas foram gravadas e transcritas para análise posterior. Todos os entrevistados assinaram o TCLE e a pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética da Universidade Estadual de Campinas (CAAE 41655415.2.0000.5404). **RESULTADOS** Os temas derivados da análise das entrevistas permitiram observar que a atuação do nutricionista na atenção básica (ABS) é influenciada não só pela formação acadêmica, mas também pelas condições do serviço e pelas atribuições definidas enquanto categoria profissional, o que também influencia a potencialidade do estágio enquanto espaço de aprendizagem; a formação acadêmica se reflete na construção da atenção nutricional no SUS, o que implica na

necessidade de que os projetos pedagógicos considerem o campo das práticas no processo ensino-aprendizagem; o estágio curricular na ABS propicia um momento de desenvolvimento de competências e habilidades, mas também de reconhecimento das ações desenvolvidas pela nutricionista na rede, podendo trazer impactos na construção da atenção nutricional; a potencialização da atuação do nutricionista envolve a ocupação de novos espaços, incluindo a gestão pública de serviços de saúde e o controle social, e a visibilidade da categoria profissional se articula com as ações desenvolvidas dentro dos espaços ocupados. **CONCLUSÃO** O instrumento proposto (matriz) permitiu discutir questões pertinentes à formação do nutricionista, enfatizando o estágio como espaço de aprendizagem. A organização da atenção nutricional no SUS deve ser pautada na construção de projetos pedagógicos e na revisão das diretrizes curriculares para a formação do nutricionista.

Palavras-chave: Atenção primária à saúde; Educação baseada em competências; Nutricionistas; Avaliação;

A SIMULAÇÃO REALÍSTICA COMO FERRAMENTA PARA O DESENVOLVIMENTO DE HABILIDADES E COMPETÊNCIAS

ANDRÉA MOREIRA GONÇALVES; BRIGITTE VERONIQUE MARIE Olichon
GONÇALVES; CATIA STUMPF; ESTHEFANIE PARREIRA MELLO; MARIANA DA ROZA
ANDRADE.
FACULDADE ARTHUR SÁ EARP NETO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A integração de um método de ensino-aprendizagem baseado em dinâmicas, como aprendizagem cooperativa, baseada em problemas, entre pares, métodos de caso, dinâmicas de grupos e simulações, são algumas abordagens que promovem a aprendizagem ativa, principalmente quando os alunos já apresentam uma base de conhecimento prévio. A simulação realística é vista como um método efetivo e inovador, que amplia as relações entre a teoria e a prática dos futuros profissionais de Nutrição, em ambiente seguro, no desafio de lidar com os pacientes e familiares nos diferentes ambientes assistenciais, oferecendo melhores oportunidades de aprendizagem e treinamento, contribuindo para sua formação profissional e oferecendo a oportunidade de desenvolverem habilidades variadas e as competências necessárias. **OBJETIVO** Avaliar a utilização da simulação como estratégia de ensino-aprendizagem entre estagiários de Nutrição. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência realizada com alunos do 7º. Período do curso de Nutrição, antes de iniciarem o módulo de estágio em Nutrição Social. Os alunos ficaram durante uma semana na IES participando da Oficina de Construção de Competências, onde uma das atividades foi a simulação realística envolvendo as diversas possibilidades de atuação nos campos de estágio, como visitas domiciliares, grupos específicos, salas de esperas e atendimentos ambulatoriais, nos diferentes ciclos de vida. Cada grupo de alunos sorteava a atividade e o público-alvo, e dispunha de 10 minutos para preparar a atividade. Enquanto isso, os demais alunos recebiam a orientação dos professores para representarem, de forma caricatural, as diferentes possibilidades de personalidades presentes na dita

atividade. A atividade transcorria, então, sob a liderança do grupo de alunos sorteado, durante 15 a 20 minutos, ou até que eles encerrassem a dinâmica prevista. Ao final, todos os alunos expunham seus sentimentos em relação à atividade, e discutiam, junto com os preceptores, as atitudes e habilidades demonstradas pelo grupo de alunos, sugerindo soluções vivenciadas na prática. **RESULTADOS** Uma dificuldade que os acadêmicos enfrentam é a ligação dos conceitos teóricos com a prática, e a atividade permite erros e crescimento profissional sem arriscar a segurança do paciente. Também possibilita situações de aprendizagem e interação onde se desenvolvem competências, levando em conta a diversidade na qual os alunos estarão inseridos, e a capacidade de dialogar e interagir de forma construtiva. Além disso, as atividades objetivam conduzir os alunos ao alcance de novas estruturas em seu desenvolvimento e à mobilização do que aprenderam na realização de novas tarefas, a fim de contextualizarem com seus conhecimentos prévios. Com isso, torna os estudantes ativos, críticos, criativos e capacitados para o domínio do trabalho. A aprendizagem e o processo de reflexão, portanto, caminham no sentido de construir a autonomia dos estagiários e seu empoderamento, sobretudo na capacidade de atuar tanto em situações conhecidas quanto nas não previstas, que exigem criatividade e rapidez. **CONCLUSÃO** A simulação é uma metodologia ativa que contribui no processo, uma vez que possibilita promover a autonomia, a competência cognitiva e psicomotora dos estudantes. Ao fazer as relações do conteúdo teórico e da prática através de atividades de dinâmicas de grupo, estas se tornaram fundamentais para desenvolver as competências e as habilidades mentais e socio afetivas específicas do contexto da profissão.

Palavras-chave: SIMULAÇÃO; EDUCAÇÃO BASEADA EM COMPETENCIAS; PRATICAS CLINICAS;

ATITUDES COM RELAÇÃO À FEIJOADA ENTRE ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO

PRISCILA KORITAR¹; MARLE DOS SANTOS ALVARENGA².

1. UNIVERSIDADE PAULISTA, - BRASIL; 2. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Do ponto de vista antropológico, apesar da alimentação ser uma função biológica vital¹, no ato da alimentação, o homem biológico e o homem cultural e social estão estritamente ligados². Atitudes alimentares crenças, pensamentos, sentimentos, comportamentos e relação com a comida de estudantes de Nutrição irão guiar sua prática profissional, sendo que estudantes de Nutrição serão responsáveis pela promoção, manutenção e recuperação da saúde por meio da alimentação. **OBJETIVO** Explorar atitudes com relação a feijoada entre estudantes de Nutrição do estado de São Paulo participantes da coorte Estudo de Saúde dos Nutricionistas - NutriHS. **METODOLOGIA** Estudantes de Nutrição de instituições públicas e privadas do estado de São Paulo responderam online, por meio de associação livre³, a primeira palavra que vem à mente quando pensam na palavra feijoada. Para caracterização da amostra, responderam idade, peso, altura, sexo, tipo de instituição de ensino, ano da graduação, e questionários para avaliar comportamento de risco para transtornos alimentares⁴ e insatisfação corporal⁵. As respostas à questão de associação livre foram agrupadas em

categorias por alimento por meio da Análise de Conteúdo. Posteriormente, as categorias foram classificadas de acordo com palavras positivas, negativas ou neutras. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da instituição proponente (44576515.0.0000.5421). Os participantes receberam informações sobre a pesquisa e deram seu consentimento à participação. **RESULTADOS** Participaram 613 estudantes de Nutrição de 34 instituições (4 públicas e 30 privadas) de 20 municípios, com média de 22,9 anos (DP=3,0), 93,4% eram do sexo feminino, 70,5% eram eutróficos, 50,9% estavam no início da graduação (1º e 2º anos), 28,4% apresentavam comportamento de risco para transtornos alimentares e 85,0% apresentavam insatisfação corporal. Das 10 associações mais frequentes, 16,3% relataram aspectos nutricionais, 14,4% consequências negativas, 13,9% declarações de apreciação, 12,8% fizeram associações culinárias, 10,1% falaram de refeições, 9,9% relataram lembranças, 7,8% fizeram julgamento negativo, 6,7% emitiram desaprovação, 4,3% falaram de um animal e, 1,6% indicaram aspectos relacionados ao controle do consumo. As frequências de associações positivas, negativas e neutras foram, respectivamente, 36,8%, 30,6% e 32,6%. **CONCLUSÃO** Atitudes com relação à feijoada, prato típico da culinária brasileira, são variadas entre os estudantes de Nutrição. Apesar dessa variação ser esperada, os resultados indicam que as atitudes com relação aos alimentos deveriam ser mais bem discutidas durante a graduação, uma vez que influenciarão diretamente nas práticas profissionais.

Palavras-chave: saúde; alimentação; ciências da nutrição; estudantes;

A INFLUÊNCIA DA ANSIEDADE NO COMPORTAMENTO ALIMENTAR EM UNIVERSITÁRIOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO

KARINE DORN DA SILVA RECH PINTO; BRUNA CASIRAGHI.
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VOLTA REDONDA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O período universitário é marcado por vivências positivas e por fatores estressantes, que podem resultar no aumento da ansiedade e mudanças no comportamento alimentar. Os estudos realizados com a população universitária indicam índices preocupantes de ansiedade devido às dificuldades vivenciadas no ambiente acadêmico. Altos níveis de ansiedade podem desencadear prejuízos à saúde dos estudantes e, neste sentido, quanto maior o nível de ansiedade, maior a interferência dos sintomas em suas vidas. O comportamento alimentar é outro aspecto importante para a qualidade de vida dos estudantes universitários na medida em que pode proporcionar alívio e compensação de sentimentos, funcionando como uma fuga dos conflitos internos. A relação do estudante de Nutrição com a alimentação deve ser compreendida considerando suas especificidades pois, conforme adquirem conhecimento durante a formação, passam a se preocupar mais com a forma de se alimentar, despertando uma responsabilidade maior em se manterem dentro dos padrões da boa aparência. **OBJETIVO** Avaliar e identificar a correlação entre a ansiedade e o comportamento alimentar de estudantes universitários do curso de Nutrição. **METODOLOGIA** Este estudo caracterizou-se uma abordagem quantitativa censitária, sendo avaliados 158 alunos, do 1º ao 8º período, composto por 141 mulheres e 17 homens, com idade média de 22,6 anos. O estudo inclui a

utilização de instrumentos validados para a avaliação desses construtos, que foram aplicados eletronicamente: um questionário de ansiedade (IDATE); um para comportamento alimentar, Three factor eating questionnaire - R21 (TFEQ-R21) e dados básicos dos participantes da pesquisa. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos sob o CAAE:09839919.1.0000.5237. **RESULTADOS** Foi observado que existe uma correlação positiva entre ansiedade e comportamento alimentar, no que diz respeito ao descontrole alimentar e alimentação emocional, contudo com relação à restrição cognitiva essa correlação não se estabeleceu na amostra pesquisada. Destaca-se que quanto maior o nível de ansiedade, os comportamentos de descontrole alimentar e alimentação emocional predominam, evoluindo juntamente. **CONCLUSÃO** A correlação positiva encontrada entre ansiedade e comportamento alimentar na população pesquisada pode ser compreendida considerando as pressões e emoções vivenciadas pelos estudantes na universidade, encontrando na alimentação uma forma de alívio das sensações. Observa-se que, apesar do conhecimento adquirido ao longo da formação, o comportamento alimentar dos estudantes de Nutrição sofre grande influência das emoções e da ansiedade, levando a hábitos considerados prejudiciais. Novos estudos podem fornecer informações relevantes se expandido para populações maiores para obter uma avaliação de como se comportam os dados, inclusive com profissionais da saúde de um modo geral.

Palavras-chave: Ansiedade; Comportamento alimentar; Estudante;

RELATO DE CAPACITAÇÃO SOBRE CONTAGEM DE CARBOIDRATOS E TERAPIA NUTRICIONAL NO DIABETES MELLITUS PARA ACADÊMICOS DE ENFERMAGEM

MARÍLIA DE SOUSA GONÇALVES; THEREZA MARIA MAGALHAES MOREIRA; MARIA DE JESUS DO NASCIMENTO AQUINO; THIAGO SANTOS GARCES; LARA LIDIA VENTURA DAMASCENO.
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O cuidado nutricional configura-se como um dos desafios no manejo do diabetes mellitus (DM), dado que as escolhas alimentares possuem efeito direto sobre o equilíbrio energético, peso corporal, níveis pressóricos e plasmáticos de lipídios, além do controle glicêmico. Nesse sentido, as recomendações nutricionais tornam-se imprescindíveis para o gerenciamento do diabetes e prevenção do desenvolvimento de suas complicações. Esse cenário justifica a presença do nutricionista como profissional habilitado para implementar intervenções e educação nutricional ao paciente com DM. Além disso, este profissional deve esclarecer os membros das equipes de saúde sobre os princípios da terapia nutricional, com o intuito de obter seu apoio nas implementações e desmistificar concepções equivocadas. Nesse contexto, a enfermagem atua como grande aliada, pelo contato direto com os pacientes e família. Junto a isso, revela-se como integrante ativa no desenvolvimento de cuidados nutricionais, estímulo à adesão ao tratamento e adoção de comportamentos saudáveis, além da realização de intervenções educativas com vistas ao manejo e convívio com a doença. **OBJETIVO** Relatar a experiência de uma capacitação sobre aspectos básicos

da terapia nutricional no diabetes mellitus e contagem de carboidratos para acadêmicos de enfermagem. **METODOLOGIA** Relato de experiência, realizado em outubro de 2019, durante um minicurso sobre Boas Práticas em Insulinoterapia direcionados a acadêmicos de enfermagem em universidade pública de Fortaleza, Ceará. **RESULTADOS** Inicialmente, foi realizada a apresentação da facilitadora. A capacitação foi ministrada por uma nutricionista especialista em diabetes e teve quatro horas de duração. Foram escolhidos como métodos instrucionais a exposição dialogada, aliada ao uso de slides e discussão em grupo. Foram explanados os objetivos da terapia nutricional no diabetes mellitus e as recomendações nutricionais, (elaboração de plano alimentar, escolha dos alimentos e refeições) baseadas nas diretrizes propostas pela Sociedade Brasileira de Diabetes 2018-2019. No decorrer da capacitação foi possível desmistificar concepções equivocadas sobre a alimentação no diabetes. Em seguida, foi abordada a contagem de carboidratos, conceitos, importância, métodos e aplicação. No último momento, os acadêmicos receberam um folheto com a descrição dos passos a serem seguidos na aplicação da contagem de carboidratos. A partir dele foi realizado juntamente com os acadêmicos um exercício prático hipotético. **CONCLUSÃO** A capacitação se revelou uma estratégia para transmitir conhecimentos interdisciplinares na formação profissional de saúde. Assim, almeja-se a formação de um profissional mais qualificado na assistência ao paciente com diabetes.

Palavras-chave: Comunicação interdisciplinar; Diabetes Mellitus; Terapia nutricional;

MOSTRA DE INTERIORES DE GELADEIRAS: UMA PANORAMA PARA FALAR DE COMENSALIDADE.

ANELISE RIZZOLO DE OLIVEIRA; ANA BEATRIZ DE JESUS REIS DA SILVA.
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As culturas alimentares são um conjunto de práticas realizadas, por grupos humanos, ao redor dos alimentos, para garantir sua subsistência, desde o abastecimento, produção, distribuição, armazenamento, conservação e preparação até o seu consumo, incluindo os aspectos simbólicos e materiais de todo processo. A ordem econômica e política vigente tem adotado estratégias na contramão da segurança e soberania alimentar e nutricional e bem estar social dos povos e sociedades, com retrocessos e perdas de direitos e de acesso a políticas públicas, com ameaças à preservação do meio ambiente. Comer em sociedade, tornou-se um espaço permanente de conflito de interesses, representado pela tensão alimento mercadoria, industrializado e ultraprocessado pela indústria e grande multinacionais do agronegócio e ramo alimentício x comida de verdade, que expressa a produção agroecológica, com participação majoritariamente feminina, do campesinato e o papel simbólico e cultural da alimentação juntos às práticas sociais e religiosas dos diversos povos e etnias, do campo e da cidade. Estes fatores repercutem nas escolhas alimentares determinadas pelo modelo agro-hegemônico de abastecimento alimentar. **OBJETIVO** Na perspectiva de aprofundar a capacidade crítica dos estudantes e promover a integração de saberes, durante o primeiro ano do currículo, o curso de Nutrição da Universidade de Brasília, criou uma disciplina Integradora.

METODOLOGIA A disciplina se organiza por projetos e propõe a realização de uma mostra fotográfica de interiores de geladeiras, buscando dar ênfase para os aspectos nutricionais, microbiológicos e antropológicos. A disciplina tem a problematização como abordagem pedagógica para um saber fazer crítico e com autonomia, em diálogo permanente com a realidade social. A proposta consiste em fotografar interiores de geladeiras, em domicílios de diferentes áreas administrativas de Brasília (cidades satélites). As perguntas norteadoras para estudo (texto) e análise (discussão) sobre comensalidade são: Qual é a ordem alimentar vigente? Quais suas tensões e ameaças? Porque a geladeira foi escolhida para análise no domicílio? Qual é padrão dos alimentos/comidas encontrados? Qual a diferença entre eles? Qual a relação entre a geladeira e comensalidade? É possível perceber questões de gênero, idade, raça, classe social dos moradores da casa, através da geladeira? Como? Porque? Quais são? **RESULTADOS** Os grupos projetam as fotos e, coletivamente, analisam e discutem os significados e símbolos, entre outros, a partir da observação. Posteriormente, escolhem uma geladeira, planejam e, por meio de instalações físicas, apresentam, com gravuras, dinâmicas interativas, jogos ou protótipos de geladeiras, as percepções sobre comensalidade frente a geladeira analisada. **CONCLUSÃO** O olhar para dentro da geladeira abre uma janela para fora revelando limites, alternativas e influências nas escolhas alimentares. A abordagem antropológica da alimentação é essencial para a compreensão da comensalidade e suas (re)configurações frente a nova ordem alimentar.

Palavras-chave: comensalidade; culturas; soberania alimentar; metodologia; formação profissional

EXPECTATIVA DE CALOUROS X CONCLUINTE DO CURSO DE NUTRIÇÃO SOBRE O FUTURO PROFISSIONAL: O QUE VOCÊ QUER SER QUANDO CRESCER?

THAÍS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS; JAMILIE SUELEN DOS PRAZERES CAMPOS; CARLOS MICHEL DUARTE BRAGA; RAHILDA CONCEIÇÃO FERREIRA BRITO TUMA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O curso de Nutrição tem sido uma das graduações mais procuradas nos últimos anos, especialmente pelo aumento da expectativa de vida e pela preocupação com hábitos e alimentação saudáveis. O aumento no número de vagas e escolas no ensino superior foi verificado em especial nos cursos de saúde, em função das necessidades do setor público e da apropriação do conceito de vida saudável por boa parte da população. Nesse contexto, o Curso de Nutrição foi o segundo que mais se expandiu (658%) no período de 1991 a 2008, perdendo apenas para Fisioterapia. Estudo realizado em 2011 demonstra que a área que mais os ingressantes pretendem atuar depois de formados é a Clínica, ficando em segundo plano a promoção da saúde. Em contrapartida, a área de maior empregabilidade é a Alimentação Coletiva, que tem baixa preferência junto aos ingressantes. **OBJETIVO** Apresentar as expectativas de calouros e concluintes de Nutrição em relação à sua futura atuação profissional, a partir da utilização de metodologia ativa. **METODOLOGIA** Relato de experiência de uma abordagem motivacional realizada com um grupo de calouros e outro de

concluintes do curso de Nutrição de IES privada em Belém-PA, os quais responderam o que você espera do futuro profissional?, podendo digitar até 3 palavras e em que área você pretende atuar?, com resposta única entre 9 alternativas. Para a enquête foi utilizado o aplicativo Mentimeter® (site www.menti.com), cujo resultado ficou visível para todos em tempo real. Ao final, foi feita a discussão dos resultados com o grupo e apresentado o vídeo motivacional o que você quer ser quando crescer? RESULTADOS Participaram da atividade 13 calouros e 62 concluintes. As respostas apontadas na nuvem de palavras ficaram majoritariamente polarizadas em SUCESSO-ALTO SALÁRIO para os concluintes e DINHEIRO-MINHA CLÍNICA para os calouros. Para fomentar a discussão, foi informada a média salarial do nutricionista de R\$2.447,00 (portal Catho®) e de R\$2.895,00 (Sistema Nacional de Emprego). A apuração das respostas à segunda aponta a Nutrição Clínica como a área de atuação profissional de preferência para 62% dos calouros e 37% dos concluintes, sendo a Nutrição Esportiva a 2ª opção mais votada para ambos os grupos. No entanto, de acordo com o Conselho Federal de Nutricionistas, a Alimentação Coletiva figura como área de maior empregabilidade (30,8%), seguida da Nutrição Clínica (30,4%) e Saúde Coletiva (17,7%). A Nutrição esportiva figura em 7ª posição (2,5%). CONCLUSÃO A relevância dos dados levantados por meio da atividade educativa mostra uma divergência entre a expectativa do universitário e o mercado de trabalho, especialmente no que diz respeito à busca por alta remuneração, que não condiz com a realidade a curto prazo. É necessário adotar uma postura pedagógica mais dinâmica e reflexiva, estimulando o universitário a conhecer melhor a realidade do mercado profissional, o nível de empregabilidade, as qualificações exigidas e a remuneração e assim se preparar para o enfrentamento do mercado de trabalho atual.

Palavras-chave: Ensino superior; Expectativa profissional; Formação em saúde;

EDUCAÇÃO EM SAÚDE E INTERPROFISSIONALIDADE COMO FERRAMENTAS ESTRATÉGICAS DO PET SAÚDE PARA AÇÕES DE PREVENÇÃO E DIAGNÓSTICO DO HIV/AIDS: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

THAIS ANTONIO JOSE MUTRAN; IVETE MOURA SEABRA DE SOUZA; RAVINE
CAMPOS DE SOUZA; EDUARDA VIEIRA TORRES; FLAVIA RODRIGUES NEIVA;
GABRIEL HENRIQUE VELASCO VALIN.
CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A área da saúde e a da educação de maneira conjunta, possibilita o desenvolvimento de planos de ação para prevenção e tratamentos com uma população local. Os acadêmicos da área da saúde possuem a capacidade de empoderar do assunto e orientar a população, de todas as faixas etárias, sobre a importância de prevenção, diagnósticos e tratamentos de diversas doenças, entre elas o Síndrome da Imunodeficiência Adquirida. A inclusão do conhecimento sobre esses tópicos em campanhas educacionais realizadas por estudantes é uma ação de grande relevância para conter avanços de infecções, por isso, se faz necessário a elaboração de ações de incentivo à testagem para o Síndrome da Imunodeficiência Adquirida e outras infecções sexualmente transmissíveis,

possibilitando a ampliação de rastreamento de infecções que não foram diagnosticadas e repassar informações de cunho verdadeiro para a população leiga. **OBJETIVO** Relatar a experiência de acadêmicos da área da saúde que atuam no Programada de Educação pelo Trabalho na conscientização acerca do Vírus da Imunodeficiência Humana e a Síndrome da Imunodeficiência Adquirida, para os usuários da Unidade Básica de Saúde do conjunto Julia Seffer. **METODOLOGIA** Trata-se de um trabalho descritivo, do tipo relato de experiência, realizado em dezembro de 2019 na sala de espera da Unidade Básica de Saúde do Julia Seffer, Ananindeua-Pará, durante as atividades extensionistas do Programada de Educação pelo Trabalho para a Saúde. Inicialmente, elaborou-se uma dinâmica sobre o tema: Síndrome da Imunodeficiência Adquirida, visando o aprendizado acerca das diferenças entre o Vírus da Imunodeficiência Humana e a Síndrome da Imunodeficiência Adquirida, seus sinais e sintomas, formas de transmissão, tratamento e prevenção. A atividade ocorreu inicialmente pela distribuição de placas contendo a letra V e outra contendo a letra F, sendo cada letra a representação de verdadeiro e falso, respectivamente, para cada grupo de 5 pessoas; após a distribuição, foram feitas, pelos acadêmicos, afirmações abordando os 5 tópicos citados anteriormente e, ao término de cada afirmação, era pedido que cada fileira levantasse a placa escolhida para definir se a mesma era verdadeira ou falsa e, após todas as fileiras terem respondido, era explicado o motivo da mesma ser verdadeira ou falsa, possibilitando a fixação do aprendizado. **RESULTADOS** A ação ocorreu de forma dinâmica e com a participação ativa do público, tornando possível a análise dos conhecimentos pré-existentes acerca do da patologia em questão. No decorrer da atividade, foi possível observar que os participantes apresentaram dúvidas acerca dos pontos abordados, como a forma de transmissão e a diferença entre o Vírus da Imunodeficiência Humana e a Síndrome da Imunodeficiência Adquirida. E, após essa identificação, os acadêmicos intensificaram as explicações nesses pontos, gerando maiores esclarecimentos e sanando as dúvidas expostas. Ao término da dinâmica, foi distribuído preservativos e explicado a importância de utilizá-los e realizou-se testes rápidos para Vírus da Imunodeficiência Humana, hepatite B, hepatite C e sífilis. **CONCLUSÃO** A ação de educação em saúde cumpriu o papel de conscientizar e esclarecer informações acerca do Vírus da Imunodeficiência Humana e a Síndrome da Imunodeficiência Adquirida para os presentes na Unidade Básica de Saúde do Julia Seffer, possibilitando que todos os conhecimentos ali adquiridos sejam repassados pelo usuário a todos de seu convívio.

Palavras-chave: Práticas Interdisciplinares; Dinâmica; Aprendizado;

NUTRINDO O SABER: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA DA INTERVENÇÃO EDUCATIVA COM GESTANTES E PUÉRPERAS SOBRE ALEITAMENTO MATERNO EM UMA MATERNIDADE PÚBLICA EM SALVADOR - BAHIA

IDA OLIVEIRA DE ALMEIDA¹; TAMIRES DOS REIS SANTOS PEREIRA¹; DANIELLE BRANDÃO DE MELO²; THALITA MARQUES DA SILVA³; WALYSON SANTOS DE SOUZA⁴.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL; 3. CENTRO UNIVERSITÁRIO UNINOVAFAPI, TERESINA - PI - BRASIL; 4. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A intervenção educativa Mitos e verdades do aleitamento materno é uma dinâmica vinculada a Maternidade Albert Sabin, na semana mundial de aleitamento materno, com fins a promoção do aleitamento materno. A dinâmica pauta para aumentar a adesão ao aleitamento materno exclusivo até os seis meses de vida. Tem como público alvo gestantes e puérperas da Maternidade Albert Sabin, situada no município de Salvador, Bahia, ocorrendo por meio de metodologias participativas. O processo de amamentação é o momento de afeto entre a mãe e o bebê. É indicado que ainda na sala de parto, nos primeiros minutos das primeiras horas de vida, aconteça a primeira ida ao seio materno, logo a maternidade apresenta-se como um meio de fomento a importância do aleitamento materno, que é um processo que envolve interação profunda entre mãe e filho, com repercussão no estado nutricional da criança, em sua habilidade de se defender de infecções, em sua fisiologia e no seu desenvolvimento cognitivo e emocional (BRASIL, 2009). De acordo com a Organização Mundial de Saúde o aleitamento materno exclusivo deve ser mantido até o sexto mês de vida e com alimentos complementares até os dois anos de idade ou mais, porém para algumas mães isto não é possível (ROIG, et al., 2010).

OBJETIVO A dinâmica educativa objetivou intervir por meio da realização da intervenção educativa, aumentar a adesão ao aleitamento materno exclusivo até os seis meses de vida.

METODOLOGIA Para a intervenção educativa, optou-se em elaborar um plano de intervenção que consiste segundo Armani (2000, p.18), em [...] uma ação social planejada, estruturada em objetivos, resultados e atividades, baseados em uma quantidade limitada de recursos [...] e de tempo. A intervenção foi realizada na Maternidade Albert Sabin, durante o desenvolvimento do estágio não obrigatório, Cotidiano SUS, ofertado pela Secretaria de Saúde do Estado da Bahia, por meio de processo seletivo. Para contextualizar a temática do aleitamento materno e desmame precoce realizou-se uma breve revisão de literatura sendo utilizada a Biblioteca Virtual em Saúde usando descritores como aleitamento materno e desmame precoce, além de ter realizado leitura dos manuais do Ministério da Saúde que também tratam da temática. Para dinâmica realizada com as gestantes e puérperas, foram confeccionadas 10 “plaquinhas em formato de nuvem contendo as perguntas sobre os mitos e verdades sobre aleitamento materno. Cada gestante escolheu uma placa e respondeu às perguntas e desta forma, foram debatidos temas acerca do aleitamento materno.

RESULTADOS Observou-se durante a atividade realizada: o não conhecimento sobre a importância do aleitamento materno, notou-se ainda a presença dos mitos, no que tange o leite materno, tais como: o leite materno ser ralo e fraco, a necessidade de fornecer água ao bebê em dias quentes e não ser o suficiente para a nutrição e ganho de peso do bebê.

CONCLUSÃO As observações evidenciaram que é necessário orientar as mães para o aleitamento ainda no pré-natal, para que informadas, possam amamentar com maior tranquilidade. Sendo o puerpério um período de intensa aprendizagem para mães e bebês e onde se estabelece a lactação, é importante ressaltar a importância do aleitamento exclusivo para o bebê até os seis meses, além disso, sendo primordial o desenvolvimento de intervenções pautadas no aleitamento materno a partir de atividades educativas, dessa natureza, com as gestantes e puérperas.

Palavras-chave: Amamentação; Desmame precoce; Leite materno;

5W2H NO PLANEJAMENTO DE INTERVENÇÕES EDUCATIVAS EM NUTRIÇÃO

IRENE COUTINHO DE MACEDO; LIS PROENCA VIEIRA.
CENTRO UNIVERSITÁRIO SENAC, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO As ações de educação alimentar e nutricional devem ser planejadas, avaliadas e monitoradas. O planejamento compreende um processo organizado de diagnóstico, a partir do qual se estabelecem as prioridades e objetivos, bem como as estratégias e os instrumentos de ação para os quais é necessário considerar os custos e recursos necessários, definição de responsabilidades e indicadores de resultados. No campo do gerenciamento de projetos, a metodologia 5W2H tem sido efetiva para planejamento e monitoramento de ações e pode inovar no desenvolvimento de projetos educativos com ênfase no protagonismo do estudante e que favoreçam o processo de ensino-aprendizagem na formação do nutricionista. **OBJETIVO** Verificar a aplicação da metodologia 5W2H em projetos de intervenção desenvolvidos no contexto do componente curricular Educação Alimentar e Nutricional em um curso de bacharelado em Nutrição. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de caso de uma experiência pedagógica aplicada no contexto do componente curricular Educação Alimentar e Nutricional, ofertada aos estudantes do quinto semestre que desenvolvem um projeto de intervenção educativa em diferentes contextos do atendimento nutricional. A experiência foi relatada em três etapas de execução: 1) planejamento do componente curricular no âmbito do colegiado do curso; 2) orientações e acompanhamento docente e 3) apresentação e avaliação dos projetos executados. **RESULTADOS** Tradicionalmente, o curso de bacharelado em Nutrição da Instituição de Ensino Superior, objeto deste estudo, tem tido como prática o desenvolvimento de projetos de intervenção educativa configuradas em cinco etapas: diagnóstico, objetivos, componente curricular, estratégias e avaliação. Com a visão de implementar novas estratégias de planejamento de projetos, surgiu o desafio de aplicar o 5W2H, o qual consiste em um checklist de sete atividades específicas que devem ser descritas com clareza. 5W e 2H correspondem aos seguintes comandos: 5 W: What (o que será feito?), Why (por que será feito?), Where (onde será feito?), When (quando?), Who (por quem será feito?); 2H: How (como será feito?), How much (quanto vai custar?). Assim, os estudantes foram orientados a se organizarem em grupos ou individualmente e verificar uma população ou indivíduo que pudesse ser alvo de uma intervenção educativa em alimentação e nutrição. Foram desenvolvidos sete projetos voltados para melhora de hábitos alimentares em mulheres adultas, adolescentes e escolares; alimentação para melhora do desempenho físico, emagrecimento e adequação da rotina alimentar no contexto familiar e profissional. Cada etapa do planejamento foi prevista em cronograma estabelecido pelo docente da disciplina. Ao final, os alunos constituíram um quadro 5W2H, onde cada coluna identificava um dos comandos a serem executados. O desenvolvimento se deu ao longo de um semestre e, ao final, realizaram a apresentação oral descrevendo cada uma das etapas, bem como propostas de ações de melhorias para otimização da ferramenta. **CONCLUSÃO** A experiência de utilização da metodologia 5W2H favoreceu o engajamento e participação dos alunos, mostrando-se como um recurso visual de fácil compreensão na qual foram contempladas todas as etapas fundamentais de um planejamento de intervenção educativa. A estratégia mostra-se como uma ferramenta pedagógica adequada e eficaz de planejamento possibilitando a vivência em cenários reais de atuação do nutricionista.

Palavras-chave: Educação alimentar e nutricional; Intervenção; Metodologias ativas;

TÉCNICA DIETÉTICA: A DISCIPLINA COMO FERRAMENTA PROMOTORA DA COMENSALIDADE

KÁTIA ALESSANDRA MENDES DA SILVA; CATIA CRISTINA LIMA DA SILVA;
RENATA DE SOUZA NOGUEIRA; MARIANA CATTAPRETA CAIADO PEREIRA;
BEATRIZ SILVA DOS REIS; MANUELA DE SÁ PEREIRA COLAÇO DIAS.
CENTRO UNIVERSITÁRIO AUGUSTO MOTA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A ciência da nutrição teve um crescimento hercúleo no século XX, ao longo da sua história. No que diz respeito às disciplinas, algumas continuam tradicionais tais como gestão, tecnologia e técnica dietética. A técnica dietética pode ser entendida para além dos conhecimentos técnicos, como processo de inserção de aspectos culturais e sociais, que se apresentam por meio da comensalidade, ou seja dividir, partilhar, compartilhar sabores e saberes por meio do ato de se alimentar-comer, e perceber que a alimentação não é mais que a ingestão de nutrientes. **OBJETIVO** O objetivo desse trabalho foi relatar a experiência de docentes da disciplina Técnica Dietética em uma universidade privada da zona norte da cidade do Rio de Janeiro no que diz respeito às re(descobertas) da partilha, bem como a re(significação) da troca de saberes por parte de professores e alunos, durante as aulas práticas da disciplina. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo, de abordagem qualitativa, do tipo relato de experiência. Buscou-se apresentar as reflexões e impressões dos docentes acerca da práxis durante as aulas práticas da disciplina de Técnica Dietética do curso de graduação em Nutrição de uma Instituição de Ensino Superior privado. As atividades ocorreram no laboratório de Técnica Dietética e foram realizadas com quatro (4) turmas nos dois (2) períodos do ano de 2019. **RESULTADOS** Sempre ao iniciar a disciplina de técnica dietética era notável perceber que as únicas preocupações dos alunos se resumiam às regras visando segurança e higiene durante as aulas práticas, tais como o não uso de adornos, barbas, unhas pintadas longas ou postiças, o pavor de se deparar com uma cozinha ou laboratório dietético (muitos alunos sequer haviam preparado um arroz ou acionado a chama de um fogão), ou ainda a realização dos cálculos dos indicadores dos alimentos com fator de correção, pesos bruto e líquido, índice de cocção, entre outros. No entanto essas preocupações se confundiam com a imensa expectativa de adentrar no laboratório e por efetivamente a mão na massa. O brilho nos olhos de quem pela primeira vez acende a chama de um fogão, se traduz como a própria descoberta do fogo, representando o poder do fazer, pois a partir daquela ação, o mundo se modificaria pelas infinitas transformações dos alimentos e com elas as múltiplas sensações e descobertas. O Grand Finale! Acontecia quando todos os grupos se reuniam ao redor de suas bancadas ansiosos para entender a tal comensalidade, compartilhando, desmistificando, re(conhecendo) os pratos que haviam sido preparados. **CONCLUSÃO** A disciplina Técnica Dietética deve ser entendida e valorizada para além das ciências exatas, é preciso moldá-la para concepção humana a partir das (re) descobertas permitidas pelo instrumento essencial do nutricionista o alimento, que congrega a ciência, cultura, história, experiência e novas oportunidades de vida e de trabalho.

Palavras-chave: Alimentação; Ensino; Laboratório; Partilha; Saberes

ESTRATÉGIAS DE APRENDIZAGEM NO ESTÁGIO À DOCÊNCIA: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

ROBERTA FREITAS CELEDONIO; RENATA CARMO DE ASSIS; NATASSIA ELLEN RODRIGUES PAIVA BARROS; CARLA SORAYA COSTA MAIA.
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO Ao longo dos anos novos processos de aprendizagem começaram a ser utilizados, compostos por metodologias ativas de ensino-aprendizagem mais didáticas e que exploram o aspecto lúdico. A utilização desses recursos apresenta-se como potenciais ferramentas para os profissionais da educação, possibilitando maior apropriação de conhecimento e efetivação do aprendizado pelos acadêmicos. **OBJETIVO** Relatar a experiência da utilização de estratégias de aprendizagem durante o estágio de iniciação à docência em disciplina do curso de bacharelado em nutrição em uma universidade pública do Ceará. **METODOLOGIA** O estudo é descritivo no formato de relato de experiência e foi realizado entre 2016 a 2019. Durante o período foram envolvidos uma professora responsável pela disciplina, três alunas de Programa de Pós-Graduação stricto sensu e 187 alunos regularmente matriculados em oito turmas da disciplina de nutrição experimental do curso de bacharelado em nutrição de uma universidade pública do Ceará. A disciplina é classificada como obrigatória na grade curricular do curso, composta por 68 horas de estudo teórico-prático de experimentos na área de nutrição e é utilizada como campo para o exercício da docência pelos alunos da pós-graduação. Antes do início de cada período letivo foram realizados encontros de planejamento da disciplina com a professora responsável para a reformulação do conteúdo programático com base na ementa. Nesses encontros, eram realizadas reavaliações das metodologias e das atividades usadas nas turmas anteriores, com discussões sobre as experiências e sugestões dos alunos que, se pertinentes, eram consideradas na atualização e ajustes necessários às atividades. Além disso, esse momento era utilizado para o planejamento das aulas práticas e visitas técnicas, bem como definidas as estratégias de aprendizagem que seriam utilizadas durante o semestre seguinte. **RESULTADOS** Ao longo da realização das turmas, foram implementadas novas estratégias de aprendizagem (juri simulado, café mundial, seminário, tempestade cerebral, encenação, estudo de texto e estudo dirigido) a fim de melhor alcançar os objetivos da disciplina, bem como propiciar o desenvolvimento de habilidades e competências dos acadêmicos. A realização das reuniões que antecipava o início do semestre para a elaboração do conteúdo programático possibilitou ajustes refinados, que acarretaram na construção de um espaço motivador para os acadêmicos e ajustes que levaram em conta as perspectivas dos alunos, rompendo com alguns aspectos dos modelos tradicionais e propiciando grande troca de experiências entre os estudantes e docentes. Além disso, possibilitou aos pós-graduandos importante contribuição para a sua formação como docente de nível superior. **CONCLUSÃO** A utilização de novas estratégias de ensino-aprendizagem construiu uma relação diferenciada com o educando, permitindo que esse seja protagonista no processo de aprendizagem. Além disso, evidenciou-se que o ensino extrapola a habilidade em dar aulas, estando em constante construção diante de diversas estratégias existentes. O planejamento conjunto entre docente responsável, docentes em formação e acadêmicos é uma metodologia efetiva para troca de conhecimento e estímulo ao refinamento do docente em formação, já que este utiliza o ambiente para efetivar e ajustar na prática novas estratégias de aprendizagem aprendidos na teoria.

Palavras-chave: Aprendizagem; Ensino; Nutrição;

INFRAÇÕES DISCIPLINARES E O NUTRICIONISTA: UMA REFLEXÃO SOBRE A ÉTICA DEONTOLÓGICA

CAROLINA BULGACOV DRATCH; ALEXSANDRO WOSNIAKI; ANDREA BONILHA BORDIN; TATIANE WINKLER MARQUES MACHADO; GRAZIELA BEDUSCHI.
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 8ª REGIÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A ética deontológica é definida como um conjunto de regras de uma profissão, estabelecidas por uma entidade, a qual é responsável pela normatização, fiscalização e orientação destas normativas. Para o nutricionista, estas regras estão descritas na Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas nº 499/2018 que dispõe sobre o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista e dá outras providências. Este documento é norteador para todas as atividades do nutricionista e o descumprimento das regras é considerado uma infração ético-disciplinar passível de penalidade. **OBJETIVO** Apresentar quais foram os artigos do Código de Ética e de Conduta do nutricionista tipificados nas denúncias de origem ético-disciplinar recebidas no ano de 2019 no Conselho Regional de Nutricionistas da 8ª Região e destas quantas foram julgadas e penalizadas. **METODOLOGIA** No ano de 2019 foram recebidas 158 denúncias. Destas, 60 de origem ético-disciplinar, ou seja, possuíam indícios de infração ao Código de Ética e de Conduta do Nutricionista e, por este motivo, foram instaurados 60 processos disciplinares. Dos 60 processos instaurados, 6 foram julgados e penalizados. Foram analisados, individualmente, todos os indícios de infração ao Código de Ética e de Conduta do Nutricionista descritos nos 60 processos disciplinares instaurados e nos 6 processos julgados. **RESULTADOS** Uma denúncia de origem ético-disciplinar pode apresentar um ou mais artigos de indício de infração ao Código de Ética e de Conduta do Nutricionista. Nas 60 denúncias recebidas no ano de 2019 foram 105 tipificações. Destas, 56% se refere ao Capítulo IV Meios de Comunicação e Informação; 9,5% ao Capítulo V Associação a produtos, marcas de produtos, serviços, empresas ou indústrias e 34,5% aos Princípios Fundamentais e aos Capítulos I, Capítulo III, Capítulo VI e Capítulo VIII. Quanto aos processos julgados, foram 8 tipificações. Destas, 75% foram devidamente comprovadas infração ao Capítulo IV; 12,5% ao Capítulo V e 12,5% ao Capítulo III. As penas aplicadas nestes casos foram 66,5% de advertência e 33,5% de repreensão. Para a determinação das penalidades são considerados os antecedentes do profissional infrator, seu grau de culpa, as circunstâncias agravantes e as consequências da infração. **CONCLUSÃO** A utilização da tecnologia, da mídia e das redes sociais é uma importante ferramenta utilizada para facilitar a organização de dados, a comunicação e a divulgação das atividades profissionais do nutricionista. Identificamos que a maioria das infrações ético-disciplinares protocoladas no Regional se referem ao descumprimento dos artigos do Capítulo IV-Meios de Comunicação e Informação, ou seja, a maioria dos nutricionistas fez o mau uso da tecnologia. Dentre os artigos mais infringidos deste capítulo citamos os artigos 56, 57 e 58 do Código de Ética e de Conduta do Nutricionista. Estes artigos tratam de 3 vetos, o 56 veta a divulgação de informações que possam gerar concorrência desleal ou prejuízos a sociedade com mensagens enganosas ou sensacionalistas ou ainda a garantia de resultados; o artigo 57 veta a

utilização de honorários, promoções e sorteios como forma de propaganda e, por fim, o artigo 58 veta a divulgação da imagem corporal de si ou de terceiros, mesmo com autorização, pois podem não apresentar o mesmo resultado para todos e oferecer risco à saúde. As infrações de origem ético-disciplinar além de desvalorizar a profissão pode acarretar prejuízos a saúde da sociedade.

Palavras-chave: Código de ética e de conduta do nutricionista; ética; meios de comunicação e informação;

ACESSIBILIDADE AOS ALIMENTOS REFERIDA POR PACIENTES COM HIPERTENSÃO ARTERIAL E DIABETES MELLITUS TIPO 2.

LUÍS GUSTAVO DE SOUZA MOTA; ANGELA CRISTINE BERSCH FERREIRA; ENILDA MARIA DE SOUSA LARA; BERNARDETE WEBER; RAIRA PAGANO; ALINE MARCADENTI DE OLIVEIRA.

INSTITUTO DE PESQUISA (IP) E LABORATÓRIO DE IMPLEMENTAÇÃO DO CONHECIMENTO EM SAÚDE (LICS), HOSPITAL DO CORAÇÃO DE SÃO PAULO (HCOR), SÃO PAULO, SÃO PAULO, BRASIL., SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO As escolhas alimentares da população são guiadas por diferentes fatores, como a disponibilidade dos alimentos e o seu custo¹. Nesse sentido, a acessibilidade aos alimentos pode impactar no seu consumo, sendo um fator determinante para a saúde da população². Em indivíduos com diagnósticos de doenças crônicas não transmissíveis, compreender esses fatores pode auxiliar em um aconselhamento que resulte em maior adesão nutricional.³ **OBJETIVO** Identificar a acessibilidade aos alimentos referida por pacientes com hipertensão arterial e diabetes mellitus tipo 2, bem como características domiciliares sobre a alimentação. **METODOLOGIA** Análise transversal dos dados de linha de base de dois ensaios clínicos randomizados, multicêntricos, em andamento em oito estados do Brasil (estudo NUGLIC: CAAE 97000618.3.1001.0060; estudo NUPRESS: CAAE 96962718.0.1001.0060). Foram incluídos indivíduos de ambos os sexos, acima de 21 anos, com diagnóstico de hipertensão e/ou diabetes mellitus tipo 2. Os dados sociodemográficos, antropométricos e cardiometabólicos foram obtidos por questionário padronizado e avaliação laboratorial, e os referentes à acessibilidade aos alimentos foram coletados por meio de dois questionários específicos e adaptados^{1,4}. Os dados foram expressos em números absolutos e percentuais, média e desvio padrão e (intervalo de confiança de 95%). **RESULTADOS** Foram avaliados 414 pacientes com idade média de 53,7 ± 11,9 anos, sendo 40,6% homens, 54,8% brancos, 53,4% com o ensino médio completo/graduação incompleta e 61,1% casados. O índice de massa corporal médio foi de 30,8 ± 4,5 kg/m², e as características cardiometabólicas médias foram: glicemia de jejum: 128,3 ± 56,3 mg/dL; hemoglobina glicada: 6,9 ± 1,8%; pressão arterial sistólica: 138 ± 19,8 mmHg e pressão arterial diastólica: 87,2 ± 12,7 mmHg. No total, 65,5% (61 70,1) dos participantes referiram comprar seus próprios alimentos e 60,4% (55,6 65) preparam suas próprias refeições. Quanto às refeições principais, 86% (82,3 89), 78,5% (74,3 82,2) e 95,2% (92,7 96,9) referiram que o café da manhã, almoço e jantar são feitos em casa, respectivamente. 78,2% (74 82) dos pacientes referiram que frutas, verduras e legumes frescos estão

disponíveis perto de casa e 63,5% (58,8 - 68) concordam que as mesmas são de boa qualidade. No entanto, 64,5% (59,8 - 69) dos indivíduos compram frutas e vegetais frescos uma vez por semana e 29,2% (25,1 - 33,8) relataram que esses alimentos são caros. Além disso, 80,4% (76,3 - 84) referiram que perto de suas casas há um número significativo de lanchonetes, pizzarias e lojas de fast food disponíveis. **CONCLUSÃO** A população avaliada parece ter amplo acesso a diferentes alimentos. Dessa forma, direcionar a orientação nutricional para a escolha dos locais a serem frequentados além dos alimentos a serem consumidos é fundamental na prevenção cardiovascular primária.

Palavras-chave: Características de Residência; Diabetes Mellitus Tipo 2; Hipertensão; Meio Social; Prevenção Primária

ANÁLISE DO PERFIL DE PUBLICAÇÃO DA REVISTA DEMETRA: ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO & SAÚDE

MARIA CLARA GOMES PAULO VICENTE; JOSELY CORREA KOURY; LUCIANA MARIA CERQUEIRA CASTRO.
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As universidades têm papel fundamental na construção e difusão do conhecimento, em especial através da pesquisa científica, colaborando assim para a autonomia e participação consciente dos indivíduos na sociedade. Porém, a difusão científica enfrenta desafios, entre eles a falta de recursos financeiros para a execução de projetos de pesquisa fundamentados em evidências e a divulgação nacional e internacional dos resultados obtidos. No campo da Alimentação e Nutrição, a produção científica nacional vem crescendo de forma acentuada, demandando igual incremento na constituição de veículos de disseminação desses conhecimentos. Esse fenômeno encontra-se relacionado com o recém iniciado desenvolvimento do parque científico brasileiro nesse campo. A revista DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde é um periódico científico online de acesso gratuito, editado pelo Instituto de Nutrição da Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Desde sua criação, tem se tornado um agente ativo de produção acadêmica, publicando cerca de 350 artigos nos últimos 5 anos. Atualmente, encontra-se em 17 indexadores nacionais e internacionais. Após atualizar seu corpo editorial, em fins de 2018, o periódico passou por diversas mudanças, tanto estruturais quanto de layout, a fim de impulsionar a qualidade de produção de artigos e expandir o público leitor, contribuindo ainda mais à área de Alimentação e Nutrição. **OBJETIVO** Analisar perfil de publicação da revista DEMETRA dos anos de 2015 a 2018 e comparar com o ano de 2019, de acordo com as áreas de conhecimento. **METODOLOGIA** Os artigos foram obtidos no site da revista e classificados de acordo com as áreas de conhecimento: Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva; Alimentação para coletividades; Ciência e Tecnologia de Alimentos; Ciências Humanas e Sociais em Nutrição; Nutrição Básica e Experimental e Nutrição Clínica. Ao final foi contabilizado o número de artigos por área e calculada a frequência de publicação por ano. Importante ressaltar que em todos os anos analisados houve a publicação de um número temático. **RESULTADOS** No período de 2015-2018 foram encontrados quatro números temáticos na área de Ciências Humanas e Sociais. Em 2019 foi

publicado um (1) número temático na área Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva. A área de Ciências Humanas e Sociais em Nutrição, que no período de 2015 a 2018 representava cerca de 34% das publicações da revista, apresentou uma redução de 24% em 2019. Já a área de Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva que representava 20% das publicações de 2015 a 2018, aumentou em 19%, sendo essa a área que mais cresceu. Seguindo a tendência de crescimento, Nutrição Clínica foi de 10%. As outras áreas apresentaram crescimento menor do que 10%. Entre outros temas, Técnica dietética foi pouco abordado nos manuscritos submetidos à revista, tendo de 2015 a 2018 apenas dez artigos dentro dessa área, correspondendo em média a 3,4% das publicações. Esse perfil se manteve em 2019, apesar do número temático ter sugerido a área como um dos itens a serem desenvolvidos. **CONCLUSÃO** Os resultados obtidos apontam para uma mudança no perfil da revista no primeiro ano. Sugerimos que os números temáticos possam nortear a percepção dos autores quanto ao perfil da revista. Por este motivo a diversificação de temas deve ocorrer para abranger todas as áreas do conhecimento em nutrição estimular a produção científica de áreas menos recorrentes.

Palavras-chave: Difusão científica.; Informação em saúde; Periódicos;

FLORES COMESTÍVEIS: UMA POTENCIAL FONTE NATURAL DE ANTIOXIDANTES

MANY CHUERY MEDEIROS DE ANDRADE; EDILENE GADELHA DE OLIVEIRA.
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELÉM - AM - BRASIL.

INTRODUÇÃO As flores comestíveis apresentam em sua composição nutricional, além de macro e micronutrientes, altos teores de compostos bioativos com propriedades antioxidantes (GONÇALVES et al., 2019), variando consideravelmente de acordo com a espécie da flor, com o período de floração, solo e clima. Os compostos bioativos, metabólitos secundários da planta, são os responsáveis pela vasta tonalidade encontrada nas flores assim como nas frutas e vegetais (FERNANDES et al., 2016). No Brasil não se tem o hábito de consumir flores. Seu uso está mais comumente associado ao embelezamento de pratos em apresentações gastronômicas de forma pontual, mas raramente são utilizadas devido a seu valor nutricional. No entanto, o interesse pelas flores comestíveis tem aumentado nos últimos anos, o que se reflete em sua popularização no uso culinário bem como no aumento da produção acadêmica sobre o tema (KINUPP; LORENZI, 2014; ODORIZZI et al., 2014). **OBJETIVO** Apresentar uma revisão sobre o potencial das flores comestíveis como uma fonte natural de antioxidantes. **METODOLOGIA** Este trabalho se baseia em um levantamento bibliográfico, utilizando as bases de dados Google Acadêmico e Scielo, de trabalhos acadêmicos, artigos e livros publicados entre 2003 e 2019, e que avaliam o perfil nutricional e atividade antioxidante de flores comestíveis. **RESULTADOS** Por muito tempo, as flores não foram pensadas como alimento. No entanto, a grande maioria delas são comestíveis. Odorizzi et al. (2014) salientou em sua revisão sobre flores comestíveis que existem mais de 100 tipos de flores que são comestíveis e palatáveis. Em termos nutricionais, mesmo contendo elementos benéficos à saúde, o consumo dessas flores pode não satisfazer as doses diárias recomendadas, dado que são consumidas em pequena quantidade. Porém, quando consideramos que apresentam teores significativos de compostos com função antioxidante,

podem atuar como um importante complemento nutricional (FERNANDES et al., 2016). Em seu trabalho sobre a perspectiva nutricional das flores comestíveis, Fernandes et al. (2016), após extensa revisão bibliográfica, aponta que os flavonoides comuns mais encontrados foram quercetina, kaempferol, miricetina, rutina, apigenina, luteolina, catequina e epicatequina; e as antocianinas relatadas foram a cianidina, delphinidina e pelargonidina glicosiladas. Gonçalves et al. (2019) avaliou o perfil de compostos bioativos em flores comestíveis e plantas alimentícias não-convencionais. Nesse trabalho, foram detectados compostos bioativos dos grupos dos carotenoides, dos flavonoides e das antocianinas em todas as flores comestíveis, incluindo aquelas das plantas alimentícias não-convencionais. Entretanto, é importante lembrar dos cuidados necessários para o seu consumo, pois nem todas as flores são comestíveis ou não é aconselhável consumir flores de procedência não conhecida (FELIPPE, 2003). Além disso, é necessário seguir todos os cuidados de higiene e segurança alimentar (FERNANDES et al., 2016). **CONCLUSÃO** Os trabalhos revisados mostram que as flores comestíveis são fontes naturais de compostos com funções antioxidantes e, por isso, seu consumo é benéfico à saúde humana. Sendo ainda pouco conhecidas, ressalta-se a importância de mais estudos e da divulgação dos seus resultados para um público mais amplo de modo a possibilitar e incentivar o seu consumo, considerando que várias espécies podem facilmente ser cultivadas em ambiente doméstico.

Palavras-chave: compostos bioativos; nutrição; flores comestíveis;

PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS E A VALORIZAÇÃO DA DIVERSIDADE ALIMENTAR NA AMAZÔNIA

MANY CHUERY MEDEIROS DE ANDRADE; PATRICIA MARIANA SANTOS DA CRUZ;
LUZIENE SANTOS.
UNIVERSIDADE DE AMAZÔNIA, BELÉM - AM - BRASIL.

INTRODUÇÃO Plantas alimentícias não-convencionais são aquelas que possuem uma ou mais partes com importância alimentar, tais como: raízes tuberosas, tubérculos, bulbos, rizomas, cormos, talos, folhas, brotos, flores, frutos e sementes (KINUPP & LORENZI, 2014). O uso de plantas alimentícias não-convencionais leva a uma maior variação do cardápio, incorporando novos sabores na dieta cotidiana e contribuindo para a diversificação da alimentação. Além do mais, elas possuem valor nutricional maior que as espécies de hortaliças convencionais vendidas comercialmente em larga escala, pois são ricas em vitaminas e minerais (CHAVES, 2016). Apesar disso, são pouco consumidas, geralmente por desconhecimento de que elas podem servir como alimento, bem como à perda do hábito de consumo. Informações sobre as funções das plantas alimentícias não-convencionais podem contribuir para o aumento do seu uso cotidiano, o enriquecimento da dieta alimentar, o aproveitamento econômico e para a conservação da biodiversidade (CHAVES, 2016). **OBJETIVO** Analisar o potencial das plantas alimentícias não-convencionais como uma opção de diversidade alimentar. **METODOLOGIA** Este trabalho se baseia em levantamento bibliográfico sobre a temática das plantas alimentícias não-convencionais, sua definição ou caracterização e seu

potencial para a diversificação da alimentação, especialmente na região Amazônica. Tomou como referência as publicações de Kinupp, criador do termo plantas alimentícias não-convencionais em 2008 e a pesquisa de Chaves que registrou o conhecimento sobre as plantas alimentícias não-convencionais em comunidades tradicionais no baixo Tapajós. **RESULTADOS** O uso alimentar da biodiversidade nos países tropicais e subtropicais apresentam grande potencial de pesquisa. Não existe uma catalogação de todas as plantas comestíveis do mundo, mas cabe notar que apenas 20 espécies de plantas correspondem a cerca de 90% da alimentação mundial. Além de poucas espécies, também são poucas as variedades cultivadas em larga escala. Por isso é tão básica, monótona e homogênea a nossa alimentação (KINUPP & LORENZI, 2014). Chaves (2016) identificou 80 espécies de plantas alimentícias não-convencionais em uma comunidade ribeirinha da Amazônia, onde 61 espécies são nativas da região, como cará-roxo, jatobá, fruta-pão, cariru-do-mato, entre outras. Cabe dizer que muitas dessas espécies identificadas passaram a ser um alimento não-convencional devido ao seu desuso pela população amazônica, haja vista que faziam parte dos hábitos alimentares locais. Ressalta-se que padrões de alimentação estão mudando rapidamente na grande maioria dos países e, em particular, naqueles economicamente emergentes. As principais mudanças envolvem a substituição de alimentos in natura ou minimamente processados de origem vegetal e preparações culinárias à base desses alimentos por produtos industrializados prontos para consumo (BRASIL, 2014). Nesse sentido, observa-se a simplificação dos hábitos alimentares, o comprometimento da nossa saúde e a perda da biodiversidade devido à redução do consumo do já pequeno número de espécies vegetais disponíveis. **CONCLUSÃO** As plantas alimentícias não-convencionais são uma excelente alternativa para uma alimentação diversificada, saudável e sustentável. Além disso, o seu consumo é amparado por diversas pesquisas científicas que garantem a segurança de seu uso e os benefícios de suas propriedades nutricionais, além de promover o resgate de saberes tradicionais da alimentação regional.

Palavras-chave: Biodiversidade; Hábitos Alimentares; Nutrição;

PRÁTICAS PEDAGÓGICAS NA DISCIPLINA DE PROJETO INTEGRADOR II, VISANDO A SEGURANÇA ALIMENTAR EM FEIRAS LIVRES DE PORTO VELHO-RO

CRISTINA ANDREZZA FERNANDES CABRAL FERREIRA; GISELE MENDONCA DE
MORAIS; AMANDA REGIS DOS SANTOS AQUINO; JULIANA GOBI SCHIMITZ; ÊMILI
LIMA AMARO; LEIDIANE AMORIM SOARES.
CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO LUCAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O futuro nutricionista necessita desenvolver capacidade de comunicação e liderança nas atividades administrativas, em serviços de alimentação e na promoção da saúde individual e coletiva [1]. Tendo em vista essas habilidades, o curso de nutrição do Centro Educacional São Lucas, situado na cidade de Porto Velho Rondônia possui disciplinas na matriz curricular que induzem a evolução de competências necessárias ao profissional, dentre elas o Projeto Integrador II. Que objetiva oferecer vivência prática profissional mediante aplicação dos conhecimentos em situações

reais, propiciando ao estudante o contato com a pesquisa e a extensão. O projeto foi desenvolvido no período de agosto a novembro de 2019, onde estimulou os acadêmicos a criarem estratégias que difundissem a segurança alimentar [2, 3], com foco no desenvolvimento sustentável. **OBJETIVO** Desenvolver habilidades através de interlocuções com a comunidade frequentadora de feiras livres, dando ênfase à segurança alimentar, promovendo o consumo de alimentos livres de agrotóxicos e seu uso integral. **METODOLOGIA** O presente estudo consiste em um relato de experiência de cunho educativo que foi dividido em cinco etapas. Nestas, realizaram-se pesquisas bibliográficas pertinentes às práticas que garantem a qualidade dos alimentos, bem como o uso inadequado de agrotóxicos. Após esta etapa, foram realizadas visitas às feiras municipais com o intuito de escolher um agricultor familiar que detivesse uma produção livre de agrotóxicos. Após seleção, houve a preocupação que este assinasse um termo de livre consentimento para a sua participação no projeto. Adiante, fizeram-se observações sobre a rotina do agricultor, desde a colheita até comercialização, para a criação de um plano de ação para corrigir as não conformidades achadas. Em uma segunda visita, o grupo participou de diálogos com os frequentadores a fim de disseminar os conhecimentos obtidos nas pesquisas, dando ênfase aos alimentos comercializados e seus usos integrais. **RESULTADOS** A comunicação, liderança e a flexibilidade para adaptar-se a diversas situações foram algumas das competências obtidas durante o Projeto Integrador II, sendo estas fundamentais a profissão nutricionista. No decorrer das visitas, tornou-se evidente a insciência da maior parte da população, principalmente sobre a importância do consumo de alimentos livres de agrotóxicos. Apesar da resistência inicial, o feirante reconheceu o benefício das orientações concedidas, bem como a contribuição das universitárias na feira. **CONCLUSÃO** Dado o exposto, conclui-se que a proposta de promover orientações a comunidade sobre a segurança alimentar e o consumo de alimentos livres de agrotóxicos foi atingida. O Projeto Integrador II forneceu experiência prática para o futuro profissional por meio da aplicação dos conhecimentos em uma situação real, visto que os acadêmicos desenvolveram capacidades indispensáveis a sua profissionalização. É notável a importância do nutricionista nestas ações, onde houve transmissão de informações a população e promoção de saúde coletiva, bem como a valorização da agricultura familiar e de métodos sustentáveis de produção.

Palavras-chave: Projeto Integrador; Agricultura Familiar; Livre de Agrotóxicos; Nutrição; Segurança Alimentar

POTENCIAL ANTIMICROBIANO DOS GRÃOS DE KEFIR CONSUMIDOS NA REGIÃO DE OURO PRETO-MG.

MARIA TEREZA DE FREITAS; KARITHA ELEN DE FREITAS RAMOS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os grãos de kefir são estruturados por uma massa gelatinosa de polissacarídeos referidos como kefiran, e contêm microrganismos em simbiose, com capacidade de multiplicação e aumento de volume, passando suas propriedades para a geração seguinte de novos grãos. A composição microbiana do kefir é bastante variável, sendo influenciada pela região de origem, tempo

de utilização, substrato utilizado no seu preparo e pelas técnicas utilizadas na sua manipulação. Um dos benefícios atribuído ao kefir é a atividade antimicrobiana contra bactérias Gram-positivas e Gram-negativas. A utilização de microrganismos com propriedades antimicrobianas como conservantes naturais é uma alternativa que tem como vantagem a inibição do desenvolvimento de bactérias deteriorantes e patogênicas sem o uso de substâncias químicas indesejáveis na conservação dos alimentos. **OBJETIVO** Avaliar a atividade antimicrobiana dos grãos de Kefir consumidos na região de Ouro Preto MG. **METODOLOGIA** Foram obtidas duas amostras ativas de kefir, cultivadas em leite, utilizadas na cidade de Ouro Preto- MG. Os grãos de kefir foram recuperados e reestabelecidos em leite UHT integral e, posteriormente, procedeu-se ao isolamento de colônias em condições de aerobiose e anaerobiose. As colônias isoladas foram caracterizadas pelos testes de Catalase e Coloração de Gram. A atividade antimicrobiana foi estudada por meio do teste do antagonismo com a técnica spot on the lawn modificada. Cepas de *Escherichia coli* ATCC 10536 e de *Staphylococcus aureus*, provenientes do laboratório de Microbiologia dos Alimentos da Escola de Nutrição, foram usadas como bactérias indicadoras. **RESULTADOS** Foram isolados de cada uma das duas amostras de kefir 10 colônias com crescimento aeróbio e 10 com crescimento em anaerobiose, sendo que 18 colônias aeróbias foram caracterizadas como Gram positivas e 2 como indefinidas. Já para as 20 colônias com crescimento anaeróbio, 17 foram classificadas como Gram positivas e 3 como indefinidas. Para o teste de catalase, 19 colônias do total de isolados (40) deram resultado negativo e 21 foram classificadas como catalase positivo. Em termos morfológicos, as características apresentadas variaram de coloração branca a amarelada, superfície brilhante ou opaca, cremosa ou dura. De acordo com a literatura, a maioria das bactérias lácticas e leveduras são predominantemente Gram-positivas sendo que a maioria dos microrganismos isolados neste estudo apresentaram essa característica. As bactérias lácticas geralmente são catalase negativa (-) e as leveduras geralmente apresentam-se como catalase positiva (+). Foi possível observar, pelo teste da catalase que os microrganismos presentes no estudo podem ser de ambas as linhagens, sendo necessários, posteriormente, testes específicos para uma possível confirmação. O teste de antagonismo revelou que a amostra 1 apresentou inibição para o crescimento de *E. coli* (7 colônias aeróbias e 7 colônias anaeróbias) e *Staphylococcus aureus* (8 colônias aeróbias). Para amostra 2 também houve inibição do crescimento de *E. coli* (9 colônias aeróbias e 8 colônias anaeróbias) e *Staphylococcus aureus* (6 colônias aeróbias e 3 anaeróbias). **CONCLUSÃO** Concluiu-se que 77,5% dos microrganismos isolados do kefir inibiram o desenvolvimento da *Escherichia coli* e 42,5% inibiram o *Staphylococcus aureus*, portanto com bom potencial antimicrobiano. Ressalta-se a importância de testar outros patógenos bem como a identificação dos componentes antimicrobianos do kefir.

Palavras-chave: bactérias lácticas; conservante natural; leite fermentado;

OS DEZ PASSOS DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA: APLICAÇÃO PARA DISCENTES DO CURSO DE NUTRIÇÃO

ALANNA ESTHEFANY DE JESUS DIAS; MATHEUS MACIEL DAS MERCÊS; MARIA
EDUARDA VELOSO LIMA; CARLIANE CARDOSO DOS REIS; ANDREA DAS GRAÇAS
FERREIRA FRAZÃO; RAYZZA MARCELLY JESUS DA SILVA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Guia Alimentar para a população brasileira é um instrumento de educação alimentar e nutricional para apoiar e incentivar práticas alimentares saudáveis no âmbito individual e coletivo. Nesse sentido, é fundamental a abordagem do guia alimentar na graduação em Nutrição, proporcionando a discussão crítica sobre o cenário alimentar no Brasil e suas implicações na saúde e qualidade de vida da população. Este relato de experiência descreve a atividade de alunos do curso de graduação em Nutrição no componente curricular Nutrição e Saúde Coletiva, relativa aos dez passos do guia alimentar para a população brasileira. **OBJETIVO** Descrever a execução de atividades educativas sobre os dez passos do Guia Alimentar para a População Brasileira, para discentes do curso de Nutrição. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência de cunho educativo, realizada para discentes do curso de Nutrição da Universidade Federal do Pará, os quais concordaram em participar por meio da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A atividade contou com a supervisão de uma docente, que solicitou à equipe a explanação aos discentes de Nutrição, de cada um dos dez passos do Guia Alimentar para a População Brasileira, de maneira dinâmica, concisa e acessível. Foram aplicadas estratégias como a representação de uma situação cotidiana; explanação com exemplos práticos; além de degustação de alimentos in natura e minimamente processados. A atividade ocorreu nos meses de setembro e outubro/2020, nas dependências da Faculdade de Nutrição, na Universidade Federal do Pará. Para avaliação, houve aplicação de formulário para avaliação, no qual os participantes atribuíram notas entre zero e dez pontos para os quesitos: linguagem acessível, qualidade dos materiais apresentados e criatividade das ações. As notas foram agrupadas em inadequada zero a quatro pontos; parcialmente adequada cinco a oito pontos e adequada nove a dez pontos. **RESULTADOS** Participaram da atividade 35 discentes, do segundo semestre do curso de Nutrição. A avaliação dos participantes da atividade destacou a linguagem acessível e objetiva utilizada pelos facilitadores, 80% atribuíram notas entre nove e dez, de modo que conceitos mais complexos foram compreendidos, promovendo o interesse e engajamento na divulgação dos dez passos do guia alimentar para a população. Em relação à qualidade do material utilizado, 67,2% dos participantes considerou adequada. A realização de representação de uma situação cotidiana obteve notas entre nove e dez de 70,1% dos participantes. A degustação de alimentos in natura e minimamente processados foi considerada adequada por 77,8% dos participantes. **CONCLUSÃO** A partir do relato dos participantes evidenciou-se que a atividade obteve resultados satisfatórios ao promover o engajamento dos alunos por meio de uma linguagem clara e concisa, além da realização de dinâmicas que incentivaram a ludicidade com o intuito de promover maior compreensão do assunto abordado.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional; Promoção de Saúde; Prevenção de doenças;

MONITORIA ACADÊMICA DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL NO PROCESSO ENSINO-APRENDIZAGEM: RELATO DE EXPERIÊNCIA.

BARBARA ADRIANA SANTOS NASCIMENTO; ISABELA LETICIA ROSA DOS SANTOS;
LORENA FURTADO FALCAO.
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O processo de monitoria proporciona a ampliação do conhecimento que é visto dentro de sala de aula, servindo como um campo de aprendizagem para os alunos e monitor, melhorando a formação acadêmica. A educação superior contribui decerto para a troca de saberes e experiências, desenvolvendo estratégias dialógicas de construção de conhecimentos entre docentes e discentes, fazendo que ambos se sintam responsáveis pelo método ensino-aprendizagem, desenvolvendo habilidades para sua construção compartilhada. **OBJETIVO** Relatar a experiência da monitoria para o processo de ensino aprendizagem dos alunos do curso de graduação em nutrição. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo, do tipo relato de experiência, realizado a partir da vivência de discentes na monitoria da disciplina de Avaliação Nutricional, no período de agosto à dezembro de 2019, oferecida ao 4ª semestre do curso de Nutrição de uma universidade privada do Estado do Pará. A monitoria consistiu em encontros semanais, onde ministrou-se revisões, mediação de discussões em sala e esclarecimento de dúvidas dos alunos sobre a disciplina. Ademais, foram agendadas aulas práticas de antropometria na clínica de nutrição da instituição, para reforçar e colocar em prática o que era visto na teoria com a professora da disciplina. Durante o período de monitoria, ocorreram diversas ações externas à Universidade, voltada para a avaliação nutricional, avaliação do consumo alimentar e orientação para a população alvo. Nessa etapa, também foi confeccionado um manual de avaliação nutricional e seus ciclos de vida para auxílio dos alunos-monitorados. **RESULTADOS** Durante a monitoria, a docente da disciplina desenvolveu um calendário de atividades, iniciando com os agendamentos semanais para prática clínica de antropometria, com a intenção de deixar os alunos monitorados preparados para as ações externas que ocorreriam no decorrer do período. Nesse processo, foram apresentados equipamentos utilizados durante o atendimento, como: fita, balança mecânica e o adipômetro, e um roteiro feito pelas monitoras sobre algumas medidas e circunferências básica, enfatizando a maneira correta de aferir as pregas antropométricas básicas de um adulto. Com treinamento contínuo de algumas semanas foi possível notar que a manipulação, domínio das técnicas e dos equipamentos melhorou significativamente. Na primeira ação foi observado a insegurança dos alunos monitorados em orientar, porém durante as aulas em sala e aulas práticas na clínica, esclareceu-se dúvidas e aconselhou-se de como os alunos monitorados deveriam agir com os pacientes na hora da orientação. No fim, os mesmos, se mostraram mais desenvoltos e com orientações plausíveis para o atendimento. **CONCLUSÃO** A monitoria nos cursos de graduação proporcionam aspectos positivos para a vida profissional e acadêmica, assim como para o discente-monitor, para o docente-supervisor e para os discentes monitorados, pois esse processo de ensino-aprendizagem possibilita melhor fixação do conteúdo, auxilia os alunos monitorados a possuírem maior contato e maior domínio do assunto, que a cada ano se atualiza em relação a parâmetros.

Palavras-chave: Antropometria; Avaliação Nutricional; Monitoria;

DIFICULDADES ENFRENTADAS POR ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO NA EXECUÇÃO DE PROJETOS EDUCATIVOS

ELENILMA BARROS DA SILVA.
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Quando se fala de Educação alimentar e Nutricional, o planejamento das ações deve estar articulado ao contexto e as pessoas participantes (educadores/ educandos) tendo como objetivo racionalizar as atividades educativas, assegurando a efetividade e o alcance dos seus objetivos. Nesse sentido, a formação do nutricionista deve dar oportunidade ao discente de desenvolver as competências e habilidades inerentes à esta prática. **OBJETIVO** Identificar as principais dificuldades de estudantes de nutrição na execução de projetos educativos **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo do tipo relato de experiência realizado com duas turmas de Educação Nutricional de um Curso de Nutrição na cidade de Belém-PA. Para a caracterização das dificuldades enfrentadas pelos estudantes, utilizou-se as etapas do Guia Metodológico de Comunicação Social em Nutrição definido pela Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação. O Guia estrutura em 4 fases o planejamento de projetos e programas em nutrição: fase 1: Concepção; fase 2: Formulação; fase 3: Organização e fase 4: Avaliação. Os dados foram analisados quantitativamente por meio do software Microsoft Office Excel. **RESULTADOS** Participaram da pesquisa 75 discentes da disciplina Educação Nutricional do 6º semestre do Curso de Nutrição. As turmas foram divididas em grupos de até 5 alunos e foram orientadas para a execução dos projetos educativos junto à comunidade. A etapa de Formulação foi avaliada como a de maior dificuldade por 48% (n=36) dos discentes, seguida das etapas de concepção 20% (n=15) e organização com 20% (n=15). 8% (n=6) dos participantes avaliaram mais de uma etapa entre as de maior dificuldade, sendo as etapas de concepção e formulação as mais referidas pelos discentes. Entre os fatores dificultadores, apontados pelos estudantes, associados à fase de formulação estavam o conhecimento das particularidades do público-alvo, a definição dos objetivos do projeto e o desenho dos materiais didáticos, influenciados pelo conteúdo a ser trabalhado. Esta atividade exige do discente criatividade e inovação e uma reflexão-didático-pedagógica importante para garantir que estes contribuam para o alcance dos objetivos propostos. A pouca familiaridade dos discentes com o público-alvo e com leituras do campo da pedagogia contribuíram para as dificuldades encontradas. **CONCLUSÃO** O estudo mostrou que a etapa de formulação, responsável pelo estabelecimento dos objetivos do projeto, elaboração das mensagens, seleção do plano multimídia, foi a de maior dificuldade para a maioria dos discentes avaliados. Esse achado reforça a necessidade de ampliar as estratégias que possam subsidiar, na formação, maior contato do discente com os elementos necessários a esta prática, não só na disciplina educação nutricional, mas nos demais componentes curriculares ao longo da formação do nutricionista.

Palavras-chave: Educação; Formação Profissional; Metodologias Ativas;

AGRICULTURA FAMILIAR E O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE ALENQUER-PARÁ

LUZIENE SANTOS; CLINELZA AIRES DE ARAUJO; SILVAN MOTA ARAUJO; LICIANE CHAVES DE JESUS; JORGIENE DOS SANTOS OLIVEIRA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PARÁ/CAMPUS ALENQUER, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Possivelmente, um dos avanços mais marcantes na história do Programa Nacional de Alimentação Escolar, tenha sido a aprovação da Lei nº 11.947/09 que trata sobre o atendimento de no mínimo 30% da participação da agricultura familiar, contribuindo para o fortalecimento do Programa, na perspectiva de segurança alimentar e nutricional, e para a sustentabilidade da produção agrícola local. (BRASIL, 2009). A aquisição de produtos da agricultura familiar contribuem para produção de alimentos próximo de quem vai consumir (diminuindo o desperdício e as perdas pelo transporte a longas distâncias), respeitando a cultura alimentar, a vocação agrícola da região, o meio ambiente e, ainda, valorizando a categoria que produz o alimento. No entanto, dados do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (2018) apontam que muitos municípios não cumprem com a Lei nº 11.947, o que motivou a implementação de um projeto de extensão, através do Núcleo de Administração, Desenvolvimento e Sociedade na Amazônia (N+ADESA), da Universidade Federal do Oeste do Pará (Ufopa/Campus Alenquer) no sentido de promover a gestão, a articulação e o assessoramento das associações de agricultores familiares do município de Alenquer, para o atendimento das especificidades do Programa. **OBJETIVO** Apresentar o resultado das ações realizadas pelo Projeto de Extensão da Universidade Federal do Oeste do Pará/Campus Alenquer. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência das atividades realizadas do Projeto de Extensão da Universidade Federal do Oeste do Pará/Campus Alenquer, entre os meses de junho de 2018 a maio de 2019, no município de Alenquer Pará. **RESULTADOS** Em 2018, a aquisição dos produtos da agricultura familiar para a alimentação escolar do município de Alenquer foi em torno de 6,10% (FNDE, 2018). A Associação de produtores rurais, extrativistas e pescadores artesanais, na Chamada Pública da agricultura familiar em 2018, foi contemplada com 16 produtos: alface, banana-prata, banana-grande-verde, cheiro-verde, couve, maxixe, pimentão, farinha de mandioca, farinha de tapioca, tangerina, laranja, jerimum, feijão regional, melancia, macaxeira e local. Diante disso, O por meio do Projeto de Extensão foram realizadas ações de assessoramento técnico em boas práticas na agricultura familiar. Realizou-se uma visita técnica na sede da Associação, localizada no km 15 da PA 427, com a identificação da diversidade da produção familiar que apontou: milho verde, mamão, limão, melão, abacaxi, pepino, repolho e batata-doce, não incluídos na chamada pública, além de produtos como polpas de frutas, mel, ovos, leite e queijo que não são comercializados devido o município não possuir o Selo de Inspeção Municipal, no entanto a Associação tem capacidade produtiva para o atendimento desses produtos ao Programa. Foi realizada uma articulação com atores que convergem a intersetorialidade do Programa: vários órgãos públicos que atuam no município, para apontarem soluções aos entraves encontrados pela Agricultura Familiar, para o atendimento a legislação sanitária, a assistência técnica, a irrigação, que no período de verão dificulta a produção, além das condições ruins das estradas para o escoamento da produção. **CONCLUSÃO** Conhecer a realidade local da agricultura familiar do município de Alenquer e promover a articulação dos atores para o enfrentamento de muitos desafios a serem superados, possibilita a efetividade da Lei 11.947/2009, para o acesso da agricultura familiar ao Programa Nacional de Alimentação Escolar.

Palavras-chave: Compras públicas; Associações de agricultores familiares; Segurança Alimentar e Nutricional;

TEMPERO DE PALAVRAS – A EXPERIÊNCIA DE CLUBES DE LEITURA QUE DEBATEM SOBRE A ALIMENTAÇÃO

MAÍNA RIBEIRO PEREIRA CASTRO; DYANARA DE ALMEIDA OLIVEIRA.
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA, BRASILIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO Clubes de leitura são grupos de pessoas que gostam de ler e que se reúnem periodicamente para discutir obras. São considerados uma estratégia para estimular e elevar a experiência da leitura por meio do compartilhamento de reflexões, além de promover a socialização e cultivo de amizades. No mercado livreiro, muitos são os livros que abordam a alimentação em diversos gêneros literários. A comida e o comer são temas muito presentes no cotidiano humano e costumam ser retratados ao longo da história por muitos escritores. Nesse contexto, a leitura compartilhada de obras literárias que contribua para reflexão das representações sociais da comida e do comer pode ser uma forma para abordar a relação humana com a alimentação e seus desafios contemporâneos. **OBJETIVO** Apresentar a experiência de clubes de leitura que trabalham com a temática da alimentação. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência sobre o projeto Tempero de Palavras, que é composto por clubes de leitura que reúnem pessoas interessadas em literatura e alimentação. Os encontros ocorrem de forma presencial mensalmente ou a cada dois meses em espaços públicos, cafeterias ou nas casas dos próprios membros. Os livros devem abordar algum aspecto da alimentação e são escolhidos de forma democrática entre seus membros e variam em seus gêneros literários como poesias, contos, crônicas, romances, diferentes narrativas indo da ficção a não-ficção. Nos encontros são estimuladas discussões sobre a obra lida e também propostas atividades interativas e culinárias. Registros dos encontros são feitos nas contas do Instagram de cada clube. **RESULTADOS** Até fevereiro de 2020 já são seis clubes de leitura em funcionamento no Brasil - Brasília (DF), Belém (PA), Aracaju (SE), Belo Horizonte (MG), Salvador (BA) e Rio de Janeiro (RJ). Os grupos variam em seus encontros de 3 a 20 pessoas e costumam durar de 2 a 4 horas. Majoritariamente tem sido formado por mulheres. Apesar de ser coordenado por nutricionistas ou estudantes de nutrição, os clubes têm recebido pessoas com perfis distintos: comunicadores, designers, chefs de cozinha, aposentados, psicólogos, entre outros. Nos últimos anos, foram lidos e debatidos livros como *Minha mãe fazia* de Ana Holanda que resgatou as memórias culinárias afetivas com histórias e receitas de cada membro. Também teve *Mulheres, Comida e Deus - Uma estratégia inspiradora para quase tudo na vida*, de Gennen Roth, que apesar de focar no gênero feminino, proporcionou uma rica discussão e identificação, inclusive para os homens presentes no encontro. Clássicos como *Festa de Babette* de Karen Blixen e *Como água para chocolate* também foram algumas obras lidas e que foi possível assistir suas releituras cinematográficas. De modo geral, os encontros são reconhecidos como experiências transformadoras, sendo especiais e inspiradores, contribuindo para reflexões que afetam nas próprias práticas alimentares de seus membros. Além de trazer novas visões sobre o comer, os encontros têm promovido a comensalidade e fomentado o hábito frequente da leitura. **CONCLUSÃO** O Tempero de Palavras tem sido um projeto de Educação

Alimentar e Nutricional contribuindo para a construção do conhecimento em alimentação e nutrição por meio da leitura compartilhada e unindo dois prazeres: ler e comer.

Palavras-chave: clube de leitura; educação alimentar e nutricional; literatura;

ESTÁGIO SUPERVISIONADO E SUA IMPORTÂNCIA PARA A FORMAÇÃO PROFISSIONAL: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

RAISSA LOISE MACIEL DE SOUZA¹; RENATA SAMALI DANTAS DE SOUZA¹;
DANIELA DE OLIVEIRA ROCHA²; ANA KARINE BRANDAO NELSON SILVA²;
RAFAELA MEDEIROS DUARTE XAVIER²; CAMILA XAVIER ALVES¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE – FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DO TRAIRI, SANTA CRUZ - RN - BRASIL; 2. HOSPITAL DO CORAÇÃO, NATAL - RN - BRASIL.

INTRODUÇÃO O curso de nutrição abrange diversas áreas de atuação, dentre elas, a nutrição clínica. É a partir das vivências do estágio que o estudante tem um contato mais próximo com a realidade profissional possibilitando a vivência entre a teoria e a prática. Além disso, o estágio é importante tanto para a vida pessoal e profissional, possibilitando que o estudante reflita sobre suas escolhas profissionais, sendo um instrumento necessário para a integração entre universidade e a comunidade. **OBJETIVO** Sendo assim, o objetivo deste relato é descrever e trazer a público a importância do estágio curricular supervisionado em nutrição clínica para os estudantes de nutrição no processo de formação profissional em um hospital privado de Natal, no Rio Grande do Norte-RN. **METODOLOGIA** O presente trabalho foi desenvolvido com base na experiência de estágio curricular supervisionado em Nutrição Clínica em um hospital privado de Natal - RN, o qual se trata de um centro potiguar de referência em procedimentos de alta complexidade em cardiologia, cirurgia cardíaca, cirurgia vascular, hemodinâmica, cirurgia geral, neurologia, neurocirurgia, ortopedia, otorrinolaringologia, implante coclear, oncologia, trauma ortopedia e transplante de órgãos. As atividades foram desenvolvidas entre julho e setembro de 2019, de segunda a quinta-feira sendo realizadas durante 6 horas por dia, com uma carga horária total de 225 horas, com supervisão das nutricionistas do local e da professora responsável. **RESULTADOS** Durante o estágio foram desenvolvidas diversas atividades rotineiras do serviço de nutrição que já eram realizadas pelas nutricionistas do local. Dentre as atividades podemos destacar: visitas diárias aos leitos dos pacientes com dietas enterais e/ou orais, alterações no censo hospitalar, evoluções nutricionais, triagens e avaliações antropométrica, orientações nutricionais e atualização do manual de dietas. Através dessas vivências, foi constatado o quanto a área de atuação é complexa, e que a prática enriquece e agrega os conteúdos aprendidos na teoria. Também foi observado a importância do profissional de nutrição dentro de um ambiente hospitalar, especialmente junto à equipe multidisciplinar. Sendo assim, na execução do estágio foi possível colocar em prática conhecimentos teóricos adquiridos durante a graduação, sendo possível desenvolver as primeiras competências e habilidades específicas da área enquanto profissional reflexivo e autônomo, capaz de compreender a realidade em que atua e seu

papel como profissional. **CONCLUSÃO** Desta forma, o Estágio Supervisionado é um importante instrumento para a formação profissional, sendo que essa etapa fundamental na vida do estudante. Enquanto futuro profissional, é nesta etapa que o mesmo começa a perceber como o mercado de trabalho funciona, e quais são os principais desafios encontrados na aplicação da teoria na prática.

Palavras-chave: Estágio Clínico; Serviços Hospitalar de Nutrição; Capacitação Profissional;

PERESKIA ACULEATA MILL.: UMA ANÁLISE DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE SUAS FOLHAS

MANY CHUERY MEDEIROS DE ANDRADE; LEONEIDE ERICA MADURO BOUILLET.
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELÉM - AM - BRASIL.

INTRODUÇÃO A espécie *Pereskia aculeata* Mill, nome popular ora-pro-nóbis (KINUPP & LORENZI, 2014), é uma hortaliça não-convencional (SOUZA et al., 2009). As hortaliças não-convencionais normalmente apresentam teores significativos de minerais e proteínas, além de serem ricas em fibras e compostos com funções antioxidantes (KNUPP & BARROS, 2008). Apesar de muitas pesquisas sobre sua composição centesimal, o potencial antioxidante da *Pereskia aculeata* ainda é pouco estudado. **OBJETIVO** Avaliar a atividade antioxidante dos extratos alcoólico e hidroalcoólico de *Pereskia aculeata* pelo método de sequestro do radical livre 2,2-difenil-1-picril-hidrazil (DPPH). **METODOLOGIA** As folhas de *Pereskia aculeata* Mill. oriundas de Alter do Chão (Santarém-PA) foram analisadas no Laboratório de Bioprospecção e Biologia Experimental da Universidade Federal do Oeste do Pará. Após sanitizadas e secas em estufa de circulação a 1050C, as folhas foram trituradas em moinho de facas e peneiradas, resultando em uma amostra em pó. Os extratos alcoólico e hidroalcoólico (30:70) foram preparados a partir de 2,5 g da amostra em proporção de 1:10 (volume da amostra/solvente). As duas amostras foram agitadas mecanicamente em aquecimento a 500C por 30 minutos, filtradas e levadas à capela de exaustão. A atividade antioxidante foi avaliada pelo ensaio do DPPH (medição da capacidade antioxidante de uma determinada substância em sequestrar o radical DPPH), que é considerado um dos mais precisos e reprodutivos para a avaliação em alimentos (SILVA, et. al., 2016). A atividade antioxidante pode ser classificada em elevada (< 50 µg/ml), moderada (50 a 100 µg/ml), baixa (100 a 200 µg/ml) e inativa (> 200 µg/ml) (REYNERTSON et al., 2005). Aliquotas de 75µL dos extratos foram adicionadas a 2925µL de solução etanólica de DPPH (60µM). Os extratos foram testados nas concentrações finais de 6,25, 12,5, 25, 50 e 100 µg/ml e utilizou-se trolox (6-Hidroxi-2,5,7,8-tetrametilchroman-2-ácido carboxílico, Sigma®) como antioxidante padrão. Para identificar o tempo de estabilização de reação dos extratos com o DPPH, a absorbância foi medida em 10, 30, 60, 90, 120 e 150 minutos, sendo que para o extrato alcoólico o tempo máximo foi de 90 minutos. Foram lidas a 517 nm em um espectrofotômetro e a atividade de sequestro do radical DPPH foi expressa por meio do percentual de inibição (%I), de acordo com a seguinte fórmula: %I: $(Ac - Aam) / Ac \times 100$, onde Ac é a absorbância do controle e Aam é a absorbância da amostra. A EC50, concentração eficiente dos extratos da planta capaz de reduzir 50% do radical DPPH, obtida por regressão linear, foi determinada a partir dos

valores de concentração da amostra e do percentual de inibição ensaio realizado em triplicata. **RESULTADOS** Ambos os extratos apresentaram atividade antioxidante. O hidroalcoólico apresentou maior atividade, com 76% frente aos 56% de inibição do alcoólico na concentração de 100 µg/ml no tempo de 90 minutos. O hidroalcoólico continuou apresentando atividade após os 90 minutos, atingindo 81% de inibição aos 150 minutos. Na EC50, a concentração eficiente capaz de reduzir 50% do radical de DPPH aos 90 minutos foi de 89 µg/ml (alcoólico) e 67 µg/ml (hidroalcoólico). Para o trolox, em 10 minutos de reação, apresentou na concentração de 250 µg/ml uma inibição de 94% e uma EC50 de 2,75 µg/ml. **CONCLUSÃO** Os extratos das folhas *Pereskia aculeata* possuem moderada atividade antioxidante pelo ensaio do DPPH, sendo o hidroalcoólico o que apresentou melhor eficiência, embora o alcoólico tenha apresentado um resultado inferior, também se encontra na faixa de atividade moderada.

Palavras-chave: Ora-pro-nóbis; Plantas alimentícias não-convencionais; Hortalíça não convencional

INFLUENCIADORES DA PREOCUPAÇÃO COM O SOBREPESO EM NUTRICIONISTAS DO BRASIL

TELMA MARIA BRAGA COSTA; SEBASTIAO SOUSA ALMEIDA; PAULA VICTORIA
SOZZA SILVA.

FACULDADE DE FILOSOFIA, CIÊNCIAS E LETRAS DE RIBEIRÃO PRETO -
UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO A área da nutrição é composta prevalentemente por mulheres e é susceptível a pressões externas em relação a aparência, pois os profissionais sentem que devem ser exemplos para a profissão e isso pode contribuir com o desenvolvimento de transtornos alimentares e de imagem corporal. Estes comportamentos disfuncionais são muito prevalentes em mulheres nutricionistas (MAHN & LORDLY, 2015). Com isso, a obesidade torna-se um estigma da profissão e reforça que estes profissionais se sintam na obrigação de estarem no padrão de corpo ideal (ARAÚJO, 2015). **OBJETIVO** Caracterizar a população de nutricionistas em relação ao sexo, idade, IMC, etnia e região de atuação junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN). Encontrar os preditores da preocupação com o sobrepeso nesta população. **METODOLOGIA** 394 nutricionistas participaram virtualmente, através de questionários de autopreenchimento. A pesquisa foi realizada online e para avaliação de aspectos imagem corporal, como preocupação com sobrepeso, satisfação e investimento na aparência, foi utilizado o instrumento Multidimensional Body-Self Relations Questionnaire Appearance Scales (MBSRQ AS) (LAUS, 2019), e para avaliação do investimento disfuncional na aparência foi utilizada a subescala de Saliência Autoavaliativa do instrumento Appearance Schemas Inventory - Revised (ASI - R) (LAUS, 2017). Foi utilizado o programa SPSS (versão 23.0) para realização da análise de regressão stepwise, utilizando a preocupação com sobrepeso como variável dependente e o IMC, a idade, a satisfação com as áreas do corpo, a autoclassificação do peso e o investimento disfuncional na aparência como variáveis independentes. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade de Ribeirão Preto (parecer nº 3.261.048).

RESULTADOS Encontramos que 92,1% eram mulheres. 54,8% apresentavam idade entre 30 a 50 anos e 77,2% eram brancos. Em relação às regiões de atuação, temos 5,3% do CRN1, 11,7% do CRN2, 47,2% do CRN3, 5,8% do CRN4, 3,3% do CRN5, 12,4% do CRN6, 1,0% do CRN7, 2,0% do CRN8, 9,4% do CRN9 e 1,8% do CRN10. A média do IMC foi de 24,13 kg/m² ($\pm$ 3,81). O modelo analisado foi estatisticamente significativo e emergiu três preditores da preocupação com o sobrepeso, sendo estes o investimento disfuncional na aparência ($p < 0,01$), a autoclassificação do peso ($p < 0,01$) e a satisfação com as áreas do corpo ($p = 0,02$). **CONCLUSÃO** Encontramos que a maior parte do público é do sexo feminino e atuante do CRN3 composto por municípios do estado de São Paulo e apresentam o IMC médio adequado/eutrófico. Em relação à preocupação com o sobrepeso nesta população, encontramos que os influenciadores deste fator são o investimento não saudável na aparência, a satisfação com o corpo e o modo como classificam seu próprio peso, ou seja, quanto mais investem de forma disfuncional na aparência e mais se classificam acima do peso, maior sua preocupação em adquirir gordura corporal. E quanto menor a satisfação com o corpo, maior a preocupação em ganhar peso. Os resultados indicam que analisar os profissionais nutricionistas é importante, visto que atitudes disfuncionais podem aumentar sua preocupação com sobrepeso, podendo tal fator ser um indicativo de risco para comportamentos não saudáveis perante a saúde e desenvolvimento de transtornos alimentares e de imagem corporal.

Palavras-chave: Aparência; Nutrição; Profissionais; Satisfação;

APLICAÇÃO PRÁTICA DE METODOLOGIAS ATIVAS NA FORMAÇÃO DE DISCENTES DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO UMA UNIVERSIDADE NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

BIANCA BLANCO.

UNIVERSIDADE ANHANGUERA – SANTANA/CAMPUS MARTE, SÃO PAULO, SP,
BRASIL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O acesso a tecnologia trouxe um cenário de compartilhamento de mensagens rápidas e conhecimento buscado de maneira quase instantânea. Guimarães (2015) trouxe exatamente essa questão com relação aos(as) alunos(as) e a dificuldade dos docentes do ensino superior em administrar o desvio da atenção dos discentes nas aulas. Globalização, informatização e gerações Y e Z chegam as universidades e o papel docente como orientador de estudos e não só transmissor de conteúdos faz com que o aluno desenvolva uma nova postura de protagonista a partir das atividades planejadas nessa parceria professor-aluno no ensinar-aprender. (Silva, 2013). Na área temática Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão, percebe-se que o diálogo entre a comunidade acadêmica precisa ser ampliado em prol do acompanhamento desse momento dos estudantes. Muitos discentes, por essa razão, não se sentem motivados e nem concentrados nos conteúdos abordados. Silva, (2013) relatou que o recurso da metodologia ativa é importante e há diversas maneiras de prática com sucesso através do desempenho do professor em sala de aula. Através da criação e incentivo do professor a criatividade, os conteúdos são complementados e avaliados através do

rendimento de cada aluno, adequando as principais necessidades e revisando e reavaliando o método. OBJETIVO Potencializar o aprendizado com agilidade, ter acesso e acompanhar o desempenho de turmas em salas grandes e estimular a autonomia intelectual dos discentes. METODOLOGIA Baseados nas correntes teóricas de aprendizagem tais como a aprendizagem pela interação social, preconizada por Lev Vygotsky (1896-1934), a aprendizagem pela experiência, de John Dewey (1859-1952), a aprendizagem significativa de David Ausubel (1918-2008), bem como a perspectiva freiriana da autonomia (Paulo Freire, 1921-1997), foi escolhida a disciplina de Formação Integrada em Saúde ministrada para turmas de Nutrição em diferentes semestres ensaladas. Após a aplicação teórica de saúde pública e saúde coletiva, história da saúde no Brasil e principais legislações, normas e princípios organizativos e doutrinários, cada tópico da disciplina foi trabalhado com os discentes de forma dinâmica com as seguintes atividades: sala de aula invertida (Flipped classroom), aprendizagem baseada em projetos (PBL), aprendizagem baseadas em problemas (ABP), Mapa conceitual, portfólio, simulação prática do cotidiano (teatro) e roda de conversa para estudos de caso. (Macedo, 2018; Diesel, 2017) RESULTADOS Percebeu-se melhor assiduidade e pontualidade, participação em sala de aula, aumento de perguntas, construções conceituais e práticas coletivas, estímulo a leitura, melhora das notas em avaliações oficiais. Discentes relataram surpresa ao novo método e maior participação social em espaços de diálogo como Conselhos de Saúde. Registro de menor desmotivação e pouca dificuldade com a disciplina de Saúde Coletiva e do Sistema Único de Saúde do Brasil. CONCLUSÃO Auxiliar o professor, estimular a curiosidade do aluno e proporcionar a inovação no ensino superior podem ser resultados da inserção de metodologias ativas de maneira gradual, tornando o estudante mais participativo, ativo e central no processo de ensino-aprendizagem. A pactuação e organização das atividades se apresentou benéfica enquanto método e resultou em permanência e êxito da turma. Formar profissionais de saúde críticos, reflexivos e transformadores é o papel do educador.

Palavras-chave: Aprendizagem; ensino; recurso tecnológico; metodologias ativas; instituições

PROJETO DE EXTENSÃO "COMIDA DE VERDADE" - AÇÕES EDUCATIVAS NO MUNICÍPIO DE NITERÓI/RJ E ADJACÊNCIAS.

LUZIENE SIMOES BENCHIMOL; VITORIA LUCIA SILVA DE MORAES; CAMILA MARANHA PAES DE CARVALHO; THAMILLYS RODRIGUES SOUZA; PATRICIA HENRIQUES; MAYARA BARROSO QUINTANILHA.
UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Diante do contexto atual da Sindemia Global, observa-se a coexistência das pandemias de desnutrição, obesidade e mudanças climáticas. Diversos fatores influenciam este cenário, que se relaciona à inércia política de medidas regulatórias efetivas e que precisa ser debatida na população. Tornam-se necessárias ações de educação alimentar e nutricional que envolvam a comunidade, profissionais da saúde e estudantes de graduação, e que abordem a agenda regulatória. Neste trabalho apresentamos atividades do projeto de extensão Comida de Verdade da Universidade

Federal Fluminense (UFF) em parceria com a ACT Promoção da Saúde, que envolveu estudantes de graduação em Nutrição. **OBJETIVO** Descrever as atividades realizadas em 2019 no âmbito do projeto de extensão **COMIDA DE VERDADE AÇÕES DE PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL EM NITERÓI E ADJACÊNCIAS**. **METODOLOGIA** A longo de 2019, as ações foram realizadas em eventos promovidos pela Universidade Federal Fluminense (UFF), no município de Niterói e adjacências. Até o presente momento foram realizadas três tipos de Tendas (Tendas da Rotulagem, da Felicidade e da Interferência da Indústria). A Tenda da Rotulagem foi realizada em 7 momentos diversos, sendo exposta de forma dinâmica a proposta de rotulagem frontal de advertência, que estava em debate na ANVISA e os impactos da rotulagem na nossa alimentação. A Tenda da Felicidade foi realizada em 2 momentos (Feira do Acolhimento Estudantil da UFF e Simpósio da Faculdade de Nutrição da UFF), foi exposta de forma dinâmica a quantidade excessiva de açúcar adicionada em bebidas ultraprocessados gaseificadas, bem como apresentadas informações sobre os subsídios recebidos pelas indústrias produtoras de bebidas açucaradas e sobre a proposta de tributação de tais produtos. A Tenda Interferência da Indústria foi realizada em 1 momento (XV Encontro Nacional de Aleitamento Materno- ENAM), sendo expostos exemplos de ações políticas corporativas comumente usadas pela indústria voltadas para a alimentação infantil. Estas ações procuram evitar, atrasar e reverter políticas públicas a fim de estimular o consumo de alimentos ultraprocessados infantis, e, paralelamente, desincentivar o aleitamento materno e a alimentação complementar adequada e saudável. **RESULTADOS** O somatório dos visitantes das tendas realizadas ao longo de 2019 totalizou o contingente de trezentos e cinquenta e oito participantes, contabilizados por meio de assinaturas em listas de presença, tendo como público majoritário, estudantes e profissionais da área da saúde. Vale ressaltar que, tanto a quantidade de visitantes quanto a de executores varia de acordo com os dias e os locais nos quais as tendas são realizadas, o que permite que diferentes estudantes tenham a possibilidade de vivenciar este momento único de troca de saberes. **CONCLUSÃO** A partir da realização das atividades foi observada a falta de informações dos temas apresentados, principalmente da influência das ações corporativas no âmbito da alimentação, por grande parte dos participantes. Assim, as Tendas apresentam-se como um importante instrumento de conscientização tanto para graduandos de nutrição e profissionais da área, quanto para o público mais leigo nas temáticas abordadas. Com isso, contribuem para que o público atingido reconheça seu papel e seus direitos como atores sociais, ajudando a promover autonomia, empoderamento e a garantia ao direito à saúde e a alimentação adequada e saudável, possibilitando, assim, o avanço de políticas públicas intersetoriais.

Palavras-chave: Educação alimentar e nutricional; Segurança alimentar e nutricional; promoção da alimentação adequada e saudável; guia alimentar;

O USO DA TÉCNICA GRUPO FOCAL COMO ESTRATÉGIA DE PESQUISA NA GRADUAÇÃO DE NUTRIÇÃO: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

ROSIANE DE PAES BORGES HERCULANO; SUZIANA MARTINS DE VASCONCELOS SANTOS; LETICIA SOARES HERCULANO; VANUSA DE OLIVEIRA DOS SANTOS; JOAO LUCAS FERREIRA ANDRADE; NATALIA SALES DE CARVALHO.
UNIVERSIDADE DE FORTALEZA, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO O grupo focal é uma técnica de pesquisa de caráter qualitativo que tem como propósito extrair de cada participante um ponto de vista sobre o assunto gerando os mais diversos conhecimentos que podem ser agregados ou levarem a outros fins além dos do grupo. Segundo Ressel et al. (2008), são grupos de discussões que dialogam sobre um tema ao receber estímulos apropriados para o debate, conformando, uma técnica de coleta de dados adequada para pesquisas qualitativas que tem como vantagem ampliar a compreensão sobre um tema específico. Essa técnica destaca a criação de percepções, atitudes e representações sociais de grupos humanos (VEIGA; GONDIM, 2001). A técnica é aplicada por um pesquisador que tem como objetivo coletar informações sobre um determinado tema específico por meio da discussão participativa. Ele valoriza a interação entre os participantes e o pesquisador, sendo realizado a partir das discussões focadas em tópicos específicos e diretivos. Isso proporciona a troca de experiências, conceitos e opiniões entre os participantes. Assim como, origina discussões e elabora táticas grupais para solucionar problemas e transformar realidades, pautando-se na aprendizagem e na troca de experiências sobre a questão em estudo, potencializando o protagonismo dos participantes na medida em que dialogam e constroem coletivamente os resultados da pesquisa (KINALSK, 2017). **OBJETIVO** Relatar a experiência de discentes em participar de um grupo focal. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de desenho qualitativo utilizando a técnica do grupo focal. O estudo foi realizado em uma sala previamente organizada para realização de um grupo focal em uma universidade privada de Fortaleza-Ce, no período de 12 de abril de 2019. Os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido como requisito ético de participação no estudo. Participaram do grupo focal cinco discentes e quatro docentes do curso de nutrição integrantes do grupo de estudos Pesquisa em Alimentação e Nutrição no Campo da Saúde Coletiva com o intuito de conhecer as percepções dos discentes a respeito da relação entre a graduação e a pesquisa. O grupo focal foi conduzido por uma docente, enquanto os demais auxiliaram na construção das ideias que se seguiam com os diferentes relatos. O grupo focal foi gravado e os relatos foram transcritos para análise das informações. O referido grupo iniciou-se com uma pergunta norteadora: Como é a experiência de participar de um grupo de estudos? Na medida em que os participantes debatiam, novas perguntas surgiam e o grupo transcorreu em uma hora e dez minutos, dado a saturação das ideias. **RESULTADOS** Destacam-se algumas falas dos discentes: Me ajuda a pensar fora da caixa. Foi feita uma complementaridade das ideias mediante as divergências que eu tinha na graduação Discente 1. É interessante expressar as minhas ideias e poder ouvir as dos outros participantes. Tive liberdade de complementar as ideias. Discente 2 Foi possível agregar novos conhecimentos que eu tenho da sala de aula e construir novas ideias Discente 3. As falas revelam que a interação entre as ideias dos participantes proporciona a formação de novos conhecimentos de forma crítica. **CONCLUSÃO** O grupo focal permitiu a troca de saberes, oportunidade de se expressar, confrontar e defender opiniões, bem como ampliar a percepção de como contribuir para a construção do conhecimento através da participação efetiva em atividades extra curriculares.

Palavras-chave: Estudantes; Formação em saúde; Pesquisa qualitativa;

ESTUDO COMPARATIVO DAS INFRAÇÕES ÉTICAS MAIS FREQUENTES APURADAS NO CRN-3 DE 2016 A 2019

SELMA DE BRITTO GONÇALVES; FABIANA POLTRONIERI; LARISSA AQUINO DE SOUZA.

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 3ª REGIÃO SP-MS, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO A elaboração do Código de Ética e de Conduta do Nutricionista, aprovado pela Resolução CFN nº 599/2018, surgiu da necessidade de incorporar as inovações e os avanços da prática profissional do Nutricionista, revogando assim as disposições contidas no Código anterior (Resolução CFN nº 334/2004 alterada pela Resolução CFN nº 541/2014). Identificar quais condutas profissionais estão sendo realizadas em contraposição à norma ética vigente, permite realizar ações de orientação ao exercício profissional. **OBJETIVO** Apresentar análise comparativa entre as tipificações mais frequentes que resultaram na abertura de Processos Disciplinares contra Nutricionistas entre os anos de 2016 a 2019 na jurisdição do CRN-3. **METODOLOGIA** Foram analisados todos os Processos Disciplinares instaurados contra Nutricionistas, no referido período, totalizando 46 Processos Disciplinares, com 146 tipificações de indícios de infração ético disciplinar e estabelecidas as correlações entre as condutas mais frequentes da Resolução CFN nº 334/2004 alterada pela Resolução CFN nº 541/2014 e da Resolução CFN nº 599/2018. **RESULTADOS** Foram analisados 32 Processos Disciplinares referentes aos anos de 2016 e 2017, e constatados 107 indícios de infração ao Código de Ética do Nutricionista (Resolução CFN nº 334/2002 alterada pela Resolução CFN nº 541/2014). Os Artigos mais transgredidos estavam relacionados à execução de atividades incompatíveis com a formação profissional (Artigo 5, Inciso II, frequência 13%); seguido por conduta que pode caracterizar imperícia, imprudência ou negligência, e causar danos aos pacientes (Artigo 7, Inciso IV, frequência 10%), e falta de decoro no exercício profissional (Artigo 5, Inciso VI, frequência 8%). A falta de atendimento às normas do CFN e as solicitações realizadas pelo CRN-3 foi tipificado em 7% dos casos (Artigo 11, Inciso II). De 2018 a 2019 foram analisados 14 Processos Disciplinares, e constatados 39 indícios de infração ao Código de Ética e de Conduta do Nutricionista (Resolução CFN nº 599/18). Os Artigos mais transgredidos apontam ao não atendimento às normas do CFN e às solicitações do CRN-3 (Artigo 88, frequência 13%), seguido por executar atividades que extrapolam o campo de atuação e invadem a atribuição privativa de outros profissionais (Artigo 40) e divulgação de atividade profissional com sensacionalismo e concorrência desleal (Artigo 56), ambas tipificações tiveram a frequência de 10%. Não se identificar corretamente durante o exercício profissional (Artigo 21) e divulgar intencionalmente marcas e produtos relacionados à área de alimentação e nutrição (Artigo 60) perfazem a frequência de 8%, igualmente. **CONCLUSÃO** A comparação mostra que extrapolar a competência profissional é a infração mais frequente em ambos os períodos. Entretanto, a norma vigente delimita com maior precisão a atuação do nutricionista em mídias digitais resultando no aumento dessa tipificação após a vigência do novo Código de Ética.

Palavras-chave: Ética; Processos Disciplinares; Infrações; Código De Ética;

A UTILIZAÇÃO DE METODOLOGIAS ATIVAS NO APRENDIZADO DA ELABORAÇÃO PRÁTICA DE CARDÁPIOS

RENATA BORCHETTA; MIKAURIS GISELA DA SILVA PIRES MATTOSO; TAMARA DO CARMO RIBEIRO.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O ensino superior tem sido impulsionado por mudanças metodológicas no sentido de formar profissionais proativos e capacitados a trabalhar em equipe, que sejam instrumentos de transformação social e que estejam conscientes e habilitados a se adaptar às rápidas transformações que o mundo passa. **OBJETIVO** Trabalhar a utilização de metodologias ativas na aplicação dessas práticas na elaboração e avaliação de cardápio para o setor de alimentação coletiva, no que diz respeito à estrutura e produção de refeições de cardápios. **METODOLOGIA** Metodologias ativas foram aplicadas na disciplina de Administração em Serviços de Alimentação II, na Escola de Nutrição, por dois semestres, nos cursos integral e noturno. Utilizamos o recurso da pesquisa, subsídios de artigos científicos e o conhecimento previamente adquirido pelos alunos em períodos anteriores de acordo com a matriz curricular vigente, sendo possível obter resultados conforme a concretização do saber e o processo concomitantemente. Na alimentação saudável associa-se valor nutritivo e aspectos sensoriais dos alimentos, respeitando seus lados qualitativo e quantitativo, além de hábitos alimentares da população. O ponto de partida para planejar um cardápio é o estudo da população a que se destina. Esse trabalho exige planejamento de cardápios diversificados, por levar em consideração a clientela, englobando atividades como o controle de custos, e todos os diversos fatores que podem intervir no mesmo. Em geral, deve-se estabelecer o padrão do cardápio a partir da média das características da população estudada, além das técnicas de cocção e ainda considerando fatores como controle higiênico sanitário de alimentos e do ambiente. A curiosidade que pode ser despertada no educando, torna-se ponto chave no processo de ensino-aprendizagem, pois não mais se limitam à simples presença dele e do professor em sala de aula, o que faz romper com o modelo tradicional do ensino. **RESULTADOS** Os estudantes puderam vivenciar os lados teórico e prático, com aprendizado dinâmico, tendo em vista as estratégias utilizadas nas quais os alunos foram autores do próprio saber, participando ativamente da experiência. Estimulando o pensamento crítico de cada um e melhorando a interação, despertando o espírito de trabalho em equipe, essencial no processo educacional. Esse cuidado com o planejamento do cardápio e a administração de materiais possibilita melhores resultados no que se refere à bioeconomia, reflete a sustentabilidade através dos controles da utilização de recursos naturais e materiais na produção de maneira consciente. Observou-se o quão importante e complexo pode ser um cardápio, que se dá desde a engenharia da cozinha, pois determina a estrutura da produção devido às particularidades de cada preparação. Somente com cardápio bem definido que podemos solicitar os equipamentos, espaço e organizar as áreas de armazenamento, produção e distribuição. Ressaltamos ainda, a facilidade de informações diante do mundo globalizado, nesse cenário contemporâneo, o professor passa a ser um importante mediador no auxílio do desenvolvimento de cooperação que estabelece um elo entre a construção do conhecimento do educado e o aspecto metodológico do educador. **CONCLUSÃO** É possível concluir que, a aplicação de Metodologias Ativas teve um papel de extrema importância ao longo deste componente curricular, pois auxiliou os alunos na compreensão e estimulou a criatividade dos mesmos, contribuindo assim para sua formação profissional.

Palavras-chave: Administração de Materiais; Cardápio; Educação; Metodologias ativas; Nutrição

ALTERAÇÕES FÍSICAS ASSOCIADAS À PRÁTICA DE DIETAS RESTRITIVAS ENTRE ESTUDANTES INGRESSANTES EM UM CURSO DE NUTRIÇÃO

LARISSA ARNOUD PINTO; ELENILMA BARROS DA SILVA; ANGELA MARIA DE SOUZA MOREIRA; MARIA EDUARDA SILVA DAS MERCÊS; MARIA JERDENILSE COELHO MATOS; LUANNE SANTOS DE MORAES.
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A restrição alimentar é comum entre pessoas que buscam o emagrecimento. As dietas da moda promovem resultados atraentes, rápidos, porém temporários, podendo gerar impactos negativos no comportamento alimentar, como o descontrole nas refeições, pois a comida normalmente é usada para suprir algum sentimento de tristeza, frustração, felicidade, ansiedade, culpa e até mesmo de compulsão. Essa constante procura nos diversos meios de comunicação por informações acerca das dietas restritivas, se dá principalmente pela preocupação das pessoas em perder peso. O seguimento dessas dietas com valor calórico muito baixo, acaba muitas vezes não levando em consideração as necessidades básicas que o organismo precisa para o seu adequado funcionamento, o que pode causar alterações como, fraqueza, cefaleia, vertigens, mudanças de humor, queda de cabelo, enfraquecimento das unhas e algumas vezes tontura. **OBJETIVO** Avaliar a presença de alterações físicas associadas à prática de dietas restritivas entre acadêmicos ingressantes de um curso de nutrição. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, descritivo quantitativo, realizado com 42 ingressantes, de ambos os sexos, em um curso de nutrição de uma universidade em Belém-PA. A pesquisa foi aprovada pelo comitê de Ética e Pesquisa com seres humanos sob o parecer número 3.683.336 e foi realizada no mês de novembro de 2019. Para a coleta de dados foi aplicado um questionário adaptado e estruturado em questões que buscavam verificar a frequência e o estímulo para a realização de dietas restritivas, as fontes de sua orientação, e a existência de acompanhamento profissional, além da percepção de alterações físicas durante o uso das dietas. Os resultados foram avaliados de forma descritiva. **RESULTADOS** Foi observado que dos 42 participantes 56,52% (n=26) deles, em algum momento fizeram dietas restritivas. 50% (n=13) desses foram influenciados por amigos e familiares. Dentre as fontes para busca de orientações acerca do uso das dietas, apenas 42,31% (n=11) buscaram orientação junto ao profissional nutricionista, os demais 57,69% (n=15) obtiveram informações junto a amigos, familiares, sites de navegação na internet, redes sociais, revistas e jornais. Quanto aos sintomas físicos associados à prática de dietas restritivas, dos 26 estudantes que relataram fazer uso de dietas apenas 53,85% (n=14) deles relataram sentir algum sintoma associado a essa prática. 42,86% (n=6) desses referiram sentir sempre o sintoma de tontura; unhas quebradiças; cansaço e fraqueza. Sintomas como vista embaçada; queda de cabelo e rachadura no canto da boca, foram relatados com frequência de raramente ou nunca por 57,14% (n=8) dos participantes. **CONCLUSÃO** Os sintomas tontura, fraqueza, unhas quebradiças e cansaço foram relatados como frequentes entre os discentes que faziam uso de dietas restritivas. Esse fato pode estar relacionado a fonte de orientação para a prática de dieta restritiva, o estudo mostrou que que é baixo

o percentual de estudantes que buscavam o nutricionista para a orientação quanto a prática de dietas restritivas. Ressalta-se nesse contexto que uma orientação adequada quanto a prática de dietas é fundamental para evitar o aparecimento desses sintomas, uma vez que, o profissional nutricionista pode orientar e monitorar uma prática conforme as especificidades de cada indivíduo.

Palavras-chave: Avaliação Nutricional; Dietas; Sinais e Sintomas;

ÉTICA NA FORMAÇÃO E NA ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA: RELATO DE ATIVIDADES NA GRADUAÇÃO

RENATA BORCHETTA; ELKA CARVALHO; ROSA MARIA DE SÁ ALVES; ISABELLA CERVO LOPES; GABRIELLE BARRETO MARQUES CARVALHO; TAIS SAINT MARTIN FONSECA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Professores de Deontologia, componente curricular obrigatório do 1º período dos cursos de graduação em Nutrição da UNIRIO que acolhem alunos ingressantes, perceberam dúvidas sobre o referido curso e sobre atividades desenvolvidas pelo profissional Nutricionista. Diante do Código de Ética e de Conduta do Nutricionista (CFN 599/2018) e também da definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições (CFN 600/2018) são desenvolvidas atividades, parte integrante do projeto de extensão: Ética na formação e na atuação do nutricionista. **OBJETIVO** Visa apresentar o curso e as áreas de trabalho deste profissional com formação e atuação ética, amparados pela legislação pertinente e também entidades da categoria, integrando o aluno, ou seja, o futuro Nutricionista ao ambiente e a realidade profissional de modo a exercer sua futura profissão de forma ética e segura. **METODOLOGIA** São organizados ciclos de palestras mensais e mesas redondas semestrais nas áreas de atuação da nutrição que discutem a formação e atuação profissional ética e segura. Nutricionistas são convidados a participarem das atividades de acordo com a temática, sua experiência profissional e de vida. O palestrante apresenta sua prática profissional e possíveis problemas éticos que possam ter surgido e como lidou com tal fato. A escolha das áreas e temáticas é feita pelo público ao preencher a ficha de avaliação, onde consta sua sugestão e posteriormente é tabulada indicando a temática. Além de democrática, há avaliação quanto à organização e divulgação da atividade, contribuindo para o desenvolvimento do projeto. Definida área e temáticas, o cronograma é elaborado. O público-alvo são alunos e profissionais (internos e externos). O ciclo de palestras ocorre no semestre letivo e as palestras são realizadas mensalmente na Escola de Nutrição e no Instituto Biomédico, com duração de duas horas. A mesa redonda é semestral, com a finalidade de fazer o acolhimento dos alunos ingressantes. E-mail e redes sociais foram criados para o projeto auxiliando na divulgação e facilitando o contato. **RESULTADOS** As atividades ocorrem desde 2015 e áreas abordadas nas palestras foram: Esportiva, Marketing, Clínica, Docência, Alimentação Coletiva, Clínica Comportamental e Materno Infantil. Destacamos que as áreas de Esportiva e Clínica foram contempladas duas vezes. Considerando que o público define as temáticas a partir do registro na ficha de avaliação, que começou a ser aplicada em 2018, cabe evidenciar que apesar de todos

receberem a ficha, o preenchimento não é obrigatório. Entre 2018 e 2019, apesar do público de 688 pessoas, 563 responderam a ficha, compreendendo uma taxa de participação de 81,8%, com média de 43 ouvintes por evento. Quanto aos itens avaliados, 74,2% do público descreveu a organização das palestras como ótima, enquanto a divulgação foi considerada boa por 49%. A taxa de satisfação atingiu 89%. Desde o início das atividades à inserção nas redes sociais e ampliação da divulgação, demonstra-se a grande importância de debater a atuação de forma ética, pois é visível o aumento no número de participantes nos eventos e no preenchimento das fichas. **CONCLUSÃO** Ao convidar profissionais de inúmeros nichos da Nutrição une-se acadêmico ao profissional. Apresentando uma riqueza de relatos e debates, percebe-se como é possível atuar de forma ética e diante das normas estabelecidas. As atividades tornam-se um recurso educativo que associa ética e atualização diante das temáticas, zelando pela promoção da saúde.

Palavras-chave: ensino; ética; exercício profissional; nutrição; nutricionista

CONTRIBUIÇÃO DO ATENDIMENTO AMBULATORIAL NA CLÍNICA ESCOLA DE NUTRIÇÃO DE UM CENTRO UNIVERSITÁRIO SITUADO NA REGIÃO AMAZÔNICA PARA A FORMAÇÃO DO NUTRICIONISTA: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

DARA NAYANNE MARTINS CAMPOS; JESSICA OLIVEIRA BARBOSA BRAGA;
JHIULLIENE KHETLEEN MIRANDA DOS SANTOS; LUNA MARES LOPES DE OLIVEIRA.
CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO LUCAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O acompanhamento nutricional é de grande importância para a coletividade sadia que busca no consultório a possibilidade de obter informações para melhor qualidade de vida, bem como para a coletividade enferma que busca êxito em seu tratamento na terapia nutricional especializada, individualizada e monitorada (ALMEIDA, 2010; WESTERGREN et al. 2009). Na clínica escola de nutrição os acadêmicos associam as teorias estudadas em sala de aula com a prática do estágio compreendendo que a intervenção nutricional vai muito além do planejamento de redução ou adição de calorias e nutrientes. **OBJETIVO** Apresentar um relato de experiência a respeito das vivências adquiridas com o atendimento ambulatorial na clínica escola de Nutrição de um Centro Universitário. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência de caráter descritivo dos atendimentos ambulatoriais realizados na Clínica escola de nutrição de um Centro Universitário situado na região amazônica durante o Estágio em Nutrição Clínica I no ano de 2019. A dinâmica do atendimento nutricional pautou-se no atendimento em dupla, durante quatro encontros fixos com o paciente, quinzenalmente às quartas-feiras, com duração de uma hora. No 1º encontro foram levantadas informações para o diagnóstico nutricional, identificação das demandas nutricionais além do acordo de metas mais urgentes; No 2º continuou-se o diálogo com o paciente no intuito de se definir o grau de comprometimento com as mudanças de conduta nutricional diante do planejamento dietético e dos parâmetros de monitoramento; No 3º encontro ocorreu avaliação dos avanços obtidos e o estabelecimento de novas metas; No 4º encontro foi mantido o diálogo sobre relação com a comida e sobre os hábitos de vida, fez-se o encerramento após verificação de estabelecimento e

fixação de novas práticas alimentares. Além disso, durante o período de atendimento elaborou-se materiais educativos, como cartilha contendo receitas de preparações alimentares saudáveis e práticas. Vale ressaltar que os atendimentos foram interdisciplinar com o cuidado centrado no paciente. **RESULTADOS** O atendimento ambulatorial proporcionou restabelecimento de práticas alimentares dos pacientes que buscavam pelo acompanhamento nutricional. Para isto, as informações foram disseminadas sempre com bastante cautela e adaptada para linguagem do paciente atendido. Sendo o foco o comportamento do paciente, neste cenário adotou-se o atendimento voltado para a Nutrição Comportamental durante o estágio, que visou estreitar a relação entre paciente e profissional, levando-o a refletir para muito além de contagem das calorias. Após a avaliação da disponibilidade de aceitação do paciente quanto à orientação dietética prescrita, constatou-se nesta experiência, que houve 100% de aproveitamento dos estímulos realizados durante as consultas, pois todos os pacientes retornaram às consultas subsequentes. A efetividade das medidas adotadas, foi determinada pelo grau de preparo técnico dos estagiários e orientação recebida durante as etapas que permearam o atendimento. **CONCLUSÃO** A execução de atendimento ambulatorial contribuiu diretamente na formação do futuro profissional nutricionista, uma vez que possibilitou aplicação da teoria na prática e proporcionou vivenciar experiências reais do cotidiano em ambulatório. De maneira a potencializar o desempenho do acadêmico por intermédio da aquisição de novos conhecimentos e habilidades aplicados à realidade profissional.

Palavras-chave: Nutrição; Formação profissional; Atendimento ambulatorial; Nutrição comportamental;

RELATO DE EXPERIÊNCIA: PERCEPÇÃO ACADÊMICA SOBRE UM PROJETO DE EXTENSÃO

RODRIGO CÉSAR DE OLIVEIRA CARVALHO¹; LETICIA HELENA FERREIRA MONTENEGRO²; RARIZA ALVES DOS SANTOS²; FERNANDA TUMELERO ROSA DE MOURA²; ELLEN GABRIELA DA SILVA ZILIO²; NAYTRI ASSIS FELISBERTO².

1. SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A extensão é definida como um processo educativo, cultural e científico que une o ensino e a pesquisa favorecendo a relação entre universidade e sociedade, através de diversas ações, interagindo com a comunidade, propiciando a troca de saberes e, dessa forma, construindo uma universidade pública de qualidade (UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO, [s.d.]). Com isso a Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Mato Grosso desenvolveu o Projeto de Extensão intitulado por Monitoramento e Atividades Educativas da NBCAL, Lei 11.265/06 e Decreto 8.552/15 em parceria com a Secretaria de Estado de Saúde de Mato Grosso, que tem por objetivo monitorar a comercialização de produtos destinados ao público infantil em farmácias e supermercados. **OBJETIVO** Relatar a experiência e a percepção acadêmica sobre um projeto de extensão. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência de um projeto de extensão

universitária, vivenciado por acadêmicas da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Mato Grosso, campus Cuiabá, Mato Grosso, Brasil, em 2019. O projeto de extensão está registrado na Pró-reitoria de Extensão Universitária, sob o número 250220191653381551, coordenado pela professora Tatiana Bering, em parceria com a Secretaria de Estado de Saúde de Mato Grosso. Inicialmente foram realizados minicursos sobre temas pertinentes à proteção da amamentação, de forma expositiva e dialogada, um treinamento para execução do projeto e a criação de um questionário para entrevista com os gerentes dos comércios. A fase de execução do projeto envolveu o monitoramento da comercialização de produtos destinados ao público infantil, onde as acadêmicas foram divididas em duplas para a sua execução. Foram monitorados supermercados e farmácias localizados nos municípios de Cuiabá e Várzea Grande - Mato Grosso. Após a coleta dos dados foram identificadas e registradas as infrações dos estabelecimentos quanto a promoção comercial indevida desses produtos, com base em um formulário disponibilizado pela Rede IBFAN Brasil e, posteriormente, encaminhado para a mesma. Na fase educativa do projeto os gerentes de cada comércio foram convidados a responder, voluntariamente, um questionário de auto-preenchimento, com o intuito de identificar o conhecimento sobre a Lei 11.265/06 e o Decreto 8.552/15 e a proteção da amamentação. **RESULTADOS** O projeto proporcionou a troca de saberes e vivências através de capacitações sobre os temas abordados, a saber: tipos de leite, fisiologia da lactação, prática da amamentação e as legislações vigentes que a protegem, Lei 11.265/06 e o Decreto 8.552/15. No total foram monitorados 76 estabelecimentos comerciais, onde pôde-se observar o cumprimento ou não da legislação. Durante a aplicação dos questionários a maior dificuldade encontrada foi a resistência de alguns gerentes em participar. Porém, essa vivência oportunizou às acadêmicas maior domínio sobre o assunto nele tratado e, também, sobre como melhor aplica-lo. A execução das ações do projeto de extensão proporcionou uma experiência única de campo para a proteção da amamentação. **CONCLUSÃO** A realização do projeto proporcionou o despertar de um olhar crítico frente a comercialização dos produtos abrangidos pela Lei 11.265/06 e Decreto 8.552/15 e que permeiam, muitas vezes de forma negativa, o aleitamento materno, que por sua vez é uma prática de promoção da saúde. As experiências vivenciadas foram de suma importância para construção do caráter profissional construído na graduação.

Palavras-chave: universidade; monitoramento; ação educativa; aleitamento materno; proteção;

AVALIAÇÃO DA SATISFAÇÃO COM O PESO EM ESTUDANTES DO GÊNERO MASCULINO INGRESSANTES EM UM CURSO DE NUTRIÇÃO

MARIA JERDENILSE COELHO MATOS¹; LUCAS MAIA MAGALHAES CAMPOS²; JAMERSON DO NASCIMENTO MORAES²; ELENILMA BARROS DA SILVA²; LARISSA ARNOUD PINTO¹; MARIA EDUARDA SILVA DAS MERCÊS¹.

1. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A imagem corporal é definida pela literatura como a percepção que o indivíduo tem do seu próprio corpo e dentro desta perspectiva a sociedade e os meios de comunicação representam um papel relevante na determinação dos padrões de beleza atuais, fatores que podem resultar na busca incessante de indivíduos pelo corpo perfeito, onde homens são pressionados em apresentar um corpo atlético e musculoso. **OBJETIVO** Avaliar a satisfação com o peso em estudantes do gênero masculino ingressantes em um curso de nutrição. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo e quantitativo em que foi aplicado um questionário adaptado com perguntas sobre a satisfação com o peso pelos acadêmicos, foi utilizado na análise das variáveis o teste Exato de Fisher, o qual avaliou as variáveis Faixa IMC e Satisfação com o peso. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em pesquisa sob parecer núm. 3.683.336, no ano de 2019, os participantes assinaram voluntariamente o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Participaram da pesquisa 8 discentes do gênero masculino, dos quais 62,50% (n=5) afirmaram que estavam insatisfeitos com o peso e 37,50% (n=3) mostraram-se satisfeitos com o peso. Aplicou-se o teste exato de Fisher para as variáveis: Faixa IMC e Satisfação com o peso, este constatou que não existe associação entre o IMC e satisfação com o peso. Considerando o tamanho amostral, o resultado mostra-se relevante uma vez que este público apresenta um nível alto de insatisfação com o peso. Observa-se que os homens estão cada vez mais preocupados com seu peso, tal preocupação pode ser reforçada por fatores socioculturais, em que o padrão de beleza vigente cultua o belo como sinônimo de poder e aceitação na sociedade, podendo influenciar no comportamento e preocupação com o peso também em indivíduos do gênero masculino. **CONCLUSÃO** O estudo mostrou que a insatisfação com o peso está presente na maioria dos participantes, ressalta-se que a insatisfação com o peso pode ser um dos gatilhos para o desenvolvimento de transtornos alimentares. Considerando que este público reflete indivíduos do gênero masculino ingressantes em um curso de nutrição, é de extrema importância que o processo de formação acadêmico desses discentes possa contribuir para a ampliação dos aspectos associados a insatisfação corporal. É pertinente que haja mais pesquisas com os indivíduos do gênero masculino entre eles, aqueles que estão inseridos na área da nutrição, uma vez que estes, estão expostos cada vez mais as questões ligadas a preocupação com o corpo.

Palavras-chave: Beleza; Homens; Imagem Corporal;

PERCEPÇÃO DA CONDUTA ÉTICA DE DISCENTES DE NUTRIÇÃO DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR PÚBLICA

RAPHAELA CRUZ VASCONCELOS SOUSA; RAQUEL DE DEUS MENDONÇA; NATÁLIA CALDEIRA DE CARVALHO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Abordar a conduta ética na graduação em Nutrição é o ponto de partida para promover o debate, entre discentes, docentes e instituições, sobre a importância da propagação e construção do conhecimento de forma ética. **OBJETIVO** Analisar a conduta ética dos graduandos em Nutrição de uma Instituições de Ensino Superior Pública. **METODOLOGIA** Estudo transversal com

alunos matriculados no curso de Nutrição de uma Instituição de Ensino Superior Pública. Os participantes foram informados quanto ao objetivo da pesquisa e sua importância e, para garantir a privacidade da amostra, o questionário não exigiu identificação. Os voluntários assinaram um termo de consentimento livre e esclarecido, seguindo a Resolução nº 466/12 do Conselho Nacional de Saúde. O presente estudo foi previamente aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Ouro Preto, com o protocolo CAAE: 18819119.2.0000.5150. A coleta de dados foi realizada através da aplicação de questionário online via e-mail institucional. No questionário constavam questões sobre dados sociodemográficos e condutas éticas na graduação. Os aspectos sociodemográficos abordaram sexo e período da graduação. As perguntas sobre fraudes acadêmicas e motivações para a ocorrência das mesmas foram baseadas nos questionários utilizados nos estudos de Naghdipour e Emeagwali (2013) e Martinez e Ramirez (2018). **RESULTADOS** Participaram 105 discentes de todos os períodos do curso de Nutrição dos 286 alunos matriculados no curso no segundo semestre de 2019. A maioria era do sexo feminino e a média de má conduta ética referida foi de $5,0 \pm 2,1$, com diferença entre os períodos iniciais e finais ($p=0,03$). A maioria dos alunos que estavam entre o 1º ao 5º semestre do curso relataram ter cometido de 1 a 5 más condutas éticas (62,2%), enquanto 4,4% relataram não terem cometido nenhuma má conduta. Todos os alunos dos períodos finais (6º ao 9º) relataram uma ou mais más condutas. Discentes dos períodos finais da graduação (6º ao 9º período) apresentaram maior prevalência de deixar que o colega copiasse resposta na prova ($p=0,05$), utilizar trabalho pronto ($p=0,04$) e ter o nome colocado em um trabalho que não realizou ($p=0,01$) quando comparado com os períodos iniciais (1 ao 5º período). Adicionalmente 10,5% relataram ter realizado atendimento nutricional sem supervisão, em todos os períodos. Ao avaliar as motivações para as más condutas, 50,5% concordam que manter boas notas seja motivação para más condutas, 71,4% afirmaram que colam ou copiam trabalhos porque sabem que outros colegas também já o fizeram, 70,5% colam ou copiam trabalhos porque acreditam que os professores também já fizeram isso. Os alunos dos últimos períodos relataram como motivação para cometer más condutas a falta de tempo para estudar ($p=0,05$). **CONCLUSÃO** Há elevada prevalência de más conduta ética entre graduando de nutrição, especialmente os alunos dos períodos finais, sendo a principal motivação a falta de tempo. As Universidades conjuntamente com os docentes e discente precisam dialogar sobre a ética na formação profissional.

Palavras-chave: Má Conduta Científica; Nutrição; Universidades; Universidades; Formação Profissional

A IMPORTÂNCIA DA INTERVENÇÃO INTERDISCIPLINAR NO SUPORTE AOS ALUNOS EM ATENDIMENTOS DE PACIENTES COM SOBREPESO E OBESIDADE EM UMA CLÍNICA-ESCOLA DE NUTRIÇÃO EM UMA UNIVERSIDADE PARTICULAR EM BELÉM/PA: RELATO DE EXPERIÊNCIA

THALITA MENDES DE OLIVEIRA; TASSIANA FREITAS DA SILVA VEIGA; NEYLA FERRAZ BERGAMIM JEFFERY.
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As clínicas-escolas são responsáveis por fomentar a formação e a construção do saber. Consideramos que o estágio clínico torna-se uma ótima oportunidade no processo de desenvolvimento profissional e pessoal do aluno. Em muitos casos, é necessário a intervenção de outros profissionais para realização de tratamento nutricionais eficazes, estudos têm mostrado que a integração profissional tem produzido mudanças nas práticas dos serviços e na construção de redes de cuidado e tem sido marcante na avaliação dos estudantes sobre o processo de formação. Para a caracterização desse relato, foram escolhidos pacientes que possuem sobrepeso, obesidade e fatores provenientes de algum tipo de distúrbio psíquico no qual interferem diretamente no tratamento nutricional. **OBJETIVO** O objetivo é ressaltar a necessidade da atuação interdisciplinar entre alunos de nutrição, nutricionistas e psicólogos para a efetividade dos atendimentos clínicos em pacientes com sobrepeso e obesidade durante o estágio voluntário na clínica-escola de Nutrição em uma Universidade em Belém PA. **METODOLOGIA** O estudo trata-se de um relato de experiência do projeto Vivências composto por discentes a partir do 2º ao 8º período do curso de nutrição, realizado entre os meses de setembro e dezembro de 2019, na clínica-escola de nutrição da Universidade da Amazônia. Durante os atendimentos realizados, os alunos apresentavam grande dificuldade e limitações nas abordagens com os pacientes, além disso foi detectado pela preceptora a necessidade da introdução interdisciplinar da área da psicologia, devido o alto grau de vulnerabilidade e recusa dos pacientes na adesão dos tratamentos. Diante disso um grupo terapêutico foi proposto a fim de instrumentalizar os discentes quanto ao manejo no atendimento. **RESULTADOS** No decorrer dos tratamentos de pacientes obesos e com sobrepeso, muitos apresentaram sinais de transtornos os quais limitavam a atuação do discente. A importância do reconhecimento da necessidade interdisciplinaridade entre os cursos da universidade surge para aprimorar o suporte já oferecido, garantindo total integralidade do atendimento, mesmo que inicialmente seja por meio da clínica de nutrição e caso necessário, encaminhamento para área de psicologia. Após o início dos encontros semanais em grupo, houve uma melhora significativa nos atendimentos ocorridos. A continuação do grupo terapêutico inicialmente voltado apenas para alunos de nutrição, visou surgir como um suporte onde fator principal foi justamente cuidar do emocional do discente, devido a carga emocional despejada nos mesmos pelos pacientes. Os participantes realizaram diversas atividades com a finalidade de expressar, relatar suas experiências na clínica e conseguiram aderir ao grupo proposto, aliviando o estresse emocional. **CONCLUSÃO** É importante enfatizar que uma abordagem interdisciplinar com a área da psicologia faz toda a diferença no atendimento nutricional, principalmente no suporte aos alunos que tratam de pacientes com sobrepeso ou obesidade, aprimorando assim a qualidade do atendimento com um suporte emocional estável para auxiliar o paciente a alcançar a efetividade do tratamento, proporcionando uma melhora em episódios de compulsão alimentar periódica, na qualidade da alimentação e o aumento do conhecimento sobre o próprio hábito alimentar.

Palavras-chave: sobrepeso; obesidade; integração profissional;

RELATO DE EXPERIÊNCIA: O ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO EM UMA INSTITUIÇÃO HOSPITALAR LOCALIZADA NO MUNICÍPIO DE CUIABÁ, MT.

BRUNA ALMEIDA SIQUEIRA DE FARIA; TIAGO MARTINS VILELA FERREIRA.
FACULDADE FASIFE MATO GROSSO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O cumprimento do estágio extracurricular é uma prática que proporciona integração ensino-serviço-comunidade contribuindo para formação do Nutricionista por meio da troca de experiências entre acadêmico, docente e preceptor. O estágio extracurricular é amparado pela Lei nº 11.788, de 25/09/2008, pelas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Nutrição e também deve estar previsto no Projeto Político Pedagógico dos Cursos de Graduação em Nutrição. Tem-se na prática do estágio extracurricular a figura do preceptor, profissional da área de atuação corresponde aquela que o acadêmico está sendo formado. Essa interação, deve ofertar condições para o estagiário caminhar ao lado do nutricionista, tendo espaço para dar ideias e trocar conhecimento, de maneira a desenvolver autonomia, criticidade, pró-atividade no futuro profissional. **OBJETIVO** Relatar a experiência de um acadêmico de nutrição em estágio extracurricular realizado em instituição hospitalar localizada em Cuiabá, MT. **METODOLOGIA** Foram consultados os relatórios de estágios produzidos durante os semestres de atuação do estagiário para levantamento das atividades desenvolvidas; realizaram-se reuniões com docente orientadora e preceptora para elaboração do presente material. Tornaram-se necessárias também pesquisa bibliográfica em bases de dados como Scielo, Medline, Pubmed e Google Acadêmico durante o mês de Outubro de 2018, tendo como palavras-chave relato de experiência, estágio em nutrição, formação em nutrição. **RESULTADOS** Dentre as atividades estabelecidas pelo plano estágio, estão previstas ações em duas áreas de atuação do nutricionista: Alimentação Coletiva (AC) e Nutrição Clínica (NC). Na AC são desenvolvidas atividades de controle de refeições, supervisão de dieta de pacientes e funcionários, controle de qualidade, lista de compras e pesquisa de satisfação. Em um levantamento interno, acerca dos indicadores do setor de nutrição e dietética, encontrou-se que desde o início do estágio foram gerados lucros para a empresa, devido ao novo método de supervisão que se tornou mais eficiente com a presença do estagiário. A atuação na AC proporciona intenso aprendizado sobre o trabalho em equipe e demonstra as dificuldades que o nutricionista, responsável técnico, sente em sua rotina. As atividades desenvolvidas na NC são: Antropometria e Avaliação nutricional, inclusive com bioimpedância. O estagiário tem acesso direto ao paciente, conhecendo a cada dia particularidades do atendimento clínico e, conseqüentemente, vivenciando na prática o vínculo direto entre paciente e profissional. A atual configuração do hospital onde é desenvolvido o estágio, sobrecarrega o nutricionista pois, o profissional deve ser capaz de atuar em duas grandes áreas da Nutrição. Sem o apoio do estagiário seria muito difícil conseguir cumprir tais atividades. **CONCLUSÃO** É muito importante que o acadêmico possa ingressar no estágio extracurricular, se tiver oportunidade, pois, poderá vivenciar na prática atividades diárias relacionadas ao seu curso e poderá aprender mais ao lado do profissional. Essa prática lhe trará experiências e aprendizado que somará para a sua formação.

Palavras-chave: Estágio em Nutrição; Estágio em Nutrição Clínica; Relato de experiência;

AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA FEIRA SUSTENTÁVEL EM CUIABÁ-MT: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

JANE KATIA VIVAS TAVEIRA¹; PATRICIA SIMONE NOGUEIRA²; CAMILLE FEITOSA ALMEIDA²; CARINE TEREZINHA DE OLIVEIRA².

1. SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Feira SUStentável foi instituída no dia 22 de abril de 2019, por meio da Portaria nº 104/2019/GBSES. É uma ação que ocorre semanalmente nas dependências da Secretaria de Estado de Saúde de Mato Grosso, no município de Cuiabá para os seus trabalhadores(as) e todo o entorno do Centro Político Administrativo. A feira é um espaço para expositores que produzem alimentos saudáveis, que sejam resultado da agricultura familiar, produção agroecológica e/ou orgânica, de procedência regional, processado artesanalmente ou alimentos produzidos sem utilização de açúcar refinado e farinha branca, e que incentivem o consumo de alimentos in natura ou minimamente processados como preconiza o Guia Alimentar para População Brasileira (BRASIL, 2014). Além da promoção a alimentação adequada e saudável, a feira tem como proposta os preceitos da sustentabilidade e da Segurança Alimentar e Nutricional, que abordam aspectos à preservação dos recursos esgotáveis para a preservação do ecossistema. Desta forma são desenvolvidas ações de Educação Alimentar e Nutricional, relacionando ao de Direito Humano à Alimentação Adequada como estratégias de promoção a um estilo de vida saudável. **OBJETIVO** Apresentar as atividades de Educação Alimentar e Nutricional realizadas na Feira SUStentável da Secretaria de Estado de Saúde de Mato Grosso. **METODOLOGIA** Este trabalho trata-se de um relato de experiência das atividades de Educação Alimentar e Nutricional ocorridas na Feira SUStentável. As atividades foram realizadas pelos discentes de Nutrição em Estágio Curricular de Nutrição Social da Universidade Federal de Mato Grosso, no período de novembro de 2019 a março de 2020. As ações eram planejadas antecipadamente considerando princípios e práticas estabelecidas no documento elaborado em parceria do Ministério do Desenvolvimento Social e do Conselho Federal de Nutricionistas. Para o planejamento das ações eram definidos os: objetivos educativos, temas/conteúdos, atividades/estratégias, recursos necessários, tempo de cada atividade, responsável e avaliação (BRASIL, 2018). As temáticas das atividades desenvolvidas são relacionadas quando possível ao Guia Alimentar para População Brasileira, direcionadas aos servidores da Secretaria de Estado de Saúde. **RESULTADOS** Foram realizadas no período quatro atividades de Educação Alimentar e Nutricional: 1) Alimentação na prevenção do câncer; 2) Alimentação nas festas natalinas; 3) Alimentação no carnaval e 4) Nutrição e saúde da mulher as quais tiveram uma participação de 16, 25, 19 e 15 pessoas, respectivamente. O objetivo principal das atividades foi a promoção à alimentação adequada e saudável, aproveitando do espaço da Feira e das datas comemorativas próximas, com a finalidade de que houvesse um encorajamento à autonomia de práticas alimentares adequadas saudáveis. As atividades eram de curta duração e a participação era espontânea. Percebeu-se que durante sua aplicação houve, por parte do público, disposição, entusiasmo e participação dinâmica, por meio de diálogo em uma abordagem informal, horizontal com contato visual e sanando dúvidas. Utilizou-se recursos educativos preparados previamente como cartazes, folders e atividades lúdicas. **CONCLUSÃO** Desta forma, observamos a importância da continuidade dessas atividades de Educação Alimentar e Nutricional, que contribuem para o desenvolvimento da autonomia dos

participantes quanto à decisão em relação a alimentação e para o incentivo da produção e consumo de produtos saudáveis e sustentáveis.

Palavras-chave: Alimentação; Educação Alimentar e Nutricional; Política de Alimentação e Nutrição; Segurança Alimentar e Nutricional; Sustentabilidade

FORMAÇÃO EM NUTRIÇÃO: O QUE NOS DIZ O CONTEÚDO DAS PROVAS DO EXAME NACIONAL DE DESEMPENHO DE ESTUDANTES?

LUCIANA MARCHETTI DA SILVA; SIMONE DOS ANJOS CAIVANO; NAYARA CAVALCANTI ARES; JOSÉ ANAEL NEVES.
UNIVERSIDADE METROPOLITANA DA BAIXADA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE) tem como propósito aferir o desempenho dos estudantes de graduação em relação aos conteúdos programáticos previstos nas Diretrizes Curriculares dos cursos de graduação, entre outras habilidades e competências ligadas às transformações sociais no Brasil e no mundo (Neto et al., 2018). A literatura científica disponível que se debruça sobre o ENADE analisa o desempenho dos estudantes (Rocha et al., 2018), por sua vez, inexistem trabalhos que analisam o conteúdo das provas da área de nutrição. **OBJETIVO** Identificar e analisar os tipos de questões e conteúdos formativos presentes nas provas do exame de 2004 a 2019 à luz das diretrizes curriculares nacionais para a graduação em nutrição. **METODOLOGIA** Trata-se de uma análise documental realizada a partir de Portarias, Decretos e outros Documentos Oficiais do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP). Consultou-se o site eletrônico do INEP para levantamento das provas de nutrição nos anos 2004, 2007, 2010, 2013, 2016 e 2019, bem como as Portarias e Decretos que orientaram os seus conteúdos. As questões foram classificadas quanto a sua tipologia em resposta única, interpretação, complementação múltipla, asserção-razão ou discursiva. Quanto ao conteúdo formativo a classificação foi orientada pela Portaria mais recente do INEP (BRASIL, 2019). **RESULTADOS** Analisaram-se um total de 175 questões. Identificou-se predomínio de questões do tipo interpretação (n=85), seguidas de questões de complementação múltipla (n= 29). Os conteúdos formativos mais presentes foram: fisiopatologia e dietoterapia nas diferentes enfermidades (n=35), necessidades e recomendações nutricionais nos diferentes ciclos da vida (n=17), políticas públicas de alimentação e nutrição (n=17), planejamento e prescrição de planos alimentares (n=12), epidemiologia e vigilância alimentar e nutricional (n=12) e educação alimentar e nutricional (n=12). Os conteúdos formativos menos presentes foram: Segurança alimentar e nutricional (n=4), Guia Alimentar da População Brasileira (n=4), Indicadores de qualidade na produção de refeições (n=3), Rotulagem de alimentos (n=3) e Biodisponibilidade de nutrientes e propriedades de compostos bioativos (n=2). Ao analisar os conteúdos formativos presentes em todas as avaliações, identificou-se apenas necessidades e recomendações nutricionais nos diferentes ciclos de vida, planejamento e avaliação de cardápios para coletividades sadias e enfermas, políticas públicas de alimentação e nutrição e fisiopatologia e dietoterapia nas diferentes enfermidades. **CONCLUSÃO** Verificou-se o

predomínio de questões do campo da fisiopatologia, dietoterapia, nutrição nos ciclos da vida e planejamento de planos alimentares, junto de políticas públicas de alimentação e nutrição, epidemiologia e vigilância alimentar e nutricional e educação alimentar e nutricional. Ou seja, demarcação dos campos científicos da nutrição clínica e da nutrição em saúde coletiva. Embora se configure como a área de maior empregabilidade do nutricionista, o campo da alimentação coletiva foi menos evidenciada no histórico das avaliações.

Palavras-chave: Formação em nutrição; Exame Nacional de Desempenho Estudantes; Avaliação; Conteúdo formacional; Questões;

A REALIZAÇÃO DE UMA MOSTRA CIENTÍFICA COMO FERRAMENTA PARA A CONSTRUÇÃO DE CONHECIMENTOS NAS ÁREAS INTERDISCIPLINARES EM NUTRIÇÃO

LUCIANA CRISTINA MANCIO GOMES¹; ANA MARLA DUARTE DE SOUZA²; VANESSA LIMA CARVALHO²; PRISCILLA MAIA FERREIRA²; DANIELLE FARIAS².

1. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A aplicabilidade de novas metodologias ativas em nutrição proporcionar aos alunos a implementação de novas experiências em nutrição e sua relação com os alimentos, cujos objetivos pode-se destacar a segurança alimentar, o desenvolvimento de novos produtos e a melhoria da qualidade nutricional, composição química dos alimentos, bem como as transformações naturais positivas e negativas que ocorrem nos mesmos em sua formação, deterioração, perdas e alterações nutricionais nos alimentos processados, que possam trazer reflexos benéficos ou maléficos à saúde. Em virtude disso, foi proposta como atividade aos acadêmicos do curso de graduação de nutrição a Mostra científica com a finalidade de associar as disciplinas através de elaboração prática e exposição de preparações saudáveis, bem como os efeitos que podem sofrer os alimentos ao longo utilização de algum método ou tecnologia em alimentos associando a saúde do consumidor. **OBJETIVO** Propor uma atividade educativa envolvendo a tecnologia e bioquímica dos alimentos e demais áreas afins por meio da qual os discentes pudessem aprender ativamente acerca dos conteúdos abordados ao longo do semestre. **METODOLOGIA** Trata-se do relato de experiência acerca do planejamento, organização e execução da I Mostra Científica de Alimentos, como forma de dinamizar o aprendizado dos alunos das mencionadas disciplinas. Os 70 discentes foram divididos em 14 grupos, cada um responsável por trabalhar com uma tecnologia de alimentos específica e seus efeitos que podem comprometer a saúde. Solicitou-se a abordagem desses conteúdos de maneira lúdica e dinâmica, aplicando recursos visuais e linguagem adequada ao público-alvo como comunidade acadêmica e demais interessado, para garantir melhor apreensão dos ensinamentos propostos. O evento foi realizado na Universidade da Amazônia, localizada na cidade de Ananindeua. O local de realização foi um espaço aberto (átrio) à circulação de pessoas, o que facilitou o acesso do público interno e externo. **RESULTADOS** Estima-se que cerca de 650 pessoas visitaram os stands do evento. Esse

processo de ensino-aprendizagem para os alunos foi bem positiva, tendo uma boa aceitação por todas equipes, sendo uma boa alternativa para consolidação de conhecimentos teóricos, visto que o preparo do aluno para uma apresentação pública exigiu a construção de um projeto, estudo intensificado do tema proposto e a busca por estratégias diversas para uma explanação eficiente. Além disso, obteve-se disseminação da informação ao público de maneira a alertar sobre os possíveis riscos e benefícios das técnicas aplicadas em determinados produtos. Observou-se criatividade na organização do stand e foi possível perceber o domínio do conhecimento por parte dos discentes e sua desenvoltura na explanação. **CONCLUSÃO** Conclui-se que a Mostra Científica de Alimentos UNAMA/ANANINDEUA proporcionou uma formação autônoma do ensino-aprendizagem aos alunos, resultando na consolidação de uma alternativa de metodologia ativa eficaz para obtenção dos conhecimentos e a reflexão sobre os próprios processos de aprendizagem.

Palavras-chave: metodologias ativas; nutrição; ensino;

PERSPECTIVAS DOS CAMPOS DA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PRATICADOS NO DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO SITUADO NO AGRESTE SERGIPANO

ISABEL SANTOS DE OLIVEIRA; BARBARA MELO SANTOS DO NASCIMENTO; DIVA ALIETE DOS SANTOS VIEIRA; SUZANA MARIA ANDRADE BARRETO; VIVIANNE DE SOUSA ROCHA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Ciência da Nutrição foca no estudo dos alimentos, nutrientes e os seus outros componentes, compostos bioativos, nesse âmbito apresenta-se as grandes áreas de atuação do nutricionista: nutrição clínica, nutrição em saúde coletiva e nutrição em alimentação coletiva determinadas pela resolução nº 600/2018 do Conselho Federal de Nutrição. Baseado na resolução do Conselho Nacional de Educação, Câmara de Educação Superior nº 5, de 7 de novembro de 2001, as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, o curso tem por finalidade formar profissionais humanistas e críticos capazes de atuar em busca da segurança alimentar e da atenção dietética, além de englobar os aspectos econômicos, sociais, políticos e culturais. Desta maneira, o tema se justifica pela relevância de conhecer as áreas em que há maior carência de trabalhos elaborados, de modo que seja possível incentivar o aumento da produção nessas áreas menos visadas, o que se traduz em ganhos para a sociedade, a Ciência da Nutrição e a comunidade científica de uma forma geral. **OBJETIVO** Analisar as áreas dos trabalhos de conclusão de curso dos acadêmicos de uma instituição de ensino superior na região agreste do estado de Sergipe no nordeste brasileiro. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, cujo levantamento de dados obtido dos trabalhos de conclusão de curso de nutrição das turmas concluintes (2014 a 2018), no período de quatro meses do ano de 2019. A coleta foi realizada no repositório institucional da Biblioteca e no Departamento de Nutrição de Lagarto, bem como na Plataforma Lattes. Os dados coletados foram tabulados por meio do Microsoft Excel (2013, versão 15.0.4420.1017) e organizados em frequências relativa e absoluta. **RESULTADOS** O quantitativo médio relativo dos trabalhos de conclusão de curso

baseado nos eixos da nutrição evidencia a nutrição clínica como área dominante - 50,40%, com relação as áreas da nutrição em saúde coletiva e alimentação coletiva. A análise da frequência dos trabalhos permite inferir que a nutrição clínica teve um aumento importante ao longo dos cinco anos na produção e ressalta uma maior constância das médias apresentadas entre as áreas. No eixo da nutrição em alimentação coletiva em 2014 não houve nenhum trabalho escrito. Por outro lado, 2018 foi o ano com maior percentual de frequência dessa temática (47,06%). Na Nutrição em Saúde Coletiva revelou percentual de 32,26% em 2015, enquanto que em 2017 houve o menor (9,68%).

CONCLUSÃO Os resultados mostraram domínio da nutrição clínica e necessário incentivo das demais áreas da nutrição identificadas carentes de produções. Por isso, conclui que o ideal é que, no decorrer da graduação, os docentes incentivem os acadêmicos a desenvolverem trabalhos a respeito das mais diversas temáticas a fim de expandir o conhecimento acerca das diferentes áreas. Não deve haver restrição do saber a uma única área, pois todas são relevantes. Sugere que sejam realizados novos trabalhos que abordem esta relevante questão, ressalta a necessidade de que os alunos de nutrição colaborem com a ampliação de todas as áreas ao desenvolver pesquisas nos mais variados temas e vise à qualidade da produção de trabalhos com reconhecida importância social e científica.

Palavras-chave: Formação do nutricionista; Áreas da Nutrição; Trabalho de Conclusão de Curso;

VIVER BEM: A UNIVERSIDADE COMO PROMOTORA DA SAÚDE NO ÂMBITO DA EXTENSÃO

ALANA MOREIRA BISPO; BRUNA SANTOS LEITE; LISSA DALTRO MARTINS; JUAN MESSIAS SOUZA SANTOS; VANESSA DE LIMA SILVA; CAMILA DUARTE FERREIRA RIBEIRO.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO As doenças crônico-degenerativas têm apresentado altos índices de morbidade no Brasil, a exemplo da obesidade que vem se constituindo como uma preocupação da população em nível mundial (CARVALHO et. al., 2014). Assim, o ambiente acadêmico deve ser um espaço produtor da saúde, promovendo a educação integral e o desenvolvimento de habilidades pessoais (VIEIRA et. al., 2017). **OBJETIVO** Desenvolver ações que reforcem a importância do combate a doenças e da promoção à saúde. **METODOLOGIA** Esse projeto de extensão constituiu-se de 04 atividades durante o segundo semestre de 2019 na Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia: Oficina gastronômica 01 (Preparo de Pães Saudáveis); Oficina gastronômica 02 (Preparo de Massas Saudáveis); Mesa redonda 01 (Aleitamento Materno e Alergia); Mesa redonda 02 (Atualidades em Estratégias para Emagrecimento). Após cada atividade foi aplicada uma Pesquisa de Avaliação com perguntas relacionadas ao tema, aos palestrantes e em relação à organização do evento, com notas de 01 a 05. **RESULTADOS** A primeira oficina gastronômica, com 31 participantes, teve sua pesquisa respondida por 20 pessoas e revelou 100% de notas 05 nos quesitos: relevância do tema tratado; palestrante: conhecimento do tema; palestrante: objetividade e clareza; e organização do evento: pontualidade. A porcentagem de notas 05 nos demais quesitos (organização do evento:

recepção/inscrição e expectativa do evento) foi de 95%. A segunda oficina contou com 43 participantes. Sua pesquisa, respondida por 23 pessoas, obteve 100% de notas 05 nas questões sobre relevância do tema tratado, palestrante: objetividade e clareza e expectativa do evento. Em relação ao palestrante: conhecimento do tema e organização do evento: recepção/inscrição a porcentagem de notas máximas foram 95,65% e 86,96%, respectivamente. A primeira mesa redonda, com 85 participantes, teve sua pesquisa respondida por 63 destes, revelando os seguintes percentuais de notas 05: em relação ao tema (relevância do tema tratado): 95,24%; palestrantes (conhecimento do tema): 92%; palestrantes (objetividade e clareza): 84,13%; organização do evento (recepção/inscrição): 87,3%; organização do evento (pontualidade): 17,44%; organização do evento (expectativa do evento): 87,3%. A segunda mesa teve 74 participantes e a pesquisa foi respondida por 56 pessoas, com o seguinte quantitativo de notas 05: em relação ao tema (relevância do tema tratado): 94,64%; palestrantes (conhecimento do tema): 96,43%; palestrantes (objetividade e clareza): 91,07%; organização do evento (recepção/inscrição): 96,43%; organização do evento (pontualidade): 76,78%; organização do evento (expectativa do evento): 85,71%. **CONCLUSÃO** Os resultados demonstraram que as atividades realizadas tiveram grande aceitação pelo público, o que sugere serem estratégias efetivas na criação de hábitos saudáveis e assim combate doenças crônico-degenerativas e promove a saúde.

Palavras-chave: Alimentação; Comunidade Universitária; Desenvolvimento de Hábitos Saudáveis;

O USO DE FLUXOGRAMAS NA GESTÃO DO INTERSSAN: UM ESTUDO DESCRITIVO

LARISSA RAMOS ARAUJO¹; MILENA CRISTINA SENDAO FERREIRA²; MARIA RITA MARQUES DE OLIVEIRA².

1. UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA “JÚLIO DE MESQUITA FILHO”, - BRASIL; 2. CENTRO DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO PARA A SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Centro de Ciência, Tecnologia e Inovação para a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (INTERSSAN) é um espaço de interlocução entre instituições de pesquisa e a sociedade. Objetiva ampliar o acesso às tecnologias sociais, desenvolver e gerir políticas públicas, e oferecer formação na área de segurança alimentar, saúde e bem estar. Contudo, o INTERSSAN apresenta alta rotatividade de bolsistas, o que impacta negativamente no padrão das atividades operacionais e dificulta a gestão dos projetos. Dessa forma, o fluxograma, ferramenta que pode auxiliar no controle interno dos processos, pode ser efetivo para otimização operacional do INTERSSAN. **OBJETIVO** Desenvolver fluxogramas e avaliar os pontos críticos da gestão do INTERSSAN. **METODOLOGIA** Foi realizado um estudo descritivo com base em referenciais de Planejamento Estratégico e Diagnóstico Rápido Participativo. Solicitou-se aos sete bolsistas operacionais que criassem uma sequência de palavras-chaves de suas respectivas funções. Após esse processo, cada um dos bolsistas descreveu detalhadamente suas atividades e ordens de execução. Em seguida, elaborou-se uma tabela que reunia resumidamente todas as atividades envolvidas no

processo de gestão do INTERSSAN. RESULTADOS Foram desenvolvidos dez fluxogramas: 1) Acesso ao Sistema de Gestão de Convênios e Contratos de Repasse do Governo Federal (SICONV) que permite a formalização, execução, e acompanhamento; 2) Alteração dos projetos via SICONV que possibilita a modificação dos planos de trabalhos; 3) Pedido de compra de passagem aérea que auxilia a participação dos bolsistas em eventos; 4) Pedido de Artes Gráficas que ajuda na divulgação de editais, e cursos; 5) Editais que possibilitam a realização de novos projetos; 6) Recibos para bolsas que permitem o pagamento dos bolsistas; 7) Recibos para diárias e auxílios que ajudam com os custos de transporte, alimentação, e estadia das viagens; 8) Pedido de compra de materiais e equipamentos que auxilia a realização de oficinas, e eventos promovidos pelo INTERSSAN, e contribui com as demandas da gestão; 9) Solicitação de carro que apoia a participação dos bolsistas em cursos e eventos; 10) Curso de Extensão que possibilita formação em Segurança Alimentar e Nutricional. Com isso, foram encontrados pontos críticos internos e externos, ou seja, pontos chaves dos processos que não dependem somente da gestão do INTERSSAN, mas também da Diretoria do Instituto de Biociências, da Seção Técnica de Finanças, dos candidatos, dos bolsistas, das mídias digitais, e principalmente da comunicação entre esses setores. CONCLUSÃO Os fluxogramas desenvolvidos facilitaram a execução das atividades e ajudaram a detectar pontos críticos internos e externos que demandam maior precisão e atenção por influenciarem no sucesso ou falha das atividades. Além de serem base para implantação de procedimentos operacionais padrões. Por fim, sugere-se o uso de fluxogramas visando otimizar os processos de gestão de projetos.

Palavras-chave: Gestão dos projetos; Otimização; Pontos críticos;

POTENCIAL BIOATIVO DA CASCA DE JABUTICABA DESIDRATADA: UM POSSÍVEL INGREDIENTE FUNCIONAL.

SIMONE DE CÁSSIA CASADEI BUCHALLA; GABRIELLA BARELLA¹; SABRINA ALVES LENQUISTE; GEOVANA CRISTINA GARCAO INSAURRALDE²; DANIELLE ZAMBRANO RIBEIRO DOS SANTOS².

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA (UNOESTE) - PRESIDENTE PRUDENTE, SÃO PAULO, BRASIL., PRESIDENTE PRUDENTE - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO Alimentos e bebidas ricos em flavonóides têm sido associados à redução de risco de doenças crônicas não transmissíveis. A casca de jabuticaba é uma fonte de antocianinas, os flavonoides responsáveis pela cor escura da fruta, esses pigmentos possuem propriedades antioxidante e anti-inflamatória. Essa fração da jabuticaba tão rica em nutrientes e compostos bioativos tem sido estudada como ingrediente funcional. OBJETIVO Caracterizar a farinha da casca de jabuticaba (FCJ) obtida por secagem e a viabilidade de utilização desta em diferentes formulações de bolinhos tipo cupcake. METODOLOGIA A FCJ foi obtida por secagem em estufa de circulação de ar a 60°C. Foram determinados os compostos fenólicos, flavonoides e antocianinas totais, por métodos colorimétricos. A composição centesimal da FCJ foi realizada por meio dos métodos oficiais da Association of Official Analytical Chemists (AOAC). Realizaram-se os ensaios antioxidantes

FRAP e ABTS na FCJ. Foram formuladas 3 versões de bolinho: Padrão (P), preparado com farinha de trigo; Banana Verde (BV), preparado com substituição da farinha de trigo pela farinha de banana-verde; e Banana-verde + Jabuticaba (BVJ), preparado com farinha de banana-verde e 5% de FCJ. A composição centesimal foi realizado, por meio dos métodos da AOAC e os resultados comparados, utilizando teste ANOVA seguido de Tukey para comparação de médias, com significância para $p < 0,05$. RESULTADOS A FCJ apresentou alto teor de fibras totais ($37,14 \pm 0,24$ %) e minerais ($6,01 \pm 0,03$ %). A concentração de compostos bioativos foi alta na FCJ, sendo $57,24 \pm 0,02$ EAG/g de fenólicos totais, $220,43 \pm 17,18$ mg/g de antocianinas e $17,13 \pm 1,12$ mg catequina/g. Quanto à capacidade antioxidante, o ensaio FRAP mostrou valores menores ($269,01 \pm 3,07$ μ M Trolox/g) que o ensaio ABTS ($620,22 \pm 18,89$ μ M Trolox/g). Na composição centesimal dos bolinhos, os teores de resíduo mineral fixo e fibras totais obtiveram valores superiores nas amostras BV e BVJ, além de apresentarem menor densidade energética, quando comparadas a amostra P. CONCLUSÃO A FCJ apresentou altos teores de compostos bioativos, responsáveis pelo elevado potencial antioxidante por FRAP e ABTS. Assim, o método de secagem em estufa a 60°C foi eficaz em manter as propriedades funcionais da FCJ. A viabilidade da FCJ como ingrediente funcional foi comprovada a partir da elaboração dos bolinhos, podendo ainda ser combinada com outras farinhas funcionais, como a farinha de banana-verde. Portanto, a FCJ pode ser um excelente ingrediente com potencial funcional a ser utilizado como aditivo em alimentos processados.

Palavras-chave: antioxidantes; alimento funcional; antocianinas; Myrciaria jaboticaba (Vell.) O. Berg.;

ASSOCIAÇÃO DE HIPERURICEMIA E FATORES RELACIONADOS À SÍNDROME METABÓLICA EM UMA POPULAÇÃO MISTA BRASILEIRA

JOANE MATOS SILVA; THOMAS THASSIO RODRIGUES DE ARAUJO SILVA;
CLAUBERT RADAMES OLIVEIRA COUTINHO DE LIMA; LUAMA ARAUJO DOS
SANTOS; GIULIA MELO PIPOLO; EDILENE MARIA QUEIROZ DE ARAUJO.
UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A síndrome metabólica quando associada ao aumento dos níveis séricos de ácido úrico ou hiperuricemia, aumentam o risco de desenvolver doença cardiovascular. Na produção de ácido úrico, há geração de espécies reativas de oxigênio e estas, junto com as citocinas pró-inflamatórias, presentes na obesidade e síndrome metabólica, estimulam a atividade da xantina oxidase, provocam alterações no metabolismo da glicose, que pode reduzir a excreção renal de ácido úrico. Como a síndrome metabólica e a hiperuricemia estão associadas com o risco de desenvolvimento de doença cardiovascular, o diagnóstico possibilita o encaminhamento precoce destes pacientes para prevenção e tratamento médico. **OBJETIVO** Verificar se há associação entre hiperuricemia e fatores relacionados à síndrome metabólica em uma população mista de Salvador/BA **METODOLOGIA** Estudo transversal, observacional, analítico e de associação, com adultos e idosos, de ambos os sexos, portadores de síndrome metabólica, definida pela International Diabetes

Federation (2006). A amostra foi não probabilística e incluiu 610 pacientes atendidos de 2013-2018 no Núcleo de Pesquisa e Extensão em Genômica Nutricional e Disfunções Metabólicas da Universidade do Estado da Bahia. Os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, sob o número 03409712.9.3001.5023. A avaliação antropométrica incluiu índice de massa corporal e circunferência da cintura. Foi utilizada balança digital para coleta de peso e estadiômetro fixo para a altura. Para aferição da circunferência da cintura, utilizou-se a fita inelástica, e para a pressão arterial estetoscópio e tensiômetro. Exames bioquímicos: glicemia em jejum, ácido úrico, triglicerídeos, lipoproteína de alta densidade e proteína C reativa. Para análise estatística dos dados foi utilizado o Teste Qui-Quadrado de Pearson e o Teste exato de Fisher. Foi considerado significativo $p = 0,05$. **RESULTADOS** A amostra foi composta por 610 indivíduos, sendo 510 (83,6 %) mulheres e 100 (16,4%) homens. Quanto à faixa etária 63,4% ($n=387$) eram adultos e 36,6% ($n=223$) idosos. Todos os voluntários apresentaram a circunferência da cintura elevada, cofator obrigatório pela International Diabetes Federation (2006). Quanto aos demais componentes da síndrome metabólica, 95,6% ($n=581$) dos voluntários participantes apresentavam hipertensão arterial sistêmica, 80% ($n=484$) glicemia de jejum alterada e 70,8% ($n=426$) hipertrigliceridemia. Além disso, 68% ($n=405$) apresentaram valores de lipoproteína de alta densidade abaixo dos valores de referências. A prevalência de hiperuricemia nessa população foi de 14% ($n=79$). Houve associação entre hiperuricemia e hipertensão ($P=0,035$) e hiperuricemia e hipertrigliceridemia ($P=0,02$), porém não houve associação significativa entre hiperuricemia e hiperglicemia ($P=0,56$) e hiperuricemia e baixa lipoproteína de alta densidade ($P=0,90$). Quanto ao índice de massa corporal e à proteína C reativa, não houve associação significativa destes com hiperuricemia, $p=0,165$; $p=0,801$, respectivamente. **CONCLUSÃO** Houve associação significativa entre hiperuricemia e hipertensão arterial e com a hipertrigliceridemia. No entanto, por serem de etiologias complexas, os mecanismos que unem síndrome metabólica e hiperuricemia ainda não estão claros, sendo necessários novos estudos para maiores esclarecimentos, que abordem causa e efeito, o que poderia diminuir as complicações que essas doenças podem causar aos pacientes.

Palavras-chave: obesidade; síndrome metabólica; ácido úrico; doenças cardiovasculares;

MEMÓRIA GUSTATIVA DE IDOSAS PARTICIPANTES DE UMA UNIVERSIDADE ABERTA A TERCEIRA IDADE EM SALVADOR, BAHIA:UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

IDA OLIVEIRA DE ALMEIDA¹; SANDRA SIMONE QUEIROZ DE MORAIS PACHECO²; WALYSON SANTOS DE SOUZA³.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O projeto de extensão Oficina de alimentação e nutrição é vinculado a Universidade do Estado da Bahia com fins de promoção de educação popular em saúde e nutrição. O projeto pauta

em oficinas sobre a temática da promoção de hábitos alimentares saudáveis e sustentabilidade ambiental. Tem como público alvo, idosos, com idade maior ou igual a 60 anos, residentes no município de Salvador, Bahia, ocorrendo por meio de metodologias participativas. A educação na terceira idade tem como finalidade promover conhecimentos que determinam redimensionamentos para o fomento da qualidade de vida a partir de pressupostos de interdisciplinaridade, participação social e promoção da saúde (INOUE et al., 2018). **OBJETIVO** O projeto objetivou realizar um levantamento de lembranças sobre a alimentação, e possíveis interferências das memórias alimentares na alimentação atual. **METODOLOGIA** O percurso empreendido nesta investigação contemplou técnicas de pesquisa com abordagem qualitativa/ exploratória, cujo objetivo foi proporcionar maior familiaridade com o problema, na pesquisa de campo. Os sujeitos do estudo são um grupo de idosas, com 6 participantes da oficina de alimentação e nutrição, do sexo feminino com idade entre 60 e 80 anos. A primeira etapa do estudo envolveu levantamento bibliográfico, a segunda etapa consistiu em uma pesquisa de campo com a realização de entrevistas mediante utilização de um roteiro com questões norteadoras, os discursos foram gravados em um aparelho eletrônico e posteriormente transcritos e analisados através do método de História de Vida (SPINDOLA; SANTOS, 2013). Vale ressaltar que o trabalho de campo ocorreu mediante a assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido pelas participantes. **RESULTADOS** No que tange os resultados, no material encontrado, foram identificados três categorias: o papel do alimento nas diversas fases da vida; memórias e reminiscências alimentares e mudanças alimentares ocorridas no processo de envelhecimento. Foi possível constatar que as lembranças infantis alimentares, estão presentes na fase atual das idosas e interferem diretamente nas escolhas atuais das mesmas. Desta forma, foi evidenciado que as recordações podem ser agradáveis ou não, e que os eventos alimentares e religiosos apresentam-se interligados. **CONCLUSÃO** A análise exposta sensibiliza a refletir sobre os diferentes significados da comida e suas respectivas representações, e a importância de compreender as práticas alimentares como um conjunto no qual os fatores fisiológicos, simbólicos e culturais do alimento estão relacionados e desta forma, contribuem para o aumento de informações, especialmente as qualitativas, referentes a interferências no processo de envelhecimento, dentre as quais se destaca a questão afetiva das memórias que dificultam a manutenção de dietas.

Palavras-chave: Envelhecimento; Memória Alimentar; Nutrição;

CÓDIGO DE ÉTICA E CONDUTA DO NUTRICIONISTA: UMA VERSÃO REGIONAL

GIULIA MELO PIPOLO; AGATHA SOUZA DO SACRAMENTO; MURILO OLIVEIRA SANTANA; RAFAELA SILVA SANTOS; EDILENE MARIA QUEIROZ DE ARAUJO.
UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Código de Ética e de Conduta do Nutricionista (CECN) é um documento oficial elaborado pelo Conselho Federal de Nutrição com o intuito de nortear a sua prática profissional. Por compreender que o cenário de atuação é versátil, o CECN sofreu três alterações, visando adequar-se às novas demandas na área da nutrição. Apesar da grande importância desse documento, a linguagem

técnica muitas vezes dificulta a compreensão do mesmo, e reduz o acesso a este material pelos nutricionistas e estudantes de graduação, implicando em maior número de infrações. **OBJETIVO** Transcrever o Código de Ética e Conduta do Nutricionista de forma lúdica. **METODOLOGIA** O trabalho surgiu como avaliação parcial da disciplina Deontologia da Nutrição, do curso Bacharelado em Nutrição, da Universidade do Estado da Bahia, Campus I. Cada equipe recebeu um capítulo do Código, escolhido através de um sorteio, devendo apresentá-lo de forma criativa. O presente trabalho foi produto da apresentação do Capítulo V do CECN: Associação a Produtos, Marcas de Produtos, Serviços, Empresas ou Indústrias. Optou-se por modificar os artigos para o baianês, linguagem típica dos jovens de Salvador- BA, a fim torná-lo mais didático. **RESULTADOS** Após as alterações, os artigos do capítulo V ficaram conforme apresentado abaixo: Art. 59: Oh Nutri, fica a dica! É direito seu usar as embalagens dos produtos para orientar, educar... Mas faça o seguinte, use mais de uma marca, viu? Art. 60: Vêi, fique esperto: associar sua imagem a uma marca de produto ou empresa que você não é contratado?? Não vá que é barril. I Ou seja, nem adianta se montar todo com os bereguedê da marca para aparecer na foto. II A não ser que você esteja ganhando uma ponta legalizada nessa divulgação e tem que ser na hora do seu trabalho. II E pegue a visão que mesmo sendo contratado, você precisa indicar mais de uma marca de qualquer produto para seu paciente, viu? Art. 61: Brother, não invente de fazer consulta nutricional e prescrição dietética em local de comércio e propaganda não!!! Parágrafo único. A não ser que você esteja ligado no Código de Ética e Conduta do Nutri e tenha lido o inciso III do Art. 60 Art. 62: Rapaz, sua profissão não é bagunça não, vú? Para você ficar fazendo venda casada de produtos alimentícios, suplementos nutricionais, fitoterápicos, utensílios ou equipamentos. Desarme que você já sabe que não pode. Art. 63: Você é blogueiro ou nutri? Então não fique fazendo publi post mostrando as marcas de produtos ou empresa não, viu? Deixe de xaxo que você não precisa disso. Art.64: Oh man, vou logo te dando a ideia que é proibido fazer caixa 2 de empresa ou indústria voltadas para à área de alimentação e nutrição. Parágrafo único. Agora... se você for contratado pela empresa ou indústria de alimentos o publi é liberado. Solte logo o verbo que você tá ganhando para isso. Art. 65: Nutri, não invente de montar evento ou dar palestra se alguma empresa quiser molhar sua mão para isso. Esse patrocinador vai querer logo tirar vantagem da sua imagem para faturar e você não é robô pra comer pilha! Parágrafo único. Oh, mas se você for da comissão organizadora de eventos multiprofissionais, tá de boa o evento receber patrocínio. **CONCLUSÃO** A mudança da linguagem é uma estratégia interessante para favorecer a compreensão e aplicação do Código. Entretanto, é válido frisar que o mesmo é um documento sério e é necessária responsabilidade na atuação profissional, pois essa mudança não deve substituir, em nenhuma hipótese, o documento original.

Palavras-chave: Ética; Gírias; Regionalidade; Nutrição;

PRESCRIÇÃO DIETÉTICA, RECOMENDAÇÕES NUTRICIONAIS E SUSTENTABILIDADE

CAROLINA LAZARONE SOARES; ELAINE CRISTINA DE SOUZA LIMA; ALESSANDRA DA SILVA PEREIRA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A prescrição dietética vem mudando ao longo das últimas décadas. Atualmente, além de atender às recomendações nutricionais, a dieta deve ainda respeitar diversos outros parâmetros, tais como determinantes sociais: fatores socioeconômicos, culturais, entre outros. Além disso, uma dieta deve ser nutricionalmente adequada, saudável e ao mesmo tempo, sustentável, ou seja, estimular sistemas de produção e distribuição sustentáveis (Ribeiro et al., 2017). Alguns alimentos estão intrinsecamente mais conectados a uma produção menos sustentáveis, dentre eles, laticínios, carnes vermelhas e amiláceos. **OBJETIVO** O objetivo do trabalho foi avaliar os aspectos nutricionais e de sustentabilidade da prescrição dietética para diferentes grupos populacionais de estudantes de graduação de um curso de nutrição. **METODOLOGIA** Foram avaliadas as prescrições dietéticas de diferentes grupos populacionais de trabalhos realizados com alunos de graduação em Nutrição de uma Universidade Pública Federal. Foram analisadas prescrições de pré-escolar/escolar, adolescentes, idosos e atletas. Para avaliação da dieta, foram determinados o Valor Energético Total (VET) (kcal), carboidratos (g), proteínas (g) e lipídeos (g) e posteriormente o % de distribuição destes em relação ao VET e a avaliação da adequação realizada de acordo com as recomendações da Food and Agriculture Organization. Para a avaliação quanto à sustentabilidade, foram analisadas as médias das pegadas de carbono (gCO₂eq) (CF), hídrica (L)(WF) e ecológica (g-m²) (EF), utilizando-se como referência a publicação: "Pegadas dos alimentos e preparações culinárias consumidos no Brasil" (Garzillo et al., 2019). O presente estudo dispensa apreciação do Comitê de Ética em Pesquisa. **RESULTADOS** O percentual de carboidratos, proteínas e lipídeos para os pré-escolares e escolares foi de: 59,66%; 16,07% e 24,26%, respectivamente e para adolescentes, 47,28%; 24,47% e 28,24%. Para idosos e atletas, o percentual foi de: 60,54%; 15,29% e 24,16%, para carboidratos, proteínas e lipídeos. Todos os grupos etários apresentaram percentual de distribuição dos macronutrientes adequados em relação ao VET. Os valores das CF, WF e EF das dietas de pré-escolar/escolar foram: 3147,35gCO₂eq; 3415,90L e 21,31g-m², enquanto que adolescentes: 3426,19gCO₂eq; 3941,49L e 22,33g-m². Para idosos e atletas, respectivamente, foram observados: 2530,55 gCO₂eq de CF; 3345,05L de WF e 35,53g-m²EF e 3498,01gCO₂eq CF; 4468,32L WF e 25,21g-m²EF. Os produtos que provocaram aumento das pegadas foram, principalmente, as carnes vermelhas e produtos lácteos. O feijão preto e a banana prata se destacaram com altos valores na pegada hídrica, assim como o café, que apresentou, aproximadamente, 741L em 50ml do produto. **CONCLUSÃO** A prescrição dietética deve ser planejada de forma a atender as necessidades nutricionais, bem como, deve refletir processos de produção mais sustentáveis. A reflexão sobre esses aspectos na graduação é fundamental para a formação de futuros nutricionistas.

Palavras-chave: Dietética; Nutrição; Sustentabilidade;

IMPLEMENTAÇÃO DE UMA NOVA MATRIZ CURRICULAR EM UM CURSO DE GRADUAÇÃO DE NUTRIÇÃO

RAFAELLA GUIMARÃES MORAES CAMARGO; ANA BEATRIZ PACITO ALMEIDA;
MARLENE MARIA AMARAL SCHEID; CAMILA CURY RIBEIRO; LUCAS DANIEL

SANCHES; THAIS MITESTAINER FURLANI.
UNIVERSIDADE DO VALE DO PARAÍBA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As Instituições de Ensino Superior deparam-se com o desafio de manter matrizes curriculares atualizadas e adequadas aos avanços da ciência, às normativas e diretrizes do Ministério da Educação, às mudanças ocorridas na sociedade e às novas metodologias de ensino-aprendizagem. A construção e implementação de novas matrizes deve ocorrer a partir de práticas promotoras de senso crítico e reflexão, integralizando as diferentes áreas de atuação profissional e voltada para habilidades e competências. Portanto, a revisão da matriz curricular deve ser um processo contínuo, para que sejam realizados ajustes e mudanças de acordo com os desafios e necessidades cotidianas.

OBJETIVO Apresentar o processo de construção e implantação de uma matriz curricular inovadora do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade do Vale do Paraíba, São José dos Campos, São Paulo.

METODOLOGIA Estudo descritivo, realizado em três etapas. Na primeira foi feita análise da matriz atual a partir de matrizes referência de outras instituições; do relatório de avaliação da última visita do Ministério da Educação (2017), de documentos preconizados pelo mesmo e das diretrizes curriculares vigentes. Na segunda fase, membros do Núcleo Docente Estruturante estabeleceram a metodologia de trabalho a saber: desenhar o currículo do curso de Nutrição a partir de três eixos de formação que perpassam os anos de graduação. Em cada um dos eixos, módulos foram criados com áreas temáticas. Um docente coordenou cada eixo e os docentes de cada área temática integraram a equipe e construíram a nova proposta curricular, considerando o período, conteúdo, carga horária teórica, prática e de extensão, ementa, competências, incluindo conhecimentos, habilidades, atitudes e valores, metodologia de ensino-aprendizagem e referências bibliográficas. Por fim, a nova proposta foi homologada pelo Núcleo Docente Estruturante, aprovada na Congregação da Faculdade de Ciências da Saúde e pelos Conselhos Universitário e de Ensino, Pesquisa e Extensão.

RESULTADOS A nova matriz curricular articula os três eixos propostos, orientados pela formação de nutricionistas comprometidos com atuações consistentes, críticas e potencialmente transformadoras da realidade social, enfatizada na educação interprofissional, na interdisciplinaridade, no enfoque problematizador e na produção do conhecimento. O Eixo Biológico compõe os módulos Do Átomo à Célula I e II, Dos Tecidos aos Sistema I e II, e Mecanismos do Adoecimento. O Eixo Social, apresenta o módulo Indivíduo, Sociedade e Trabalho. O Eixo Específico abrange os módulos Alimentação, Cultura e Sociedade, Cenários da Nutrição, Ciência dos Alimentos 1, 2 e 3; Procedimentos e Técnicas Culinárias 1 e 2; Nutrição dos Ciclos da Vida de 1 a 4; Gestão de Alimentação Coletiva 1 e 2, Nutrição em Saúde Coletiva 1 e 2; Aproximação à prática profissional 1 e 2; e Avanços da Nutrição. As disciplinas Trabalho de Conclusão de Curso, Atividades Complementares e Estágios Curriculares Supervisionados foram mantidas e transformadas em módulos com ajustes na carga horária.

CONCLUSÃO A implantação da nova matriz curricular rompe a separação entre teoria e prática presente nas concepções tradicionais de currículo. A nova estrutura curricular propõe quatro diferenças maiores de caráter pedagógico em relação ao currículo anterior: introdução de um ciclo comum; integração entre teoria e prática, curricularização da extensão e aprendizagem por competências.

Palavras-chave: Matriz Curricular; Ensino Superior em Saúde; Interdisciplinaridade; Universidade; Nutrição

DIAGNÓSTICO DAS ATIVIDADES NO BIOTÉRIO: ANÁLISE DO AMBIENTE DA PESQUISA E DO ENSINO DA DISCIPLINA NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

VANESSA MARIA DOS SANTOS; VINICIUS VASCONCELOS GOMES DE OLIVEIRA;
SEBASTIAO ROGERIO DE FREITAS SILVA; GEANE BENTO FERREIRA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO - CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA, -
BRASIL.

INTRODUÇÃO As pesquisas com animais vêm sendo realizadas desde a antiguidade e, em todo o mundo existem centros de pesquisa, que possuem biotérios, para estudos com animais nas áreas das ciências biológicas e da saúde. Os Biotérios são instalações destinadas à criação e alojamento de espécies utilizadas para experimentação e no ensino, a exemplo dos testes biológicos para avaliação de nutrientes na nutrição experimental. Os animais, sofrem influência direta do ambiente, uma vez que pode modificar seu ciclo biológico e, por consequência, os resultados de experimentos. Nesse sentido, para obter respostas fidedignas nas pesquisas, deve-se procurar controlar as variáveis do macro e do microambiente no biotério. Nossa hipótese é que aplicação sistemática de um questionário do tipo checklist para avaliação do ambiente e das atividades no biotério é de suma importância para diagnosticar as condições das pesquisas, e em especial do ensino da nutrição experimental.

OBJETIVO Diagnosticar as atividades no Biotério do Centro Acadêmico de Vitória da Universidade Federal de Pernambuco, para análise do ambiente de pesquisa e do ensino da nutrição experimental.

METODOLOGIA O estudo foi realizado nas dependências do Biotério, durante os meses de março a junho de 2019. Foram realizadas 14 visitas de avaliação, sem prévio aviso aos usuários do biotério. Foi aplicado um formulário do tipo Checklist para o registro das condições de funcionamento do biotério, no macroambiente foi avaliado: a iluminação, com a utilização de um luxímetro (Testo 540); a temperatura/umidade: em graus Celsius/percentual com o auxílio de termohigrômetro (Ncotermin); o nível de ruídos, com o auxílio do audiodosímetro (Quest Technologies - NoisePro) e a exaustão: pelo funcionamento dos exaustores. No microambiente da gaiola foram verificadas: a presença da maravalha, ração, água filtrada e condições de limpeza. No manejo de animais avalio-se: a obediência das equipes de pesquisa na escala de limpeza; a presença do médico veterinário; a utilização de equipamento de proteção individual e o censo da população de animais. Os resultados obtidos foram expressos em média, desvio padrão, valores percentuais, sendo confrontados com as normativas do Conselho Nacional de Controle de Experimentação Animal. As atividades experimentais indicadas nessa proposta somente foram executadas com aprovação pelo Comitê de Ética e Experimentação Animal da Universidade Federal de Pernambuco. Processo nº 0074/2018.

RESULTADOS O macroambiente apresentou as seguintes condições: luminosidade = $313,8 \pm 44$ lux, (71%), temperatura = 22 ± 2 °C (100%), umidade = 64 ± 10 % (100%), ruídos = $61,5 \pm 3$ dB (92%), entretanto a exaustão esteve adequada em apenas 8 ocasiões ou 57% das visitas. As condições do microambiente: maravalha, ração, água e odores estiveram adequadas em todas as visitas. Os dados das atividades de manejo indicaram a presença da equipe de limpeza, uso de vestimenta adequada e a presença da supervisão do veterinário, em todas as visitas, além disso, a população de animais foi aferida em 373 ± 34 .

CONCLUSÃO O diagnóstico obtido permite indicar que o Biotério do Centro Acadêmico de Vitória da Universidade Federal de Pernambuco, apresenta um importante nível de controle nas

condições funcionamento para a pesquisa e o ensino. Contudo, a ocorrência do funcionamento inadequado do sistema de exaustão, em algumas visitas, pode revelar a fragilidade desse controle.

Palavras-chave: Roedores; Laboratório; Funcionamento;

MONITORAMENTO DA PROMOÇÃO COMERCIAL DE LEITES FLUÍDOS, LEITES EM PÓ E LEITES SIMILARES DE ORIGEM VEGETAL EM ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE CUIABÁ E VÁRZEA GRANDE-MT EM 2018 E 2019.

RODRIGO CÉSAR DE OLIVEIRA CARVALHO¹; GABRIELLE BARCELO PAES²; MARIA AMANDA DE LIMA ALMEIDA²; MAYARA XAVIER DOS SANTOS²; TAMIRES AGNELO DE SOUZA RIBEIRO²; THAYANNE CRISTINA ORTEGA DA CONCEICAO².

1. SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO, CUIABÁ - MT - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO, CUIABÁ - MT - BRASIL.

INTRODUÇÃO Segundo o Ministério da Saúde, o aleitamento materno até os 2 (dois) anos de idade ou mais e sendo os seis primeiros meses exclusivo, é importante para a proteção da saúde da criança. (BRASIL, 2015) Dessa forma, o projeto de extensão Monitoramento e Atividades Educativas da NBCAL, Lei 11.265/06 e Decreto 8.552/15 - 2019" realizado pela Universidade Federal de Mato Grosso em parceria com a Secretaria de Estado de Saúde de Mato Grosso, realizou de forma sistematizada o monitoramento e cumprimento da NBCAL nos estabelecimentos comerciais das cidades de Cuiabá e Várzea Grande Mato Grosso. **OBJETIVO** Analisar as estatísticas dos resultados obtidos em 2018 e 2019 referente às infrações de leite fluido, leites em pó e leites similares de origem vegetal identificadas nos estabelecimentos comerciais nos municípios de Cuiabá e Várzea Grande do estado de Mato Grosso. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) através do nº 3.511.33, de caráter transversal. Foram monitorados n=45 e n=75 estabelecimentos comerciais como supermercados e drogarias/farmácias do município de Cuiabá e Várzea Grande no ano de 2018 e 2019, respectivamente. O monitoramento foi realizado pelas discentes do curso de graduação em Nutrição da Universidade Federal de Mato Grosso, que se encontravam devidamente capacitadas pelo grupo de trabalho da Secretaria de Estado de Saúde de Mato Grosso. O monitoramento utilizou um questionário elaborado pela Rede Internacional em Defesa do Direito de Amamentar IBFAN Brasil, baseado na Lei 11.265/06 e Decreto 8.552/15 para identificar as possíveis infrações referentes à promoção comercial de fórmulas infantis de seguimento para primeira infância como leites fluidos, leites em pó e similares de origem vegetal. Os dados coletados foram digitados em planilha Excel e a análise realizada no Statistical Package for Social Sciences (SPSS) versão 17.0. **RESULTADOS** No monitoramento de 2018, foram avaliados 45 estabelecimentos comerciais. Ao avaliar os alimentos com promoção comercial permitida, foram encontradas n=24 (82,8%) infrações, dos 29 estabelecimentos que faziam a promoção comercial desses alimentos. No monitoramento de 2019, foram avaliados 75 estabelecimentos comerciais. Sendo encontradas n=39 (92,8) infrações, dos 42 estabelecimentos que faziam promoção comercial desses alimentos. No ano de 2019 foram monitorados todos os estabelecimentos comerciais

monitorados em 2018, no qual houve a inclusão de novos estabelecimentos comerciais. Havendo um aumento de infrações na promoção comercial permitida para esses alimentos. **CONCLUSÃO** Em ambos os anos a maior parte dos estabelecimentos comerciais que fazem promoção comercial de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância não cumprem a legislação. Estas práticas são consideradas como marketing abusivo que pode interferir na prática do aleitamento materno podendo incorrer no desmame precoce.

Palavras-chave: aleitamento materno; alimentação infantil; comercialização; infrações;

A INFLUÊNCIA DA RELIGIÃO NA CONSTRUÇÃO DOS HÁBITOS ALIMENTARES DOS BRASILEIROS

ROGERIO DE FREITAS SILVA¹; GEANE BENTO FERREIRA¹; VANESSA MARIA DOS SANTOS¹; GERCELMA DA SILVA BENTO FERREIRA².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO - CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA, - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A religião é um dos sistemas de símbolos mais eficazes, sendo capaz de influenciar em diversos tipos de comportamentos, dentre eles o alimentar. Dessa forma, a complexidade do hábito alimentar de um determinado indivíduo responde a uma lógica cultural, podendo ser através de uma prescrição religiosa, simbólica e também por arbitrariedade cultural. A configuração da alimentação no Brasil acontece por meio da ancestralidade indígena, africana e portuguesa, das festas nacionais e regionais, das tradições e também do sincretismo religioso. Dentro desse contexto, nota-se a importância da religião na formação dos hábitos alimentares das pessoas. É relevante que seja aprimorada a compreensão dos profissionais de nutrição e toda a comunidade acadêmica no que diz respeito à antropologia da alimentação. **OBJETIVO** O objetivo do estudo foi realizar uma revisão sistemática sobre a influência das religiões na construção dos hábitos alimentares no Brasil. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo exploratório, que ocorreu no período de janeiro a outubro de 2019. Para a construção da pesquisa primeiramente realizou-se a identificação do tema e pergunta, dessa forma empregou-se o método PECO para identificar o problema, exposição, comparador e desfecho, então surgiu o seguinte questionamento A religião influencia a formação dos hábitos alimentares dos brasileiros?, em seguida empregou-se a estratégia de busca na literatura e elegibilidade. Os artigos científicos foram pesquisados nas bases de dados disponibilizados no portal da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior utilizando os seguintes descritores: catolicismo e hábito alimentar nos idiomas inglês, espanhol e português e por fim, houve a discussão e interpretação dos resultados, sendo eles comparados e discutidos. **RESULTADOS** No cruzamento dos descritores universais obtiveram-se 68 artigos, dos quais após aplicação de critérios de exclusão, 38 pesquisas constavam todos os descritores selecionados na segunda etapa do cruzamento, sendo 5 publicados em português e 33 em inglês. Destes 38 artigos, 31 foram excluídos por indisponibilidade na plataforma e/ou não se relacionarem ao tema. Assim, restaram 7 artigos, sendo então lidos na íntegra e utilizados para construção da pesquisa. A análise dos artigos, indica que a religião pode

influenciar o período de jejum, a escolha, o preparo e o consumo dos alimentos pelos brasileiros; as datas religiosas de celebração comemorativas tem importante papel nessa determinação e que, o hábito alimentar nas diferentes regiões do país pode ter sua origem na prática religiosa. **CONCLUSÃO** A religião certamente participa da construção do hábito alimentar dos brasileiros pois envolve o aspecto cultural e identitário de nosso povo. Portanto, a percepção dessa realidade é importantíssima na formação acadêmica e no exercício profissional do Nutricionista.

Palavras-chave: Cultura; Religiosidade; Identidade; Alimentação;

APRENDENDO A DESENVOLVER NOVOS ALIMENTOS VEGETARIANOS EM ANÁLISE SENSORIAL: RELATO DE EXPERIÊNCIA

VANESSA MARIA DOS SANTOS¹; TACILA MENDES DA SILVA¹; WILLY VILA NOVA PESSOA²; ADRYELLE DE ANDRADE FEITOSA¹; SILVANA GONCALVES BRITO DE ARRUDA¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO - CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA, - BRASIL; 2. INSTITUTO FEDERAL DE PERNAMBUCO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A análise sensorial dos alimentos é uma etapa essencial para aceitação de novos produtos ou de novas preparações a serem incluídas no cardápio. As instituições de ensino têm um papel de destaque na formação de nutricionistas capacitados para atuar nessa área. A disciplina de Análise Sensorial dos Alimentos pode contribuir ofertando metodologia facilitadora deste processo. Por outro lado, verifica-se mudanças nos hábitos de consumo, a exemplo do aumento no número de vegetarianos, contribuindo para o crescimento de produtos destinados a esse público no mercado alimentício. Um substituto para as carnes comumente utilizadas como recheio na culinária vegetariana é a "carne de jaca" obtida a partir da jaca verde que assim como o bredo, comum de ser encontrado no Brasil, são Plantas Alimentícias não Convencionais, objetos desse estudo. A análise sensorial avalia a aceitação de novos produtos alimentícios, pesquisando os gostos e preferências dos consumidores através dos cinco sentidos do sistema sensorial humano. Também representa um pilar no aprendizado graduando em nutrição, por ampliar seus horizontes de atuação profissional em toda a cadeia de produção de alimentos. **OBJETIVO** Apresentar a contribuição da disciplina de análise sensorial dos alimentos para a formação do nutricionista através do desenvolvimento de um novo alimento vegetariano. **METODOLOGIA** A disciplina Análise Sensorial dos Alimentos apresenta metodologia que permite ao discente se apropriar do conhecimento de todas as etapas que envolve o processo de desenvolvimento e avaliação sensorial de um novo produto alimentício: primeira etapa: elaboração do projeto, seguido da definição das formulações e posterior teste. As aulas ocorreram no Laboratório de Análise Sensorial da Universidade Federal de Pernambuco campus Vitória. Formulações de Bolinho Vegetariano foram elaboradas após obtenção da matéria prima principal: jaca verde e bredo, as quais foram submetidas aos processos de higienização, sanitização seguido de elaboração de três formulações: F1 (100% carne de jaca verde), F2 (50% de carne de jaca verde e 50% de bredo) e F3 (100% bredo). Foi utilizada a mesma base de condimentos e massa isenta de leite

e ovo. A análise sensorial contou com 123 julgadores que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, e em seguida foram submetidos a testes sensoriais de aceitação, intenção de compra e ordenação de preferência. Os dados foram tabulados em planilha do Microsoft office Excel e dispostos no Software estatístico GraphPad Prism versão 6.0. No desfecho da disciplina uma Mostra com todos os trabalhos foi realizada para a comunidade acadêmica, bem como degustação das formulações preferidas. **RESULTADOS** Os atributos de cor, odor e aparência apresentaram médias semelhantes ($p \geq 0,05$) entre as amostras. Para sabor e textura, F1 e F2 obtiveram aceitação maior. Além disso, a intenção de compra foi estatisticamente superior para F1. O método utilizado na disciplina: Análise sensorial dos Alimentos facilitou o processo de aprendizagem com a participação do discente em todas as etapas do desenvolvimento do produto, desde a escolha da matéria prima, os testes aplicados e análise dos dados. **CONCLUSÃO** A disciplina contribuiu quanto as etapas de elaboração e avaliação sensorial de um novo produto, e na relação entre ensino, pesquisa e extensão, possibilitando a vivência dessa ciência no contexto da qualidade nutricional no processo de elaboração de produtos inovadores no mercado.

Palavras-chave: Jaca verde; Bredo; Vegetariano;

GAMIFICAÇÃO COMO ESTRATÉGIA DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL PARA ESCOLARES

MICHELE RODRIGUES MACHADO; VICTORIA ROCHA DE OLIVEIRA.
FACULDADE ARTHUR SÁ EARP NETO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A construção dos hábitos alimentares tem início na infância, principalmente na entrada da criança na escola onde ela passa a sofrer influência de outros estímulos e desenvolve suas próprias preferências alimentares. A Educação Nutricional contempla a promoção de hábitos alimentares saudáveis que pode ser realizado no ambiente escolar com o intuito de agregar conhecimento sobre assuntos relacionados a Alimentação e Nutrição. Uma estratégia que pode ser utilizada para contribuir com a Educação Nutricional é a gamificação, através dos jogos digitais, que de forma lúdica desperta o interesse das crianças, promove a construção do saber e da imaginação. **OBJETIVO** O presente estudo tem por objetivo identificar se a aplicação da gamificação como estratégia de Educação Nutricional é capaz de promover o conhecimento sobre Nutrição e Alimentação em escolares. **METODOLOGIA** Este é um estudo transversal, descritivo com abordagem qualitativa, de cunho educativo, realizado na sala de informática de uma instituição de ensino privada no Município de Petrópolis, Rio de Janeiro, no período de setembro de 2019. Participaram do estudo, escolares entre 9 e 10 anos de idade, após a assinatura do Termo de Assentimento pelos mesmos e do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido pelos pais ou responsáveis. Para avaliar o objetivo proposto, foi criado um jogo digital, nomeado Nutrindo, que aborda assuntos relacionados a alimentação e Nutrição, voltado para os benefícios à saúde de determinados alimentos. A avaliação do conhecimento prévio dos escolares sobre os temas abordados no jogo foi feita através da aplicação de uma atividade de pré-teste. A mesma atividade foi aplicada

aos escolares no pós-teste, com o objetivo de avaliar os conhecimentos adquiridos a partir da utilização do jogo Nutrindo. **RESULTADOS** Os resultados obtidos foram satisfatórios, uma vez que observou-se um aumento de 9,29 % dos acertos referente as 5 perguntas da atividade após a aplicação do jogo. Os alimentos abordados no jogo que tiveram a maior variação de acertos entre o pré e pós-teste foram o limão (21 %) e carne (33 %). Na avaliação da aceitação do jogo Nutrindo pela pode-se perceber que o jogo foi muito bem aceito pelos escolares. Destes, 70,9 % responderam Adorei e 22,4 %, Gostei. Ao perguntar O que você mais gostou do jogo?, foi possível evidenciar que eles gostaram muito de aprender com o jogo e de conhecer os alimentos que fazem bem para a saúde. Desta forma, conclui-se que jogo proporcionou um ambiente de aprendizagem atraente e gratificante, sendo um estímulo expressivo para os escolares. Após o jogo houve um aumento no conhecimento dos escolares sobre alimentação e Nutrição. **CONCLUSÃO** O jogo proporciona o desenvolvimento de habilidades e abre espaço para assuntos que devem ser abordados através dessa metodologia que se torna um incentivo para a implementação de novas estratégias no ensino da Nutrição.

Palavras-chave: Gamificação; Educação Nutricional; Alimentação e Nutrição; Escolares; Jogos digitais

OBSTÁCULOS PARA A PRÁTICA DE UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL ENFRENTADOS POR DEFICIENTES VISUAIS

LILIAN MADORRA DA SILVA; PAOLA LARISSA AMADOR DA SILVA; ELENILMA
BARROS DA SILVA; LUANNE SANTOS DE MORAES.
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As deficiências trazem consigo diversos fatores que podem impactar a qualidade de vida das pessoas quando relacionados a alimentação. A população, no geral, já apresenta dificuldades para manter uma alimentação adequada e saudável, logo, os deficientes visuais apresentam desafios ainda maiores por conta de suas limitações que acabam tornando-o dependente de outras pessoas. Dessa forma, por vezes, há obstáculos que não são simples de resolução e somente podem ser contornados quando há políticas públicas coerentes e ações regulatórias do Estado para promover um ambiente propício à adoção de hábitos saudáveis. **OBJETIVO** Identificar os principais obstáculos para a prática de uma alimentação saudável entre deficientes visuais. **METODOLOGIA** Este estudo caracteriza-se por ser transversal e descritivo, com 11 atletas deficientes visuais da modalidade futebol de cinco, sexo masculino, realizado no período de novembro de 2019. A faixa etária do público foi de 25 a 54 anos. Foi aplicado questionário com 11 afirmativas que retratavam possíveis obstáculos enfrentados as quais os participantes ditavam a sua concordância ou discordância. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa com Seres Humanos, sob protocolo nº 3.648.250. **RESULTADOS** Houve seis fatores que foram destacados como os maiores obstáculos para a prática de uma alimentação saudável pelos participantes da pesquisa, são eles: preço (72,73%; n=8 dos participantes consideram que os alimentos saudáveis são caros); publicidade (72,73%; n=8 dos participantes consideram que esta leva à escolha de alimentos menos saudáveis);

indisponibilidade de alimentos saudáveis em restaurantes frequentados por eles (63,64%; n=7); dependência de terceiros (63,64%; n=7); falta de independência nas escolhas (72,73%; n=8) e a baixa frequência da realização de refeições em família relatada por 54,5%; (n=6) dos participantes. A falta de preocupação com a própria alimentação (27,27%; n=3), o sabor não agradável dos alimentos saudáveis (36,36%; n=4), a baixa praticidade das frutas (27,27%; n=3), o baixo poder de saciedade dos alimentos considerados saudáveis (36,36%; n=4) e a falta de habilidades culinárias dos familiares responsáveis pelo preparo das refeições em casa (45,45%; n=5) também estiveram presentes entre as afirmativas, mas foram identificados como obstáculo para a prática de uma alimentação saudável pelo menor número de participantes. **CONCLUSÃO** O valor, publicidade, disponibilidade, dependência no preparo, dependência nas escolhas e companhia são fortes obstáculos para a prática de uma alimentação saudável pelos deficientes visuais participantes da pesquisa. O conhecimento dos fatores considerados como limitadores na alimentação dos participantes possibilita ampliar o entendimento sobre os fatores associados ao seu comportamento alimentar, o que possibilita a proposição de estratégias que minimizem a influência desses obstáculos na prática de uma alimentação saudável. É importante que sejam feitos novos estudos seguindo essa temática, com o objetivo de ampliar os resultados obtidos na presente pesquisa, pois ainda há poucos estudos voltados pra área e com o público em questão.

Palavras-chave: Pessoas com deficiência; Dieta saudável; Publicidade de alimentos;

LINHAS DE PESQUISA EM NUTRIÇÃO NO BRASIL: PANORAMA PARA PRODUÇÃO DE CONHECIMENTO E FORMAÇÃO PROFISSIONAL ESPECIALIZADA

LETICIA MESQUITA PRATA; FLAVIA MILAGRES CAMPOS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Partindo da noção de que no campo científico se dá a concorrência entre os agentes para determinar o que deve ser considerado legítimo e as regras dessa disputa (Bourdieu, 1983), perguntamos: como o campo da Alimentação e Nutrição é habitado pelas disputas de poder do meio científico? Voltamos-nos para a distribuição das linhas de pesquisa dos programas de pós-graduação (PPG) e dos grupos de pesquisa, considerando que são expressão de parte do resultado da concorrência no campo. **OBJETIVO** Analisar as linhas de pesquisa dos PPG e grupos de pesquisa em Nutrição no Brasil. **METODOLOGIA** Trata-se de estudo descritivo, cujo recorte está nas linhas de pesquisa: (i) dos grupos de pesquisa que tem como área predominante a Nutrição, cadastrados no Diretório de Grupo de Pesquisa (DGP) do CNPq e (ii) dos PPG pertencentes à área de avaliação Nutrição, cadastrados na Plataforma Sucupira da CAPES em 2019. O levantamento foi dividido em duas etapas. A primeira baseada no último censo publicado pelo DGP (2016), com registro dos nomes e descrições das linhas de cada grupo. Na segunda, foram visitadas as páginas eletrônicas dos PPG para consulta das linhas e respectivas descrições. As linhas de pesquisa foram classificadas por dois pesquisadores, de forma independente, que procederam a leitura dos títulos e das descrições. A classificação foi realizada em seis núcleos de saberes e práticas (Campos, 2000), adaptando se a

proposta de Vasconcelos (2015): i. Nutrição Básica e Experimental, ii. Nutrição Clínica, iii. Nutrição e Alimentos, iv. Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva, v. Ciências Humanas e Sociais em Alimentação, vi. Alimentação de Coletividades. RESULTADOS Foram observados 256 grupos de pesquisa e identificadas 998 linhas. Salienta-se que 30 linhas não foram classificadas porque seu título e descrição não continham informação suficiente e que uma mesma linha poderia ser classificada em mais de um núcleo de saber. A distribuição das linhas dos grupos se apresentou assim: Nutrição em Saúde Coletiva 35% (383 linhas), Nutrição e Alimentos 20% (217 linhas), Nutrição Experimental e Básica 17% (193 linhas), Nutrição Clínica 16% (184 linhas), Alimentação de Coletividades 5% (55 linhas) e Ciências Humanas e Sociais em Alimentação 4% (49 linhas). Foram identificados 35 PPG e três programas não participaram do estudo, pois iniciaram atividades após 2018. Os 32 PPG restantes oferecem 85 linhas de pesquisa. Não foi possível obter a descrição de 10 linhas, porque não estavam disponíveis nas páginas eletrônicas dos PPG. Entre os PPG, Nutrição Experimental e Básica e Nutrição em Saúde Coletiva tiveram protagonismo com 27% e 26% das linhas, respectivamente. Nutrição e Alimentos abarcou 18% (20 linhas) e Nutrição Clínica 15% (17 linhas). Em contrapartida, Ciências Humanas e Sociais em Alimentação representaram 4% (4 linhas) e e Alimentação de Coletividades 2% (2 linhas). CONCLUSÃO A consolidação científica no campo da Alimentação e Nutrição acontece de maneira distinta entre os núcleos de saberes. A limitada participação de alguns núcleos nos PPG e grupos de pesquisa reflete parte da estrutura hierárquica do campo. Cabe, então, pensar como os núcleos de menor inserção podem participar na negociação das condições para a pesquisa no que se refere, por exemplo, às regras de avaliação dos PPG, aos critérios de avaliação da produção científica, ao tratamento dado aos diferentes objetos de pesquisa ou às formas de divulgação científica consideradas legítimas.

Palavras-chave: Grupo de pesquisa; Pós-graduação; Formação; Núcleo de saber;

ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NA PERSPECTIVA DO CURRÍCULO INTEGRADO

TAISA DE CARVALHO SOUZA MACHADO.
ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE JOAQUIM VENÂNCIO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio (EPSJV), unidade técnico científica da Fundação Oswaldo Cruz (Fiocruz), tem entre os seus objetivos a promoção da educação alimentar. A Escola possui um Serviço de Alimentação terceirizado, especializado na área, e busca disponibilizar alternativas alimentares que se ajustem às necessidades de cada educando. Preconizamos uma alimentação saudável, baseada em práticas de significação social e cultural dos alimentos como um fundamento básico conceitual. Para a instituição, é fundamental apoiar essas práticas e estimular o consumo de legumes, de verduras e de frutas, sempre levando em consideração os aspectos comportamentais e afetivos relacionados à alimentação. A alimentação, portanto, deve ser adequada em quantidade e qualidade, oferecendo de forma equilibrada os nutrientes necessários para cada fase do curso da vida; deve ser variada, de forma a facilitar a oferta dos nutrientes necessários ao organismo; deve ser segura, do ponto de vista sanitário, isenta de contaminantes

biológicos, físicos e químicos; deve estar disponível, em relação à oferta, e financeiramente acessível; deve ser atrativa, do ponto de vista sensorial, respeitosa com a cultura alimentar do indivíduo ou do grupo a que se destina. O projeto de alimentação da EPSJV, baseado na concepção de formação humana que pressupõe, entre outros aspectos, a alimentação saudável como uma das condições para a garantia da saúde, foi desenvolvido por uma profissional na área de nutrição, favorecendo aos educandos a autonomia nas escolhas alimentares. A Educação Alimentar e Nutricional no âmbito escolar está embasada na Lei nº 13.666/2018, incluindo o tema transversal da educação alimentar e nutricional no currículo escolar, sendo prática contínua e permanente visando à promoção da alimentação saudável. Diante deste contexto, envolver os diferentes profissionais da área de educação como promotores e disseminadores de uma alimentação saudável é primordial para a promoção da saúde e mudança de hábito. **OBJETIVO** Realização de oficinas de integração com os docentes sobre alimentação e nutrição. Inclusão da educação alimentar e nutricional como temas transversais nas disciplinas do ensino médio. Investimento em aulas e avaliações integradas entre diferentes disciplinas. **METODOLOGIA** Estudo de caso exploratório, desenvolvido a partir de pesquisa bibliográfica e documental e observação participante. **RESULTADOS** Destacamos a experiência do planejamento integrado entre as diferentes disciplinas, neste momento, tivemos a oportunidade de pensar e refletir sobre os diferentes olhares de como envolver os alunos na temática da alimentação e nutrição. Foram articuladas várias possibilidades de trabalho em diferentes momentos ao longo do ano letivo. Desenvolvimento de aulas integradas, com a presença de diferentes atores, como na experiência vivida no ano de 2018, que tivemos uma aula com a temática "Comer é um ato político", os alunos da Escola participaram de uma roda de conversa sobre alimentação saudável, envolvendo os agricultores familiares, os professores de biologia e a profissional de nutrição. **CONCLUSÃO** Verificou-se que a integração curricular aproxima os estudantes dos debates que envolvem o mundo do trabalho no campo, bem como estabelece um diálogo acerca da relação do conhecimento da botânica com o plantio e as necessidades nutricionais do corpo humano.

Palavras-chave: Programa Nacional de Alimentação Escolar; ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL; CURRÍCULO INTEGRADO; Alimentação escolar;

RELATO DE EXPERIÊNCIA: PERCEPÇÃO DE MONITORES E EXTENSIONISTAS VINCULADOS AO PRIMEIRO LABORATÓRIO A CÉU ABERTO DO BRASIL

LAURA BRITO PORCIÚNCULA; MILKA JULLYANNE DANTAS ALVES; THIAGO PEREZ JORGE; JOANA YASMIN MELO DE ARAUJO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As Ciências da Nutrição, do modo como são abordadas, são excessivamente focadas nos nutrientes, o que negligencia o contexto socioeconômico, cultural e político intrínsecos à alimentação (LANG & BARLING, 2013) e assim, despreza a importância da relação indivíduo-alimento e da biodiversidade. Entretanto, nutricionistas devem possuir capacidades e competências em torno de todo o sistema alimentar para que os serviços prestados à comunidade sejam efetivos. A

utilização de hortas pedagógicas pela óptica da Aprendizagem Baseada em Hortas promove educação experiencial, interativa e interdisciplinar, capaz de incitar o pensamento crítico em torno do contexto da produção de alimentos e do meio ambiente (FAO, 2002). O Laboratório Horta Comunitária Nutrir, primeiro laboratório a céu aberto do Brasil em forma de horta, dá suporte a atividades que enfatizam o papel do nutricionista na cadeia de produção, políticas públicas, sustentabilidade, bem como as relações religiosas e culturais envolvidas no comer. **OBJETIVO** Analisar a Aprendizagem Baseada em Hortas como método de ensino em laboratório vinculado a um curso de graduação em Nutrição de uma instituição federal de Ensino Superior. **METODOLOGIA** O estudo é de abordagem qualitativa, exploratório, do tipo relato de experiência. Por entrevistas mediadas em que se utilizam de questionários semiestruturados com os membros ativos do projeto (n=4), captou-se quais os conhecimentos, atitudes e habilidades adquiridos pela participação na horta durante o ano de 2019. Foram utilizados também depoimentos anteriores relacionados à horta pelos participantes. Todos os entrevistados consentiram livremente a participação e utilização das informações por meio do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Houve 100% de resposta entre os entrevistados. Os reflexos do envolvimento na horta foram descritos entre habilidades, conhecimentos e atitudes. Entre conhecimentos, destacam-se o entendimento da importância de sistemas alternativos como uma horta para construção de melhores sistemas alimentares, a importância da biodiversidade alimentar e compreensão dos aspectos de segurança, soberania e democracia alimentar. Os saberes adquiridos internalizam-se sobre formas de atitudes, como: reconhecimento da importância da preferência por produtos locais e orgânicos, responsabilidade ambiental sobre a forma como se alimentam e passam informações sobre alimentação. As Plantas Alimentícias Não Convencionais, cultivadas e estudadas no laboratório, ganham uma nova abordagem de entendimento sob a dimensão do seu potencial de cultivo, nutricional e de fortalecimento da biodiversidade local. O denominador comum entre as atitudes citadas foi a concepção sobre Nutrição por uma perspectiva mais ampla, considerando-se integralidade da ciência ao entender a alimentação como chave para o desenvolvimento sustentável. As habilidades adquiridas dizem respeito principalmente ao manejo do solo, elaboração de preparações, compostagens e construção de capacidades de gestão de pessoas e projetos. **CONCLUSÃO** O Laboratório Horta Comunitária Nutrir complementa o ensino em Nutrição, trazendo à tona a dinâmica prática, de interação com o alimento, a comunidade e a natureza, a partir da metodologia abordada e do foco na biodiversidade alimentar. Tal abordagem capacita futuros profissionais a atuarem efetivamente na promoção de sistemas alimentares sustentáveis e serem capazes de resolver problemas transdisciplinares.

Palavras-chave: Aprendizagem Baseada em Hortas; Nutrição; Sustentabilidade;

FATORES ASSOCIADOS A ESCOLHA ALIMENTAR DE DEFICIENTES VISUAIS DE UM CLUBE ESPORTIVO

LILIAN MADORRA DA SILVA; ELENILMA BARROS DA SILVA; PAOLA LARISSA AMADOR DA SILVA; LUANNE SANTOS DE MORAES.
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Deficiente visual é o nome dado à pessoa que possui cegueira ou baixa visão. A deficiência visual acarreta diversas limitações ao indivíduo, fazendo com que este não tenha total independência para realização de atividades da vida, como na alimentação, mobilização e trabalho. Essa dependência afeta a qualidade da alimentação, pois interfere desde acesso às compras, preparo das refeições até nas escolhas do indivíduo. As escolhas alimentares são um comportamento, em que, há a seleção de certos alimentos em detrimento de outros, sendo influenciado por dois tipos de determinantes, como aqueles ligados ao alimento (aparência, sabor, variedade, disponibilidade e preço) e aqueles associados ao comedor, como o biológico, psicológico e sociocultural. **OBJETIVO** Avaliar os fatores associados à escolha alimentar de deficientes visuais de um clube esportivo. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal e descritivo, realizado com 11 atletas da modalidade futebol de cinco de deficientes visuais, em um clube esportivo em Belém/PA. A pesquisa foi aprovada pelo comitê de Ética e Pesquisa com seres humanos sob o protocolo nº 3.648.250 e realizada em novembro de 2019. Para a coleta de dados utilizou-se o questionário adaptado que possui elementos que possibilitam a compreensão acerca dos fatores que influenciam as escolhas alimentares. Os resultados foram avaliados através de métodos estatísticos descritivos. **RESULTADOS** Para a avaliação dos fatores que interferem na escolha foram considerados tanto fatores intrínsecos ao alimento, como fatores extrínsecos ao alimento. No que se refere a fatores intrínsecos a escolha por alimentos que cheirem bem (100%; n=11), sejam doces (81,82%; n=9), tenham um sabor agradável, pareçam bons e deliciosos (72,73%; n=8). Quanto aos fatores extrínsecos, ou seja, efeitos que os alimentos podem oferecer ao organismo, como fazer sentir mais disposto e deem saciedade (90,91%; n=10), ofertar energia para jogar bola, ser bom para a prática esportiva e que o tornem uma pessoa saudável (81,82%; n=9), dar ânimo quando a pessoa está para baixo (63,64%; n=7), ajudar a ficar acordado (54,55%; n=6) e impeçam de ficar doente (100%; n=11). Os benefícios que os alimentos causam ao organismo também interferem nas escolhas alimentares dos participantes, uma vez que, 90,91% (n=10) dos participantes escolhem alimentos que ajudem a ter uma melhor aparência física, 63,64% (n=7) que ajudem a manter o peso, 81,82% (n=9) escolhem alimentos que o ajudem a gostar mais do corpo e ajudem a perder peso (72,73%; n=8). **CONCLUSÃO** Há diversos fatores que influenciam nas escolhas alimentares dos deficientes visuais, sendo que mais da metade da amostra estudada relatou que fazem escolhas alimentares pelas características sensoriais que estes apresentam, podendo destacar o cheiro do alimento apontado como o principal determinante. Os resultados podem sugerir que além das características sensoriais os efeitos que os alimentos geram ao organismo, assim como os seus benefícios são fatores influenciadores do comportamento alimentar dos participantes. É importante destacar que os deficientes visuais são um público pouco abrangido pelos estudos no que se refere à análise do comportamento alimentar e importante que novos estudos com uma amostra maior sejam feitos para ampliar os resultados obtidos por este.

Palavras-chave: Escolha alimentar; Deficiente visual; Dieta saudável;

LIGA ACADÊMICA DE NUTRIÇÃO COMO ESTRATÉGIA DE APROXIMAÇÃO COM A PRÁTICA PROFISSIONAL

ANNA JULIA MICHICO ARAKI RABELO; CAROLINE RAMOS DA SILVA SOUZA;
JESSIKA NATHALIA SILVA ROSA; YSABELA DA SILVA DIAS; ROSANA DE MORAIS
BORGES MARQUES.

FACULDADE DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As ligas acadêmicas são entidades constituídas por acadêmicos de diferentes períodos sob a supervisão de docentes vinculados a Instituição de Ensino Superior. Visam promover a aproximação com a prática profissional através de atividades extracurriculares de pesquisa, ensino e extensão. A Liga Acadêmica de Nutrição da Universidade Federal de Goiás, entidade sem fins lucrativos, fundada em 2012, destaca-se em atividades de extensão, com enfoque na educação alimentar e nutricional e promoção da saúde. Essas atividades ampliam o contato acadêmico com a sociedade através da promoção de estratégias de saúde e favorece experiências e oportunidades de crescimento pessoal e profissional. **OBJETIVO** Relatar a atuação do acadêmico de nutrição em ações de extensão realizadas pela Liga Acadêmica de Nutrição da Universidade Federal de Goiás no ano de 2019, em Goiânia, destacando sua vitalidade para a formação do profissional. **METODOLOGIA** Estudo do tipo descritivo das ações elaboradas e executadas pelos participantes da Liga. As ações realizadas pela Liga foram: aferição de dados antropométricos, como altura, peso, circunferência da cintura, cálculo do índice de massa corporal e orientações nutricionais pertinentes ao público-alvo. Para o desenvolvimento do material utilizado em cada ação, foi realizada pesquisa em literatura científica, redação em linguagem popular, ilustrativo e de fácil entendimento. Os relatos de vivência das atividades desenvolvidas pelos membros foram coletados por meio de questionário com perguntas abertas e auto aplicado. **RESULTADOS** No ano de 2019 foram realizadas 10 atividades de extensão pela Liga, as quais ocorreram entre o período de maio a novembro e envolveram diferentes públicos-alvos. As principais atividades desenvolvidas foram: Projeto TEIA, que ofereceu ações de lazer, cultura, assistência à saúde e orientações nutricionais gerais à estudantes e população do município de Goiânia; Programa Saúde do Trabalhador UFG+, de caráter multiprofissional, interdisciplinar e intersetorial com objetivo de promover a saúde integral dos servidores da UFG; Espaço das Profissões da UFG, uma atividade desenvolvida para alunos de ensino médio no intuito de mostrar a importância da liga acadêmica na formação de profissionais; Diabetes Tipo Controlado, com atividades de educação em diabetes para crianças, adultos e adolescentes; Semana Interna de Prevenção de Acidentes na qual a liga promoveu educação alimentar e nutricional aos servidores do Departamento Estadual de Trânsito de Goiás; 3º Mutirão do diabetes, no qual realizou-se aferição de peso, circunferência da cintura e cálculo de índice de massa corporal em pacientes com diabetes. Os relatos e o envolvimento com a Liga demonstraram experiências positivas, maior entendimento da ciência da nutrição e da saúde e envolvimento com a saúde integral da população. **CONCLUSÃO** As atividades realizadas permitiram aos discentes da Liga a aproximação com a prática profissional, consolidação do aprendizado e possível desenvolvimento da responsabilidade social voltada para a promoção e proteção da saúde dos indivíduos de forma integral. Contribuiu também para o aprimoramento das técnicas práticas aprendidas em sala de aula, o desenvolvimento do trabalho em grupo, liderança e a vivência do ensino, pesquisa e extensão fora do ambiente acadêmico.

Palavras-chave: formação profissional; promoção da saúde; saúde pública; educação alimentar e nutricional;

RELATO DE EXPERIÊNCIA: EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL COM ESCOLARES E SUA CONTRIBUIÇÃO NA FORMAÇÃO DE DISCENTES DO CURSO DE NUTRIÇÃO

NAIARA CARVALHO ROCHA; MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL; TALITA NOGUEIRA BERINO.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Educação Alimentar e Nutricional é um campo do conhecimento de prática contínua e permanente, de caráter transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa promover a autonomia do indivíduo mediante as escolhas alimentares. A prática de Educação Alimentar e Nutricional requer o uso de recursos educacionais ativos que facilitem o diálogo juntos aos indivíduos, de acordo com as fases do curso da vida. Dessa forma, é importante que o nutricionista, desde o processo de formação, desenvolva o seu papel como educador, pois a interação entre profissionais e participantes possibilitam formação de vínculo, contribuindo para que o profissional compreenda a saúde sob uma perspectiva integral considerando os aspectos sociais, emocionais, econômicos e culturais. **OBJETIVOS** Relatar a experiência de ações de Educação Alimentar e Nutricional com escolares realizadas por discentes do curso de Nutrição e a sua contribuição para a formação desses profissionais. **METODOLOGIA** Trata-se de um trabalho descritivo, do tipo relato de experiência, realizado por discentes do Curso de Nutrição da Universidade Federal do Pará. A ação ocorreu em outubro de 2019, como atividade integrante do componente curricular Educação Alimentar e Nutricional, da Faculdade de Nutrição. Foram desenvolvidas atividades lúdicas para crianças de ambos os sexos, entre 4 e 8 anos de idade matriculados em uma escola particular de Belém, Pará. Foram antecipadamente planejadas e validadas em sala de aula, discutindo aspectos como o público alvo e o contexto social e econômico no qual estavam inseridos. A escola disponibilizou todos os ambientes físicos para a execução das atividades (sala de leitura, quadra de esportes, refeitório, salas de aula e gramado). As ações educativas exploraram os temas: alimentação saudável, importância do consumo de frutas e percepção tátil destas, origem dos alimentos e frutas regionais do estado do Pará. **RESULTADOS** As atividades foram executadas por 45 acadêmicos de nutrição para 88 escolares. A integração entre brincadeira e educação serve como agente estimulante na construção do conhecimento, especialmente nessa faixa etária. A importância desses trabalhos se estendeu para além do público alvo, pois possibilitou aos discentes compreenderem a necessidade da disciplina de Educação Alimentar e Nutricional no componente curricular em modalidade presencial, integrando conhecimentos teóricos e práticos, além da percepção de que essas ações podem ser realizadas em diversos ambientes e com qualquer ciclo da vida. Assim, pôde contribuir de maneira significativa para o desenvolvimento de competências e habilidades para que os futuros nutricionistas disponham de visão mais ampla e crítica a respeito do direito a uma alimentação adequada e saudável, garantindo a efetividade da relação ensino/aprendizagem. **CONCLUSÃO** Dessa forma, a vivência demonstrou aos futuros profissionais a importância da interpretação e adequação de informações técnicas ao contexto do público alvo, priorizando o espaço de escuta dos integrantes, a fim de favorecer a comunicação. As experiências permitiram conhecer as particularidades e dificuldades de desenvolver trabalhos educacionais, e a importância de práticas desse tipo durante a graduação para formação de nutricionistas. **REFERÊNCIAS** 1. BEZERRA, José Arimatea Barros. Educação

alimentar e nutricional: articulação de saberes. – Fortaleza: Edições UFC, 2018. 2. BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. 3. BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social. Princípios e Práticas para Educação Alimentar e Nutricional. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SESAN), 2018. 4. VIEIRA, Viviane Laudelino; DOS SANTOS, Bruna Zillesg Borges; DE ANDRADE, Samantha Caesar. Inovação na formação de graduandos em Nutrição: uso do diário de campo em grupos de educação alimentar e nutricional. DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde, v. 12, n. 4, p. 959-977, 2017. Palavras-chave: Alimentação; Educador; Nutricionista

Palavras-chave: Alimentação; Educador; Nutricionista;

GUIA ALIMENTAR BRASILEIRO: COMO É ABORDADO NOS LIVROS DE CIÊNCIAS DO ENSINO FUNDAMENTAL

GILCIMARA BONIFACIA COSTA; ANGÉLICA COTTA LOBO LEITE CARNEIRO;
KELLEM REGINA ROSENDO VINCHA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA - CAMPUS GOVERNADOR VALADARES,
GOVERNADOR VALADARES - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Guia Alimentar para a População Brasileira tem como objetivo orientar escolhas e hábitos alimentares mais saudáveis. Além de apresentar recomendações com base no nível de processamento dos alimentos, esse material também engloba as dimensões sociais, culturais, ambientais e econômicas da alimentação, valorizando-a como um todo (BRASIL, 2014). Atualmente, observa-se no Brasil um padrão alimentar marcado pela difusão do consumo de alimentos ultraprocessados que deveriam ser evitados, além de uma desvalorização das significações do comer e do alimento, principalmente entre os adolescentes (SÃO PEDRO, ARAÚJO, FREITAS, 2016). Nesse contexto, a escola surge como um campo propício para a prática da Educação Alimentar e Nutricional e o livro didático como uma potencial ferramenta devido ao seu grande alcance. **OBJETIVOS** Analisar a abordagem do conteúdo do Guia Alimentar para a População Brasileira em livros de ciências do Ensino Fundamental. **METODOLOGIA** Realizou-se um estudo transversal descritivo, de natureza quali-quantitativa. Foram analisados os 13 livros de ciências do 8º ano das coleções aprovadas pelo Ministério da Educação para serem usadas no triênio 2017 a 2019. Mediante a leitura dos capítulos que abordavam a nutrição e a alimentação, foram identificadas a presença e a ausência de conteúdos relacionados à temática dos dez passos para uma alimentação adequada e saudável do Guia Alimentar, bem como a menção ao Guia e à pirâmide alimentar. Na análise qualitativa buscou-se identificar o sentido e o significado das temáticas presentes, categorizando-as conforme a abordagem sob a perspectiva da racionalidade nutricional, que se refere às práticas alimentares com foco exclusivo no consumo adequado e permanente de nutrientes; e a abordagem sob a perspectiva do conceito ampliado da alimentação, que considera suas variadas dimensões.

RESULTADOS Foram identificados conteúdos relacionados à temática de todos os dez passos para uma alimentação adequada e saudável do Guia Alimentar. Aqueles relacionados ao consumo de alimentos naturais, ultraprocessados e ingredientes culinários estiveram presentes em todos os livros, enquanto os outros conteúdos foram pouco explorados. A referência à comensalidade foi frequente (69,2%), mas limitada. Foram identificadas poucas menções ao Guia Alimentar (38,5%) e ampla citação da pirâmide alimentar (61,5%), que não é a diretriz oficial brasileira. A análise qualitativa dos dados evidenciou uma tendência dos livros de ciências de manter o enfoque exclusivo na abordagem da racionalidade nutricional, associando a alimentação adequada e saudável ao consumo específico de nutrientes em quantidades suficientes para a manutenção das demandas fisiológicas. Quanto à abordagem na perspectiva do conceito ampliado de alimentação, foram identificados trechos que tratam principalmente sobre o valor cultural e social dos alimentos, destacando a importância do ambiente, da companhia e do prazer durante as refeições. **CONCLUSÃO** A abordagem dos conteúdos do Guia Alimentar nos livros de ciências é superficial, principalmente quando se considera a perspectiva ampliada da alimentação. As informações sobre o Guia e as dimensões da alimentação adequada e saudável nesses livros podem ser mais exploradas a fim de favorecer sua divulgação e potencializar a prática da Educação Alimentar e Nutricional. **REFERÊNCIAS BRASIL.** Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia Alimentar para a População Brasileira. Brasília: Ministério da Saúde; 2014. LOUZADA, M. L. C. et al. Alimentação e saúde: a fundamentação científica do guia alimentar para a população brasileira. São Paulo: Universidade de São Paulo. Faculdade de Saúde Pública; 2019. SÃO PEDRO, N. D.; ARAÚJO, M. P. N; FREITAS, M. C. S. Significados do comer no cotidiano de adolescentes: narrativas de estudantes com excesso de peso de uma instituição federal de ensino médio da cidade de Salvador, Bahia. Demetra. v. 11, n.3 p. 847–62, 2016. VIANA, M. R. et al. A racionalidade nutricional e sua influência na medicalização da comida no Brasil. Ciênc Saúde Colet. v. 22, n. 2, p. 446-56, 2017. Palavras-chave: Guias alimentares; Materiais de ensino; Educação alimentar e nutricional; Ensino fundamental e médio

Palavras-chave: Guias alimentares; Materiais de ensino; Educação alimentar e nutricional; Ensino fundamental e médio;

RELATO DE EXPERIÊNCIA DE UMA AÇÃO DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA PESSOAS COM DEFICIÊNCIA VISUAL

HELOISY ANDREA DA COSTA BRASIL; JULLYANA VAGO DE VILHENA; BRUNA RACIELE DE SOUSA NASCIMENTO; MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Guia Alimentar Para a População Brasileira foi desenvolvido por profissionais da área da saúde, para atender a necessidade de orientações quanto a alimentação da população. Atualmente, o Guia possui uma versão em áudio, democratizando o acesso de seu conteúdo às pessoas com deficiência visual. Apesar disso, dificuldades na obtenção dos aparelhos eletrônicos acabam por

limitar o acesso, e a falta de profissionais da saúde habilitados a atender esse público, prejudicam a transmissão da informação. Sendo o profissional de saúde fundamental nesse processo, é necessário que se adapte e considere tais indivíduos para promover a saúde de modo efetivo, através da inclusão e acessibilidade. **OBJETIVOS** Relatar a experiência de uma ação de Educação Alimentar e Nutricional adaptada para pessoas com deficiência visual. **METODOLOGIA** A ação foi executada em novembro de 2019, no espaço Mirante do Rio, por discentes do curso de Nutrição da Universidade Federal do Pará, como atividade integrante do componente curricular Educação Alimentar e Nutricional. A atividade foi dividida em duas dinâmicas e com o intuito de simular o público com deficiência visual, os participantes foram vendados. Inicialmente, a primeira dinâmica – uma análise sensorial - teve como objetivo, abordar a importância do consumo de alimentos in natura ou minimamente processados e o comer com atenção. Foram disponibilizadas frutas inteiras e cortadas, e cada participante deveria tocá-las, cheirá-las e prová-las. Em seguida, foram questionados se possuíam alguma memória afetiva com as frutas e se costumavam consumi-las. Além disso, foi solicitado que descrevessem detalhes relacionados a textura, o odor, e o sabor das mesmas. A segunda dinâmica, tratava sobre a leitura de rótulos dos alimentos processados e ultraprocessados. Para isso, foi utilizado modelo de descrição da hashtag “Pra Cego Ver”, para descrever as embalagens e, em seguida, os mediadores liam os rótulos para os participantes. Posteriormente, os indivíduos eram questionados se haviam compreendido a descrição, suas opiniões quanto ao conteúdo, se sabiam identificar os ingredientes contidos nos produtos, se costumavam comprar ou comprariam. **RESULTADOS** Os indivíduos participaram ativamente das dinâmicas e responderam as perguntas realizadas pelos mediadores. Na análise sensorial, alguns participantes revelaram ter memórias afetivas com as frutas, além disso, por estarem vendados, também relataram sentir mais o sabor, aroma e textura das frutas. Na dinâmica de leitura dos rótulos, alguns indivíduos apresentaram dificuldade em entender a descrição e alguns comunicaram não reconhecer alguns ingredientes do produto. Ao final, notou-se que os participantes ficaram comovidos ao experienciar as dificuldades sofridas por pessoas com deficiência visual. **CONCLUSÃO** A ação viabilizou a discussão sobre o comer com atenção, escolhas alimentares e a leitura de rótulos. Além disso, gerou conscientização e sensibilização dos participantes, pois, oportunizou a apresentação das informações sobre saúde e alimentação de forma acessível, ao mesmo tempo que permitiu discutir sobre as dificuldades enfrentadas por indivíduos com deficiência visual. **REFERÊNCIAS** MINISTÉRIO DA SAÚDE (Brasil). Secretaria de Atenção à Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: [s. n.], 2014. 156 p. ISBN 978-85-334-2176-9. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em: 3 fev. 2020. Palavras-chave: alimentação; nutrição; acessibilidade

Palavras-chave: alimentação; nutrição; acessibilidade;

PRÁTICA DE ENSINO-APRENDIZAGEM SOBRE LEUCINOSE EM UM COMPONENTE CURRICULAR DO CURSO DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ: RELATO DE EXPERIÊNCIA.

AMANDA VITÓRIA DO NASCIMENTO DA SILVA¹; LUCAS ARAUJO FERREIRA²; JOYCE FERREIRA MARTINS¹; LUIZ CARLOS SANTANA DA SILVA¹; BRUNO MATEUS VIANA

LIMA¹; JADE VITÓRIA DUARTE DE CARVALHO¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO
FACULDADE INTEGRADA BRASIL AMAZÔNIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO No dia 30 de janeiro de 2014, a Portaria Nº 199 do Ministério da Saúde instituiu a Política Nacional de Atenção Integral às Pessoas com Doenças Raras no âmbito do Sistema Único de Saúde. Esta portaria aponta a importância de um atendimento especializado multidisciplinar. A leucínose (conhecida como Doença da Urina do Xarope de Bordo) é uma doença genética muito rara (1 a cada 185 mil nascidos vivos). Ela faz parte de um grupo de distúrbios denominado erro inato do metabolismo e apresenta herança genética autossômica recessiva. Ocorre devido à deficiência na atividade do complexo multi enzimático mitocondrial, resultando em acúmulo dos aminoácidos leucina, isoleucina e valina, assim como dos seus respectivos alfa-cetoácidos, os quais são substâncias tóxicas. A principal manifestação clínica é a encefalopatia metabólica, surgindo normalmente entre o quarto e o sétimo dias de vida. O tratamento é dietético, por meio da adoção de uma dieta restrita de aminoácidos de cadeia ramificada por toda a vida, com o intuito de garantir o crescimento, promover o catabolismo proteico, reduzir o dano cerebral e os níveis séricos desses aminoácidos.

OBJETIVOS Relatar a experiência prática de ensino e aprendizagem acerca dos aspectos genéticos, bioquímicos, clínicos e manejo dietético de uma doença rara, requisitado por um componente curricular do curso de nutrição da Universidade Federal do Pará.

METODOLOGIA Para a construção do material educativo foi desenvolvida uma busca de revisão de literatura em bancos de dados de bases científicas como SciELO, ScienceDirect e PubMed, sendo selecionados relatos de casos, revisões sistemáticas e meta-análises. Os temas abordados na ação de ensino-aprendizagem foram: Aspectos genéticos, bioquímicos, clínicos e tratamento dietético e nutricional. A realização da prática foi dividida em três períodos e contou com recursos audiovisuais. No primeiro momento houve apresentação oral de todos os temas pesquisados. Em seguida foi realizado um momento de troca de informações entre os participantes, onde dúvidas foram sanadas. Por fim foi abordado como a ciência da nutrição e saúde auxilia no tratamento de doenças genéticas raras e deve ser abordada dentro das instituições de ensino superior de forma a fortalecer e esclarecer sobre a atenção integral de pessoas com doenças raras.

RESULTADOS A prática de ensino permitiu explorar a característica bioquímica e clínica da leucínose, compreendendo a rota metabólica em associação ao comportamento alimentar de restrição nutricional dos aminoácidos de cadeia ramificada. Ademais, esclarecer sobre a importância do diagnóstico precoce e alimentação adequada para que não ocorra a descompensação de metabólitos essenciais durante o tratamento, reforça a necessidade de orientação nutricional profissional e o equilíbrio entre necessidade e toxicidade.

CONCLUSÃO A experiência proporcionou a compreensão e o compartilhamento de conhecimentos a respeito de um erro inato do metabolismo, a leucínose. As doenças raras são pouco expressivas dentro do componente curricular do curso de nutrição, por isso o trabalho possibilitou a ampliação do conhecimento sobre o tema. Além disso, constatou-se a necessidade de ampliação de estudos documentados. Dessa forma, a orientação e formação adequada dos futuros nutricionistas para atuar com abordagens e acompanhamentos nutricionais coerentes podem ser importantes nas tomadas de decisão da equipe multidisciplinar, contribuindo para o bem-estar dos pacientes com diagnóstico de leucínose.

REFERÊNCIAS
VALADARES, E.R; OLIVEIRA, J.S; TÁLAMO, L.E.P. Tratamento metabólico da doença da urina do xarope de bordo. Rev Med Minas Gerais; v. 20, n. 2, p.255-258. 2010. IRIART, J.A.B. et al. Da busca pelo diagnóstico às incertezas do tratamento: desafios do cuidado para as doenças genéticas raras no Brasil. Rev. Ciência & saúde coletiva. v. 24,n. 10, p. 3637-3650. 2019. SOCIEDADE

PORTUGUESA DE PEDIATRIA. Consensos e recomendações: Consenso para o tratamento nutricional da leucínose. Portugal, 2007. BRASIL. Portaria nº.199, de 30 de janeiro de 2014. Institui a Política Nacional de Atenção Integral às Pessoas com Doenças Raras no Âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS) e institui incentivos financeiros de custeio. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Brasília – DF. Disponível em: . Acesso em: 25 de jun. 2020. Palavras-chave: Leucínose; Nutrição; Doença rara

Palavras-chave: Leucínose; Nutrição; Doença rara;

RESGATE DOS SABERES, SABORES E MEMÓRIAS AFETIVAS DOS ALIMENTOS: RELATO DE EXPERIÊNCIA DE UMA OFICINA CULINÁRIA

AMANDA VITÓRIA DO NASCIMENTO DA SILVA; MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL; KATARINA MARCELINO DE OLIVEIRA; WEANY JACQUELINE COSTA DA CONCEIÇÃO; ANA JHENNYFER DA SILVA MOREIRA; MIKAELA GALLON.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação envolve fatores indispensáveis para a espécie humana, tanto por se tratar de uma necessidade básica, quanto pelos aspectos simbólicos e sociais. Deste modo, ao utilizar a cozinha como um espaço didático, é possível fomentar discussão sobre o comportamento alimentar, valores culturais, sociais e da própria identidade dos alimentos, de acordo com a cultura organizacional (o que se come, quanto, quando, como, onde e com quem; além da seleção de alimentos até o seu preparo). Nesta perspectiva, os hábitos alimentares não se restringem apenas ao consumo, mas também, a alimentos que combinados entre si, desenvolvem memórias afetivas, capazes de resgatar sensações que marcaram algum momento da vida, suscitando assim, gatilhos de memórias que tornam impossível dissociar a cozinha do afeto. **OBJETIVOS** Relatar a experiência de uma oficina culinária com resgate dos saberes, sabores e memórias afetivas dos alimentos. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência de uma oficina culinária realizada pela Liga Acadêmica de Nutrição Comportamental, vinculada a Faculdade de Nutrição da Universidade Federal do Pará sob a supervisão de uma professora nutricionista. A oficina ocorreu no mês de dezembro de 2019, na própria faculdade, em Belém-Pará, e contou com a participação de 18 acadêmicos integrantes da Liga. Inicialmente, os discentes foram divididos em 5 grupos, dos quais cada um ficou responsável por uma preparação, sendo: 2 grupos responsáveis por preparações doces (pudim de leite condensado e alfajor), 2 por preparações salgadas (pizza e hot dog) e 1 grupo por 2 bebidas (cappuccino e limonada). Após as escolhas das preparações, os participantes pesquisaram informações a respeito da história e curiosidades sobre cada alimento. O terceiro momento foi realizado no laboratório de Técnica Dietética da Faculdade, no qual os participantes prepararam os pratos e bebidas escolhidos. No último momento, antes da degustação, houve uma conversa a respeito da história, cultura e registros de cada alimento, além disso, os participantes compartilharam memórias afetivas que determinada preparação trazia a tona. **RESULTADOS** Todos os participantes atuaram ativamente durante a preparação das receitas, de acordo com seus respectivos grupos, cada

um ficou responsável por uma etapa de preparo. No momento da conversa sobre cada preparação, observou-se que apesar de serem iguarias tradicionais, a maioria dos participantes afirmou não conhecer as histórias apresentadas. Além disso, cada pessoa compartilhou uma história particular em torno do prato ou bebida preparada. Dessa forma, a estratégia de pesquisar, cozinhar em coletivo e compartilhar o alimento e a sua história, mostrou-se relevante, pois conseguiu despertar o papel simbólico que o alimento carrega, agregando emoções e memórias afetivas, proporcionando uma relação prazerosa com a comida. **CONCLUSÃO** A partir da oficina, foi possível apresentar que o papel da alimentação vai muito além da sua função biológica. A história, o contexto social e os sentimentos que a comida carrega e desperta nas pessoas é tão importante quanto seu valor nutricional. A atividade foi significativa para todos, e pôde-se sentir, apreciar e degustar não apenas a comida, mas a história envolvida e a carga emocional que cada preparação representou. Além de agregar cultura, representatividade e um olhar mais social para o instrumento de trabalho dos acadêmicos, o alimento. **REFERÊNCIAS** ALVARENGA, Marle et al. Nutrição comportamental. Editora Manole, 2015. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Guia alimentar para população brasileira. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. CARNEIRO, Henrique. Comida e sociedade: uma história da alimentação. 7ª edição - Rio de Janeiro: Elsevier, 2003. Palavras-chave: Memória; Afeto ; Comportamento Alimentar; Hábitos Alimentares

Palavras-chave: Memória; Afeto; Comportamento Alimentar; Hábitos Alimentares;

DESENVOLVIMENTO DE MATERIAL ORIENTATIVO PARA USO DE ACADÊMICOS E NUTRICIONISTAS DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

NATALIA BORGES MARTINS¹; AMANDA FORTES DOS SANTOS¹; VIVIANE RIBEIRO DOS SANTOS²; VIRGILIO JOSE STRASBURG¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, - BRASIL; 2. HOSPITAL DE CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O trabalho de um nutricionista é fundamental na promoção e recuperação da saúde. No âmbito hospitalar o trabalho do nutricionista da área clínica é fundamental para auxiliar no bem estar do paciente, haja vista que é este o profissional responsável por prescrever a alimentação do paciente enquanto ele estiver no hospital (CFN, 2018). Dessa forma, prover materiais informativos que facilitem o desenvolvimento das atividades diárias da prescrição nutricional é uma condição importante para profissionais e acadêmicos de Nutrição. **OBJETIVO** Elaborar um material prático de consulta para o desenvolvimento das atividades de prescrição nutricional para acadêmicos e nutricionistas em um hospital público universitário federal de Porto Alegre/RS. **METODOLOGIA** Atividade de caráter prático aplicativo desenvolvido no decorrer de estágio curricular de Alimentação Coletiva do curso de Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Sul no período de maio e junho de 2019. **RESULTADOS** Elaborou-se uma versão completa do material Conhecendo os

Alimentos em formato PDF© com imagens e informações descritos a seguir. A) relação de itens disponíveis no hospital considerando os itens para frutas e saladas; B) opções de itens para cada preparação de acordo com a dietética; e C) tamanho das porções servidas aos pacientes em diferentes prescrições de refeições considerando também itens para as refeições de café da manhã e tarde, colação, lanches e ceias. Essas informações foram obtidas junto das seções de produção e distribuição de refeições. O arquivo em PDF foi enviado ao grupo de todas as nutricionistas do hospital e também para os professores da UFRGS que ficam responsáveis na replicação do material para acadêmicos de graduação, pós-graduação e residentes. Além disso, foi produzida também uma versão reduzida de duas páginas para ser impressa e carregada junto com prancheta por profissionais e acadêmicos para ser utilizado como consulta no momento de anamnese e prescrição dietoterápica junto dos pacientes.

CONCLUSÃO Conhecer os alimentos no contexto de um hospital público que faz a aquisição de gêneros via licitação é essencial para poder conceder ao paciente o mais próximo de suas preferências alimentares vinculadas a prescrição dietética individual. Por ser um hospital de grande porte, o afluxo de profissionais e acadêmicos é bastante grande, o que fez do material desenvolvido ser de grande utilidade para o bom funcionamento do serviço. Da mesma forma, recomenda-se a aproximação de profissionais da alimentação coletiva e da área clínica visando garantir um melhor atendimento, estado nutricional e bem estar do indivíduo internalizado.

Palavras-chave: alimentação hospitalar; dietoterapia; nutrição clínica;

UTILIZAÇÃO DE JOGO INTERATIVO REALIZADO VIRTUALMENTE DURANTE ATENDIMENTO NUTRICIONAL: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

RÉGIA MARIA CORDEIRO BRITO REBOUÇAS; VIRGINIA MARIA COSTA DE OLIVEIRA GUERRA; SOFIA DE ALMEIDA NEGREIROS; FERNANDA EUNICE ARAUJO CÂMARA; THAIS PIRES BEZERRA.

UNIVERSIDADE DE FORTALEZA, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO A obesidade na infância traz consequências para o desenvolvimento infantil, e reflete num risco aumentado de desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis na idade adulta (DE ALBUQUERQUE et al, 2019). Estudo realizado por Geserick et al (2018) concluiu que crianças obesas tinham maior probabilidade de serem adolescentes e adultos obesos. A Comissão Sobre o Fim da Obesidade Infantil da Organização Mundial de Saúde, apresentou em seu relatório final recomendações para contenção do avanço da obesidade no público infantil. Dentre as ações sugeridas pela organização, temos a educação alimentar e nutricional como uma estratégia de prevenção do problema (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2016). A adoção de jogos eletrônicos e interativos, para educação alimentar e nutricional de crianças e adolescentes, vem sendo amplamente usada como estratégia na prevenção à obesidade infantil, incentivo à hábitos saudáveis e prática de atividade física, promovendo a fixação de conteúdo de forma dinâmica e eficaz (DIAS, 2017).

OBJETIVO Relatar a experiência da aplicação de uma atividade virtual e interativa envolvendo um jogo didático sobre alimentação e nutrição.

METODOLOGIA Trata-se de um relato

de experiência, realizado a partir da vivência das autoras no atendimento de duas crianças em uma disciplina da graduação em Nutrição. O desenvolvimento do material para a atividade educativa foi realizado como forma de viabilizar o atendimento nutricional remoto e seguiu as seguintes etapas: diagnóstico; definição dos assuntos a serem abordados; elaboração do jogo educativo; execução da atividade e avaliação. **RESULTADOS** O jogo *É um mito ou é uma verdade?* foi elaborado a partir dos problemas com alimentação das crianças identificados no primeiro atendimento, quando foi observada a necessidade de proporcionar à família das crianças conhecimento sobre escolhas alimentares mais adequadas aos seus contextos de vida. As informações foram trabalhadas a partir de um jogo de tabuleiro, composto por: um tabuleiro virtual; peões virtuais; e, 8 cartas com afirmações significativas para a família, sobre as quais era questionado se era um mito ou uma verdade. A atividade foi considerada bem sucedida, com boa interação entre as duas crianças e a mãe, gerando oportunidade de reflexão, possibilitando novos questionamentos, e alcance dos objetivos de aprendizagem determinados previamente. O uso de recurso didático interativo permite que o assunto abordado gere reflexão, proporcionando desenvolvimento cognitivo, social e psicomotor, oportunizando, ainda, que o aprendizado seja prazeroso, não sendo visto como uma imposição. Além disso, proporciona estruturação cognitiva para a construção de saberes, com reflexo nas mudanças de atitudes e comportamentos alimentares (DA SILVA, LORENCINI JÚNIOR, 2020). **CONCLUSÃO** O uso de um jogo digital interativo proporcionou maior engajamento da família no processo de educação alimentar e nutricional, com aumento no conhecimento relacionado à alimentação e nutrição. A melhora do hábito alimentar familiar pôde ser constatada nos atendimentos seguintes com a adoção das práticas aprendidas no jogo virtual. A vivência desse trabalho trouxe experiências positivas que contribuíram para o processo de formação das acadêmicas de nutrição envolvidas. Por fim, cabe dizer que o modelo aqui apresentado se mostrou viável como estratégia educativa, no contexto da promoção da alimentação saudável em atendimentos remotos.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional; Educação em Saúde; Obesidade;

EFEITOS DA INGESTÃO DE DUAS DIETAS DE CAFETERIA SOBRE O GANHO DE PESO E GORDURA CORPORAL EM RATOS MACHOS WISTAR

RAIANY VICTÓRIA DE PAULA STEIN; ARYANNE ALMEIDA DA COSTA; LETÍCIA ROSA DE MORAES BORGES; TAINARA CORDEIRO DE SOUSA; ELISVANIA FREITAS DOS SANTOS.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL, CAMPO GRANDE - MS - BRASIL.

INTRODUÇÃO O número de pessoas com sobrepeso e obesidade aumenta mundialmente em todas as faixas etárias, levando ao desenvolvimento de doenças cardiovasculares e crônicas não transmissíveis, como diabetes, hipertensão arterial e câncer (WORLD HEALTH ORGANIZATIVO, 2020). Na busca de compreender como uma dieta nutricionalmente desequilibrada é capaz de induzir alterações metabólicas, fisiológicas e doenças, os modelos animais têm contribuído

significativamente para os estudos (SAMPEY et al., 2011). Em experimentos com modelos animais relacionados a alimentação e nutrição, uma das dietas utilizada é a dieta de cafeteria, caracterizada pelo elevado teor de carboidratos simples e gordura na sua composição (BAYOL et al., 2010). **OBJETIVO** Avaliar os efeitos de duas dietas de cafeteria (hiperglicídica e hiperlipídica) sobre o ganho de peso e gordura corporal em ratos machos da linhagem Wistar. **METODOLOGIA** O experimento foi realizado com 20 ratos machos da linhagem Wistar, estes foram randomizados em três grupos: 1) Grupo Controle: seis ratos alimentados com dieta comercial; 2) Grupo cafeteria 1: sete animais alimentados com dieta de cafeteria hiperglicídica; 3) Grupo cafeteria 2: sete ratos alimentados com dieta de cafeteria hiperlipídica. Os animais foram mantidos em caixas com 2 ou 3 animais/caixa e com livre acesso à ração e água, por 60 dias. A pesagem dos animais foi realizada a cada dois dias. Os ingredientes utilizados em conjunto com a ração comercial nas dietas foram amido de milho, massa de lasanha, achocolatado, glicose de milho, doce de leite, groselha e caldo de cana até o ponto de enrolar para a dieta hiperglicídica e na dieta hiperlipídica foram macarrão instantâneo, biscoito recheado, banha, margarina sem sal e água até dar o ponto. Ao final da pesquisa, todos os animais foram eutanasiados por overdose de halotano, em câmara de CO₂. A gordura epididimal foi coletada e foi representada em peso relativo (g/100g de peso corpóreo). A pesquisa foi aprovada pela Comissão de Ética no Uso de Animais da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (protocolo nº 923/2017) e todos os procedimentos foram realizados seguindo as normas recomendadas pelo Conselho Nacional de Controle de Experimentação Animal. Os dados foram avaliados por meio da análise de variância (ANOVA), seguido do post-hoc de Tukey (Tukeys Multiple Comparison Test), considerando 5% de significância ($p < 0,05$), com auxílio do software Statistical Package for the Social Sciences (SPSS), versão 22.0. Os resultados foram expressos como média $\pm$ desvio padrão. **RESULTADOS** Os animais que consumiram a dieta comercial apresentaram maior ganho de peso corporal ($265,08g \pm 34,99$), quando comparados aos animais alimentados com dieta de cafeteria hiperglicídica ($256,00g \pm 24,77$) e cafeteria hiperlipídica ($200,43g \pm 15,23$). Em relação ao teor de gordura, os animais do grupo Controle (dieta comercial) apresentaram menor ($p < 0,05$). **CONCLUSÃO** Os resultados demonstram que os animais do grupo controle ganharam mais peso, entretanto, os que consumiram as dietas de cafeteria apresentaram maior teor de massa gorda (gordura corporal). Conclui-se que as dietas do tipo cafeteria (hiperglicídica e hiperlipídica) foram eficientes para alterar o teor de gordura corporal em ratos Wistar em 60 dias.

Palavras-chave: Animais; Dieta hiperglicídica; Dieta hiperlipídica; Doenças Crônicas não Transmissíveis; Massa Gorda.

ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL PARA O PAPAI NOEL: RELATO DE EXPERIÊNCIA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

ANA LUIZA LISBOA MEYER; MARINA LOPES MOREIRA; SANDRA MARIA DOS SANTOS FIGUEIREDO; BÁRBARA KAROLAYNE BALIEIRO DE SOUZA; CAMÉLIA SANTOS DE VIVEIROS.

CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Educação Alimentar e Nutricional é essencial para que se consiga mudanças de hábitos alimentares no público que se quer alcançar, ensinando técnicas, recursos e fazendo demonstrações, com a finalidade de alcançar os objetivos e metas estipulados, sendo as tecnologias educativas importantes recursos para facilitar o acesso a essa educação, no qual engloba uma série de atividades lúdicas, motivadoras e pedagógicas que objetivam a melhora terapêutica dos pacientes. Proporcionar hábitos alimentares saudáveis desde a infância evidencia benefícios e aumenta a qualidade de vida com menor predisposição ao desenvolvimento de processos patológicos. Assim, é importante que as ações de Educação Alimentar e Nutricional sejam lúdicas a fim de despertar interesse nas práticas de alimentação saudável ao público infantil, colaborando na melhora da qualidade de vida e promovendo conhecimento sobre alimentação. OBJETIVO Orientar as crianças através de atividade lúdica, sobre a importância de uma alimentação saudável para o seu crescimento e desenvolvimento. METODOLOGIA Trata-se de um estudo descritivo, do tipo relato de experiência, a partir de uma atividade de educação alimentar e nutricional desenvolvida em 18 de dezembro de 2019, na brinquedoteca da ala pediátrica da Fundação Hospital de Clínicas Gaspar Vianna. Participaram crianças na faixa etária de 1 a 10 anos e pais e/ou responsáveis, que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A ação foi elaborada pelos alunos do curso de Nutrição integrantes do projeto NutriAção do Centro Universitário do Estado do Pará e coordenadora e realizada em quatro momentos. Inicialmente para a realização do trabalho foram providenciados os materiais necessários para atividade: boneco do Papai Noel, saco de presentes e imagens de alimentos dos grupos alimentares. No segundo momento, foi explicado como a atividade seria realizada. As imagens foram colocadas na mesa e as crianças e seus pais e/ou responsáveis escolheram o que o Papai Noel deveria consumir para ter uma alimentação saudável e dessa forma, energia para distribuir os presentes de Natal. Em seguida, as imagens selecionadas foram retiradas do saco de presentes, separadas e esclarecido sobre o número de porções recomendadas de cada grupo alimentar. Na quarta e última etapa foi aberto um espaço para esclarecimento das dúvidas existentes. RESULTADOS Em todo o processo educativo, houve a participação ativa das crianças e responsáveis. Foi possível verificar várias dúvidas sobre alimentação saudável e em relação ao número de porções recomendadas diariamente, principalmente os alimentos que precisam ser consumidos em maior e menor quantidade. Assim, ficou evidente a importância de realizar atividades de educação alimentar e nutricional, enquanto estratégia para promoção das práticas alimentares saudáveis. CONCLUSÃO Através da atividade de educação nutricional foi possível evidenciar a repercussão positiva sobre alimentação, nutrição e saúde com as crianças e seus responsáveis, o que é considerado de grande importância para proporcionar informações e esclarecimentos, visando melhorar a qualidade de vida das crianças e evitar possíveis doenças e agravos oriundos de uma alimentação inadequada. A promoção da saúde e o desenvolvimento de hábitos saudáveis no decorrer da vida são necessários para um crescimento e desenvolvimento adequados, com isso, é de fundamental importância diversificar as práticas educativas, levando em consideração o contexto cultural, socioeconômico e a faixa etária.

Palavras-chave: Educação alimentar e nutricional; Educação em Saúde; Nutrição;

ELABORAÇÃO DE UMA TECNOLOGIA EDUCATIVA PARA CRIANÇAS: TRILHA DOS ALIMENTOS

ANA LUIZA LISBOA MEYER; SANDRA MARIA DOS SANTOS FIGUEIREDO; BARBARA MARIA DOS SANTOS PEREIRA; ANA BEATRIZ MONTEIRO BARROS.
CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As tecnologias educativas são consideradas um meio de suporte nas ações de educação alimentar e nutricional auxiliando a ampliar os conhecimentos e a desenvolver hábitos alimentares saudáveis. O profissional nutricionista é um educador em saúde e utiliza as tecnologias como ferramenta de apoio, promovendo discussão, debate, reflexão e troca de experiências, favorecendo o planejamento das ações de cuidado. **OBJETIVO** Elaborar uma tecnologia educativa, do tipo jogo de tabuleiro, para ser utilizado no processo de educação alimentar e nutricional de crianças. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de produção de uma tecnologia educativa, do tipo jogo de tabuleiro, no qual foi desenvolvida no mês de maio de 2020, realizado em duas fases: para a criação foi realizada uma pesquisa bibliográfica em materiais de educação alimentar e nutricional nas bases de dados Scielo e Google Acadêmico através de livros e artigos científicos, dos anos de 2015 a 2020, na língua portuguesa. Na segunda fase, foi construído o jogo; um tabuleiro de trilha com casas numeradas e que apresentam informações sobre alimentação saudável, para as crianças na faixa etária de 5 - 12 anos, utilizando o programa Genially. As imagens de alimentos comuns da alimentação do brasileiro, com ênfase em alimentos da região Norte, foram selecionadas da internet, de forma gratuita, adequadas ao público infantil. As cartas e as regras do jogo foram elaboradas na plataforma Canva, com base na pesquisa realizada. **RESULTADOS** O jogo é indicado para crianças e tem como principal objetivo chegar primeiro ao final da trilha, conhecendo os alimentos que fazem bem para a saúde. Para isso, é necessário no mínimo 2 e no máximo 4 participantes, dados, pinos coloridos, tabuleiro impresso e as cartas de perguntas. O início do jogo consiste em andar o número de casas correspondente ao número lançado no dado e fazer o que é indicado na casa. No jogo existem casas de alimentos, onde o participante deve indicar qual é o alimento; casas de perguntas, no qual outro jogador puxa uma carta e lê em voz alta, para que o outro participante responda; e casas de sorte ou azar, ou seja, deve-se andar ou voltar o número de casas indicado. O percurso do tabuleiro totaliza 61 casas e o final do jogo ocorre quando o participante chega ao final da trilha, sendo este o vencedor. Com isso, a criança, ao se divertir em um jogo de tabuleiro, adquire conhecimento de alimentação saudável, reconhecendo os alimentos e seus benefícios. É indicado que um adulto participe da atividade, assim auxilia as crianças nas leituras e respostas. **CONCLUSÃO** É evidente a importância de elaborar tecnologias educativas para auxiliar no processo de construção de hábitos alimentares saudáveis em crianças, contribuindo para maior comprometimento e responsabilidade nas suas escolhas alimentares. A utilização de atividades lúdicas pode ser considerado uma importante ferramenta na educação alimentar e nutricional, pois é um método atrativo para o público infantil e que traz grande aprendizado em relação às escolhas alimentares saudáveis, prevenindo doenças e proporcionando uma boa alimentação no presente e futuro.

Palavras-chave: Educação alimentar e nutricional; Educação em Saúde; Metodologias alternativas;

FORMAÇÃO E IMPLANTAÇÃO DE UMA LIGA ACADÊMICA DE NUTRIÇÃO COMPORTAMENTAL: IMPORTÂNCIA E CONQUISTAS.

VANESSA DE MATOS FERREIRA; HELOISY ANDREA DA COSTA BRASIL; JEANE LORENA LIMA DIAS; VANDEMBERG RAMOS VIANA; JULIANA OLIVEIRA FERREIRA; DANIELA LOPES GOMES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO As Ligas Acadêmicas são atividades extracurriculares organizadas por estudantes de graduação sob a supervisão de um professor, cujo objetivo é preencher lacunas encontradas nas grades curriculares da graduação de maneira autônoma por meio do ensino, pesquisa e extensão, visando aprofundar-se em determinados temas carentes de discussão no ambiente acadêmico e demandados pela população. **OBJETIVO** Descrever o processo de criação de uma Liga Acadêmica de Nutrição Comportamental, enfatizando a importância e conquistas na graduação. **METODOLOGIA** A Liga Acadêmica de Nutrição Comportamental é um projeto de extensão iniciado em Fevereiro de 2019, desenvolvido por discentes e docentes da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal do Pará. É considerado como atividade extracurricular em complemento à grade curricular do curso, devido à temática ser pouco abordada durante a formação acadêmica. O corpo de membros é composto por fundadores, diretores, efetivos, orientadores, colaboradores e convidados. Atualmente, os ligantes necessitam estar regularmente matriculados na Faculdade de Nutrição da Universidade Federal do Pará. As atividades foram realizadas em horários extracurriculares e os alunos deveriam dedicar ao menos quatro horas quinzenais à liga. **RESULTADOS** A Liga Acadêmica de Nutrição Comportamental está pautada no tripé ensino-pesquisa-extensão e promove o estudo dos aspectos biopsicossocioculturais que intervêm no comportamento alimentar, buscando ampliar o conhecimento dos estudantes sobre a abordagem comportamental. A liga desenvolve tanto estudos internos, como atividades abertas à comunidade em espaços públicos como praças, escolas e na universidade, também divulga conteúdos para população em geral por meio de postagens em redes sociais. Dessa forma, no ensino, realiza atividades semanais com a presença dos ligantes, profissionais nutricionistas e psicólogos especializados na área, nas quais são discutidos assuntos envolvendo o comportamento alimentar e a abordagem comportamental, incluindo a realização de dinâmicas para melhor fixação do conteúdo e integração dos participantes, também promove apresentações de seminários que remetem a esses temas e exibição de filmes, como A fantástica fábrica de chocolate, em que discutiu-se ao final sobre os aspectos biopsicossociais dos personagens no comportamento alimentar. Na pesquisa, estimula a realização de atividades como a elaboração de trabalhos para apresentação em eventos científicos. Na extensão, a liga proporciona ações em alusão a datas comemorativas como a Oficina Culinária de Natal, onde foram feitas preparações, valorizando o comer e o cozinhar como práticas sociais carregadas de simbolismo, incluindo histórias e memórias afetivas da comida, a Oficina de Páscoa na qual debateu-se sobre comportamentos e sentimentos que envolvem o comer nessa época do ano e a Oficina da Criança ação na Praça referente ao dia das crianças, abordando o comportamento e neofobia alimentar na infância, por meio de atividades metodológicas lúdicas. **CONCLUSÃO** Portanto, as atividades desenvolvidas pela liga proporcionam diversas experiências aos acadêmicos por meio de iniciativas no ensino, pesquisa e extensão, aprofundando o conhecimento dos ligantes sobre temáticas que envolvem o comportamento alimentar e a abordagem comportamental. Outro aspecto importante é a aproximação da instituição de ensino

com a comunidade, por meio das ações desenvolvidas concedendo benefícios tanto para população, quanto para formação dos graduandos.

Palavras-chave: Educação Superior; Nutrição; Saúde;

EFICÁCIA DE INFUSÃO DE UMA TISANA EM MULHERES NO PERÍODO PRÉ-MENSTRUAL

ANA TERRA CESAR MAURICIO; DANIELA MEDEIROS; JEIELI MELO.
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Para grande parte da população feminina a síndrome pré-menstrual causa algum tipo de prejuízo a suas atividades rotineiras seja física ou psíquica (LÓPEZ, 2013). Assim, terapias alternativas que possam contribuir no seu tratamento são de grande importância para garantir a qualidade de vida de mulheres. **OBJETIVO** O objetivo do presente trabalho foi avaliar a eficácia de uma infusão aromática tipo tisana (bebida quente com propriedades fitoterápicas) como auxílio a mulheres em período pré-menstrual. **METODOLOGIA** Realizou-se estudo clínico do tipo cross-over, avaliando-se 27 mulheres entre 18-40 anos que apresentaram a síndrome pré-menstrual e que relataram sofrerem com no mínimo 2 fatores da síndrome. A metodologia adotada no presente estudo obedeceu os procedimentos éticos e científicos fundamentais, conforme disposto na Resolução Nº 466 de 2012 do Conselho Nacional de Saúde/MS (CAAE - 16327519.3.0000.0023). As mulheres objeto do estudo foram acompanhadas de forma online, em 3 momentos distintos: (a) ciclo 1 sem administração da tisana (baseline); (b) ciclo 2, com administração da Tisana 1 *Melissa officinalis*; (c) ciclo 3, com administração da Tisana 2 *Melissa officinalis* (49%) e *Vitex agnus-castus* (51%), em suas respectivas proporções. A administração das tisanas para todas as participantes foi conduzida de forma padronizada exatamente 15 dias antes da menstruação de cada interveniente sendo orientado a ingestão preferencialmente no período da manhã e o modo de preparo foi adesivado à embalagem da tisana. Foi feito um questionamento online depois dos 15 dias de ingestão a respeito das características físicas, emocionais e psíquicas. Tal questionamento foi feito sempre ao fim da menstruação de cada ciclo, a fim de excluir possíveis interações ou reações ao organismo com a tisana. **RESULTADOS** Os resultados encontrados no presente estudo sugerem que mesmo com 4 meses de intervenção, a tisana se apresentou benéfica aos aspectos físicos e emocionais. Pois quando comparado às respostas do questionário baseline e os demais ciclos, e depois de uma autoavaliação de como era antes das tisanas e depois delas, os números de sintomas físicos auto relatados caíram de 17 (baseline) para 4 (após ciclo 3). E os emocionais de 17 (baseline) para 3 (após ciclo 3). Como resultado do estudo, percebeu-se que houve melhora no número de sintomas emocionais auto relatados com a utilização da Tisana 1 e Tisana 2 quando comparado a não utilização ($p=0,003$). Entretanto, não houve diferença estatística entre a Tisana 1 e Tisana 2 ($p=0,789$) - de 4 sintomas (ciclo 2) caiu para 3 (ciclo 3). Ou seja, tanto a tisana 1 quanto a tisana 2 contribuíram para a melhora da sintomatologia emocional, totalizando 21 intervenientes ao final do estudo. **CONCLUSÃO** Desta forma, concluiu-se existir uma clara correlação entre a administração de tisanas e a melhora nos

efeitos da TPM possivelmente devido a sua ação fitoterápica, havendo no entanto a necessidade de mais pesquisas em torno dos efeitos fisiológicos e farmacológicos destas substâncias sobre os Distúrbios da Síndrome Tensão Pré-Menstrual. Além da premência de que a população estudada precisa ainda de maior tempo de acompanhamento para verificar se outras variáveis que não foram estudadas até então serão capazes de serem exploradas para outras populações. Refletindo sobre os diferentes níveis de resposta de indivíduo para indivíduo no quesito melhora sintomatológica. Sendo assim, tanto no caso da *Melissa officinalis* quanto *Vitex agnus-castus* são necessários mais estudos.

Palavras-chave: Dismenorreia Primária; Síndrome Pré-Menstrual; Fitoterapia; Plantas Medicinais; Terapia Alternativa

“COMFORT FOOD”: UM ALIADO NO ISOLAMENTO SOCIAL EM TEMPOS DE PANDEMIA

TAMIRES DOS REIS SANTOS PEREIRA¹; IDA OLIVEIRA DE ALMEIDA¹; DANIELLE BRANDÃO DE MELO²; THALITA MARQUES DA SILVA³; CRISTAL MARLY TORRES FONA⁴.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL; 3. CENTRO UNIVERSITÁRIO UNINOVAFAP, TERESINA - PI - BRASIL; 4. INSTITUTO EVANDRO CHAGAS, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação sempre esteve intimamente presente nos momentos felizes dos seres humanos, sendo utilizada, para comemorar, confraternizar, fazendo parte de boas lembranças, de momentos de afeto e celebração. Atualmente, por causa da pandemia do novo coronavírus da síndrome respiratória aguda grave 2, causador da doença Coronavirus Disease 2019, que representa grande ameaça para a saúde global, também vem sendo interrompidas as atividades diárias da população, devido à necessidade de distanciamento social aconselhada pela Organização Mundial de Saúde, a fim de retardar a disseminação da doença (BRASIL, 2020; OLIVEIRA, 2020), fazendo com que os momentos de comemoração com pessoas queridas fossem deixados para depois. Comfort food compreende toda comida consumida com o objetivo de oferecer alívio emocional ou sensação de prazer em situações de fragilidade, associada muitas vezes a períodos significativos da vida como a infância e/ou à convivência em grupos considerados importantes como a família (GIMENES-MINASSE, 2016). O isolamento e as incertezas sobre o vírus geram ansiedade e muitas vezes o preparo e consumo de alimentos chamados Comfort food aliviam o estresse causado por essa situação. **OBJETIVO** Compreender sobre as características, a importância e a presença do Comfort food em tempos de pandemia. **METODOLOGIA** Estudo realizado a partir da percepção das autoras em suas redes sociais e ciclos de convívio, sobre o Comfort food no período de isolamento social como uma válvula de escape para o estresse. Também, foram utilizados artigos científicos com os descritores Comfort food, comida da alma pandemia, alimentação, doença Coronavirus Disease 2019 e comportamento alimentar a partir das plataformas Scientific Electronic Library Online, Biblioteca

Virtual em Saúde e Google Scholar, publicados nos últimos 5 anos em português e inglês. **RESULTADOS** As alterações na rotina interferem no comportamento alimentar que também são influenciados pelo estado emocional. A ansiedade e o estresse podem provocar aumento da ingestão calórica devido ao alto consumo de alimentos ricos em carboidratos e gorduras (chocolates e tortas, por exemplo), este consumo estimula a produção de serotonina que, tem efeito positivo no humor e na redução momentânea do estresse e aumento do bem estar mental. Muitas vezes cozinhar traz sensação de relaxamento e bem-estar, podendo ser considerada uma terapia. O alimento preparado traz a lembrança de ser cuidado, cuidar, confraternizar e realizar comemorações. O desejo do consumo pelo alimento nostálgico sustenta o senso de cultura e de família, quando existe desconexão física com o grupo ao qual se faz parte, consumir esse tipo de alimento traz de volta a sensação reconfortante de estar junto. **CONCLUSÃO** O ser humano, não come somente para satisfazer a fome fisiológica, ele faz do alimento um ritual, uma forma de socializar, satisfazer também a fome emocional e aliviar o estresse e através da comida e da socialização. Mesmo o Comfort food sendo um tipo de alimento vinculado a momentos de comensalidade vividos em grupos sociais significativos, geralmente é uma comida que se prepara e consome individualmente, exatamente porque o indivíduo está vivenciando a sensação de isolamento e solidão e necessita se sentir próximo, simbolicamente, às pessoas associadas à lembrança alimentar, nesse momento de pandemia, isso se mostra cada vez mais comum, pois o cenário atual exige distanciamento social e é esse alimento que dá o aconchego e conforto de que se precisa.

Palavras-chave: comida conforto; alimentação; pandemia; Coronavirus Disease 2019; isolamento social

NUTRIÇÃO APLICADA A PRÁTICA ESPORTIVA: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA NA MONITORIA

JEIEL MELO DA COSTA¹; LETICIA MENDES DE ARAÚJO²; VANESSA DE MATOS FERREIRA¹; FERNANDO VINICIUS FARO DOS REIS².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, ANANINDEUA - PA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A monitoria acadêmica visa melhorar o ensino de graduação, por meio de atividades que auxiliam o professor no processo de ensino-aprendizagem dos alunos, além de oportunizar ao monitor o aprofundamento de conhecimentos específicos, enriquecendo sua formação. Sabe-se que nutrição em esportes é uma das áreas de atuação do nutricionista que vem se consolidando, logo, é fundamental a melhoria do seu ensino desde a graduação. Porém, os alunos podem enfrentar dificuldades no entendimento dos conteúdos, pois esta é uma disciplina que integra diversos aspectos da bioquímica, fisiologia e dietética aplicadas a prática esportiva. Desse modo, o monitor pode contribuir para o fortalecimento da aprendizagem dos alunos, sendo também estimulado aprender enquanto ensina. **OBJETIVO** Descrever as vivências do discente na monitoria da disciplina de Nutrição Aplicada a Prática Esportiva. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo do tipo

Relato de Experiência, a respeito das vivências obtidas no período de agosto/dezembro de 2019, como monitor da disciplina de Nutrição Aplicada a Prática Esportiva, ministrada no 4º período do curso de graduação em Nutrição ofertado por uma Universidade pública de Belém/PA. O programa de monitoria objetiva promover a melhoria da qualidade acadêmico-pedagógica do ensino de graduação a partir da participação de monitores na construção colaborativa de práticas pedagógicas criativas e inovadoras. Assim, sua execução consistiu em pesquisar e selecionar materiais de apoio para a aplicação do plano de ensino, participar de aulas teóricas e práticas oferecendo auxílio ao professor, além de assumir tópicos de algumas aulas sob supervisão do professor. Os alunos monitorados foram divididos em grupos, ficando um monitor em cada grupo encarregado de auxiliar os integrantes, sendo disponibilizado seu contato através de aplicativo de mensagens instantâneas para facilitar a comunicação. **RESULTADOS** Através das vivências, pôde-se observar dificuldades apresentadas por alguns alunos relacionadas ao entendimento dos assuntos. Para lidar com tais adversidades foi fundamental dividir os alunos em grupos para serem acompanhados por monitores, uma vez que proporcionou a aproximação destes para sanar dúvidas e melhor compreender o conteúdo. Essa relação facilitou o diálogo com o professor sobre dificuldades recorrentes de certos tópicos de estudo e auxiliou na abordagem das aulas práticas e atividades extra classe, as quais contaram com maior autonomia dos monitores, pois foram previamente instruídos como deveriam proceder em cada atividade, sempre com a supervisão final do professor. Ademais, ao assumir tópicos de aulas teóricas e práticas, os monitores foram encorajados a ampliar suas habilidades de comunicação e didática para ser claro e coeso na explicação dos temas. Devido a essas situações, nos vimos na necessidade de consultar frequentemente artigos científicos, livros e nos aprofundarmos ainda mais nos assuntos inerentes à disciplina adquirindo assim, maior embasamento para lidar com as responsabilidades relativas ao monitor. **CONCLUSÃO** A prática da monitoria nesta disciplina foi de extrema relevância como complemento da graduação em Nutrição, pois não somente auxiliou no processo de aprendizagem dos alunos monitorados, mas também corroborou para o aprendizado dos monitores, em razão do aprofundamento teórico, prático e fortalecimento de habilidades pessoais e profissionais. Essa vivência contribuiu, portanto, para o aprimoramento da formação de futuros nutricionistas esportivos.

Palavras-chave: Ensino; Aprendizagem; Nutrição esportiva;

NUTRIÇÃO E INTERDISCIPLINARIDADE NA PRÁTICA DOCENTE

VANESSA MAGNUS HENDLER; BRUNA GEWEHR; JULIANA MACHADO SEVERO;
FABIANA THOME DA CRUZ.

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO RURAL DA
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, RIO GRANDE DO SUL - RS -
BRASIL.

INTRODUÇÃO Ao se realizar uma análise da trajetória dos debates acerca da alimentação e dos currículos pedagógicos dos cursos de Nutrição, observa-se que, durante muito tempo, perdurou uma

visão reducionista, voltada aos aspectos clínico-fisiológicos relacionados ao consumo e ao aproveitamento biológico dos nutrientes. De modo a complexificar essa visão simplista, nos últimos anos, a nutrição vem avançando em debates em torno do trinômio indivíduo-alimento-saúde, apontando para a importância da interdisciplinaridade nesse campo do saber. **OBJETIVO** Promover processos reflexivos sobre a importância da interdisciplinaridade na Nutrição a partir de experiências docentes que articulam diferentes áreas do conhecimento em cursos de graduação com interfaces com a Nutrição. **METODOLOGIA** As reflexões que sustentam este artigo foram construídas em decorrência de experiências docentes desenvolvidas no âmbito das disciplinas Desenvolvimento e Segurança Alimentar e Nutricional: I) reflexão e planejamento da docência e II) prática, oferecidas no Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Nessas disciplinas, as pós-graduandas tiveram oportunidade de discutir metodologias participativas de construção do conhecimento, instrumental teórico, metodológico e analítico na docência aplicados ao eixo temático integrador Segurança Alimentar e Nutricional. As aulas foram lecionadas na Universidade Estadual do Rio Grande do Sul na unidade de Caxias do Sul e na Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre em disciplinas dos cursos de Ciência e Tecnologia de Alimentos e de Tecnologia em Gastronomia, respectivamente, no período de agosto a novembro de 2019. A equipe de professoras foi formada por uma nutricionista, uma gastróloga e uma turismóloga orientadas por uma engenheira de alimentos. **RESULTADOS** As disciplinas ministradas pelo grupo multidisciplinar tiveram objetivo de promover discussões sobre alimentação a partir da interconexão entre as dimensões culturais, ambientais, políticas, sociais, éticas, econômicas, nutricionais e sensoriais. Desse modo, a partir do fio condutor indivíduo-alimento-saúde, foram trabalhados conceitos da antropologia da alimentação, processos de globalização e patrimonialização da comida, diversidade biológica e sociocultural no Brasil, sistemas alimentares sustentáveis, consumo político e movimentos contemporâneos da alimentação. Para trabalhar esses temas, fez-se uso de metodologias participativas que convidavam os alunos a expor suas opiniões. Fomentando os debates, as diferentes perspectivas das docentes agregaram às aulas tanto pontos de vista complementares como perspectivas conflitantes. Nesse sentido, diferentes contextos e formações contribuíram para que reflexões plurais pudessem ser construídas no ambiente de ensino. O feedback das atividades foi positivo e culminou em reflexões construtivas, atingindo ao objetivo das respectivas disciplinas. **CONCLUSÃO** A alimentação, para além da dimensão nutricional, é composta por diversos elementos sobrepostos. Os resultados do trabalho desenvolvido pelo grupo indicam que para se pensar alimentação na atualidade, faz-se necessário uma disruptura da visão unívoca e reducionista sobre o próprio corpo e o comer. Assim, para abarcar reflexões sobre um ato que é, ao mesmo tempo, corriqueiro e complexo, subjetivo e racional, faz-se necessária a interdisciplinaridade entre os diferentes campos do saber.

Palavras-chave: alimentação; docência; transversalidade;

UTILIZAÇÃO DO INSTAGRAM COMO FERRAMENTA DE EDUCAÇÃO E ENGAJAMENTO: RELATO DE UMA EXPERIÊNCIA

ADRIANA DE ANDRADE VIEIRA NODARI.

SINDICATO DOS NUTRICIONISTAS DO ESTADO DE MATO GROSSO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A crescente evolução das tecnologias de informação e comunicação vem criando um novo contexto virtual e, sobretudo, novas maneiras de interagir no espaço cibernético. A internet é responsável por grandes transformações sociais e culturais e tornou-se indispensável para a sociedade, pois atualmente 80% da população têm acesso a ela (SILVA, 2016). Médicos interagem com pacientes utilizando a Telemedicina e nutricionistas realizam atendimento nutricional on-line permitido pelo Conselho Federal de Nutricionistas até 31/08/2020. O Sindicato dos Nutricionistas do Estado de Mato Grosso (SINUT/MT) proporcionou aos profissionais, durante a pandemia do coronavírus, conteúdo científico por meio de lives, enfatizando essa forma de ensino. Profissionais com características inovadoras foram entrevistados para discursarem sobre os rumos de suas respectivas áreas de atuação. De abril a junho, a Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas 600/2018 direcionou o embasamento das lives; em julho, discutiu-se o empreendedorismo digital e a importância do acréscimo de novas competências ao profissional. **OBJETIVO** Divulgar conteúdo científico para popularizar o perfil do Sindicato de nutricionistas de Mato Grosso no Instagram e expandir o número de afiliados da entidade. **METODOLOGIA** A divulgação do conteúdo aconteceu no Instagram da entidade. As lives foram o instrumento para a transmissão do saber científico. Nutricionistas e profissionais da área da alimentação discutiram sobre temas relevantes para o período, como a atuação e a ética profissional, o Covid19 e seus desdobramentos, a formação do nutricionista e o empreendedorismo digital. Os seguintes parâmetros mensuraram a popularidade do perfil no Instagram: número de seguidores, visitas ao perfil e visualização das lives gravadas. Os dados foram coletados de maio a julho de 2020. Segundo Almeida et al (apud PETERS et al 2013) essa variedade de diferentes medidas comportamentais se deve ao fato de que nenhuma métrica isoladamente é capaz de capturar a importância do fenômeno do engajamento nas redes sociais virtuais para o marketing. **RESULTADOS** O perfil do Sindicato dos Nutricionistas no Instagram foi criado no dia 05/04/2018. Até a data de 06/04/2020 possuía 676 seguidores e alcance de visualizações das postagens de 4.663 no perfil. Nos anos de 2018 e 2019, houve 13 postagens no feed. As lives iniciaram-se em 07/04/2020 e ocorreu o aumento de 71,3% de seguidores, já as visualizações das lives totalizaram 2.627 espectadores, sem dados anteriores para mensurar. O perfil alcançou 8.782 visualizações. Comparando os meses de maio a julho/2020 aos anos de 2018/2019, houve um aumento de 600% de visitas ao perfil. **CONCLUSÃO** A proposta de aumentar o engajamento dos profissionais e a popularidade do perfil do Sindicato dos Nutricionistas no Instagram foi efetivada. O resultado gerou aumento significativo no tráfego virtual, visibilidade e interação com os seguidores, demonstrando a parceria efetiva entre a entidade e os nutricionistas neste momento de pandemia do Covid19. A proposta do crescimento de filiados não obteve sucesso significativo.

Palavras-chave: Informação; Comunicação; Nutricionistas;

ROTULAGEM NUTRICIONAL PARA COMERCIALIZAÇÃO DOS PRODUTOS ARTESANAIS DA ECONOMIA SOLIDÁRIA DE BLUMENAU: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

SUSANNE DE ANDRADE CARMO BOTELHO; LUCINEIA SANCHES; RAQUEL ANDRADE REBELO.

UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Economia Solidária se coloca como um novo paradigma na busca de soluções para a crise social e econômica (RUFINO, 2003). Sem embargo, é vista como um modo de produção alternativo que busca a emancipação plena da classe dos trabalhadores (SINGER, 2002). Conforme a RDC Nº 360 (MS, 2003), as informações contidas no rótulo nutricional têm como objetivo trazer ao consumidor conhecimento básico sobre rotulagem de alimentos e bebidas. Além disso, a (ANVISA, 2018) vem aprimorando as ações junto aos empreendimentos da população de baixa renda que enfrentam dificuldades para entrar no mercado formal. Com isso, os Empreendimentos recebem apoio dos órgãos públicos quando estão de acordo com as normas vigentes, onde há políticas públicas específicas de apoio e incentivo. **OBJETIVO** Promover a inclusão produtiva e geração de renda dos integrantes da Economia Solidária, com a melhoria da qualidade dos produtos alimentícios, através da comercialização dos alimentos artesanais com a inserção da rotulagem nutricional. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência de uma acadêmica de Nutrição, em assessoria aos produtores de alimentos da Economia Solidária, inserido no Programa de Extensão da Incubadora Tecnológica de Cooperativas Populares de Blumenau ITCP, da Universidade Regional de Blumenau - FURB, no subprojeto: Produção Artesanal, Comercialização Justa e Solidária e Consumo Responsável, com financiamento do Fundo de Apoio à Manutenção e ao Desenvolvimento da Educação Superior. Foi elaborada uma pesquisa de coleta de demandas dos artesãos, utilizando a plataforma do Google Forms, entre setembro de 2019 a fevereiro de 2020, com os (15) quinze Empreendimentos de Economia Solidária de Blumenau, dos quais (7) sete participaram, onde 33,33% produzem alimentos. **RESULTADOS** A principal demanda destes, foi a falta de rotulagem nutricional. Com isso, foram solicitadas receitas culinárias aos produtores de alimentos artesanais, contendo as gramaturas (g) de todos os ingredientes para elaboração das rotulagens. Para os cálculos, utilizou-se a planilha Microsoft Office Excel 365 e dados da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos TACO e da Tabela de Composição de Alimentos da Sônia Tucunduva. Considerou-se como base para uma alimentação diária 2000 kcal. Os produtos rotulados possibilitaram a venda para comércios físicos na região, com ótima aceitabilidade. **CONCLUSÃO** Verificamos que a rotulagem nutricional produzida pela acadêmica de Nutrição nos produtos alimentícios artesanais da Economia Solidária de Blumenau, garantiu a segurança alimentar e nutricional, como também, a execução do comércio de alimentos dentro das conformidades obrigatórias de rotulagem conforme a Regulamento Nº 360 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Além disso, obtiveram suporte técnico para a melhoria da qualidade sensorial e higiênico-sanitário, através dos produtos rotulados. Contribuiu com o desenvolvimento e economia dos produtores, fortalecendo a culinária regional através dos produtos artesanais alimentícios da Economia Solidária.

Palavras-chave: Economia solidária; Extensão universitária; Rotulagem; Segurança alimentar e nutrição; Nutrição

ELABORAÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL DE LEITE FERMENTADO PROBIÓTICO ENRIQUECIDO COM BIOMASSA DE BANANA VERDE

CAMILA BEZERRA VIEIRA DE ATAIDE; CAROLINA DE OLIVEIRA VOGADO; RENATA
PUPPIN ZANDONADI.

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO Destacam - se como os principais fatores de risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) o tabagismo, a inatividade física e a má alimentação, sendo este último o mais relevante (WHO, 2014; BRASIL, 2016). Os leites fermentados fornecem quantidades expressivas alguns de nutrientes como cálcio, fósforo e potássio que podem favorecer a dieta humana fazendo parte dos fatores de proteção contra essas doenças. **OBJETIVO** Avaliar sensorialmente as diferentes concentrações de biomassa de banana verde nos fermentados por *Lactobacillus paracasei* subsp. *paracasei* LBC 81. **METODOLOGIA** O presente trabalho foi realizado nos Laboratórios de Higiene dos Alimentos, Técnica Dietética e de Análises de Alimentos da Universidade de Brasília, Brasília DF. Para a elaboração dos leites foram feitos: a ativação da cultura de *Lactobacillus paracasei* subsp. *paracasei* LBC 81 para produção dos leites fermentados, a produção das fórmulas base para a posterior inoculação com a cultura de *Lactobacillus paracasei* subsp. *paracasei* LBC 8 e a produção dos leites fermentados e determinação dos parâmetros cinéticos da fermentação. Para a análise sensorial o teste de aceitação foi realizado por meio da utilização de escala hedônica de nove pontos aplicada a 113 provadores idade média de $21 \pm 6,8$ (51% do gênero feminino e 49% do gênero masculino). A formulação de leite fermentado sem adição de BBV foi utilizada como padrão. As amostras foram aleatorizadas e modicamente representadas. Um volume de 25 mL de cada uma das 4 diferentes amostras de leite fermentado foram servidas de forma monádica aos provadores a 10°C em copos plásticos com 50 mL de capacidade, codificados randomicamente com 3 dígitos. Os provadores avaliaram os atributos aparência, sabor, aroma, textura e aceitação global. O Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) foi apresentado aos participantes da pesquisa e o estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Brasília (Parecer: 2.000.289). **RESULTADOS** Os valores encontrados para aceitabilidade geral ratificam os resultados descritos para as análises dos demais atributos. Os leites fermentados contendo 0,0% e 9,0% de BBV apresentaram percentuais de aceitação de 49,6% e 43,4% respectivamente, sendo, portanto, rejeitados. Entretanto, como observado em relação aos demais atributos, os leites fermentados contendo 3,0% e 6,0% de BBV tiveram aceitabilidade geral com percentuais de 81,4% e 80,5%, não diferindo significativamente entre eles (**p**CONCLUSÃO Pode-se concluir que o leite fermentado enriquecido com 6,0% de biomassa de banana verde (BBV) apresentou as maiores médias de aceitação em relação aos atributos aparência e textura (**p**

Palavras-chave: Análise sensorial; Banana verde; Biomassa; Leite fermentado;

PROTOCOLO DE INSERÇÃO PARTICIPATIVA DA CRIANÇA E DE SEUS RESPONSÁVEIS NO PERÍODO DE INTRODUÇÃO ALIMENTAR – PROPOSTA DE ATIVIDADE EXTENSIONISTA

MARYANA ALVES PEDROZA; TATIANA RUSSELL CASTRO MACHADO; JULIETE TELES ALENCAR; CRISTINA ALVES DE SOUSA; SIMONE CORTES COELHO; KAROLINE RAYSSA DE ALCANTARA.
UNIVERSIDADE CATÓLICA DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A fase de introdução alimentar é um período de aprendizado e transição, trazendo impacto na formação do hábito alimentar. Durante o atendimento nutricional, deve-se usar de estratégias, como as aplicadas no Baby-Led Weaning, onde os responsáveis são encorajados a confiarem na capacidade inata do bebê de auto alimentar-se. Dentro desta proposta, a elaboração de novos protocolos para o atendimento nutricional voltados a alimentação participativa, estimula o responsável a tornar-se facilitador para o bebê na construção da boa relação com a comida; bem como aprimora o aprendizado através de projetos de extensão Universitária, com foco na criação de protocolos com aplicação prática. **OBJETIVO** Descrever a elaboração de um protocolo para rotina de orientação a introdução alimentar participativa para os bebês através da construção educativa de seus responsáveis. **METODOLOGIA** O protocolo foi desenvolvido por integrantes de uma Liga Acadêmica de Nutrição Materno Infantil de uma Universidade privada do Distrito Federal, com temas e atividades lúdicas, para a aprendizagem e troca entre os responsáveis e seus bebês no momento da oferta de novos alimentos; promovendo assim a introdução alimentar de forma participativa, com estímulo a execução de comportamentos saudáveis para os bebês. As práticas foram organizadas para serem executadas em encontros semanais durante um semestre, para famílias com bebês de ambos os sexos, na faixa etária de 04 a 24 meses; abordando temas desde a construção de uma alimentação nutricionalmente completa, a manutenção do aleitamento materno, bem como seletividade, intolerâncias e alergias alimentares. **RESULTADOS** O protocolo elaborado inicia com questionário para determinar o nível de conhecimento dos responsáveis sobre introdução alimentar e uma anamnese. As atividades seguem com ações participativas do bebê junto ao responsável, voltadas aos seguintes temas: entendimento sobre introdução participativa, cortes adequados para as diferentes fases do bebê; montagem do prato saudável e o papel dos grupos alimentares; conscientização sobre controle das expectativas dos responsáveis e identificação dos sinais de saciedade e seletividade. Temas voltados a questões da alimentação familiar também foram incorporados ao protocolo, com atividades voltadas ao ambiente das refeições, paladar familiar, relação de todos com os alimentos; além dos conceitos envolvendo alimentos processados, ultra processados, rotulagens, tamanhos de pratos para percepção sobre quantidades, com estímulo a proposta de fazer uma mini horta. Os temas finais continham orientações sobre alergias e intolerância e saúde intestinal. **CONCLUSÃO** As práticas integradas durante o processo de Introdução Alimentar, têm sido incentivadas devido a eficácia demonstrada através da prevenção e tratamentos de deficiências alimentares, permitindo um melhor desenvolvimento da saúde infantil. A abordagem participativa é importante para que haja a formação de hábitos saudáveis nos primeiros dois anos de vida e melhora desenvolvimento infantil, refletindo na fase adulta. Diante do exposto, observa-se a importância da validação de protocolos direcionando a introdução alimentar participativa e nutricionalmente adequada, como papel precursor para um crescimento saudável do bebê e aprimoramento prático de seus autores.

Palavras-chave: Alimentação Infantil; Alimentação Participativa; Introdução Alimentar;

COVID-19 E ALEITAMENTO MATERNO: ELABORAÇÃO DE MATERIAL AUDIOVISUAL COMO FERRAMENTA DE EDUCAÇÃO EM SAÚDE

CARLA GABRIELA DE OLIVEIRA CAMPOS¹; GABRIELLE BARCELO PAES¹; LORENA BARBOSA FONSECA¹; MILENA TIFFANY FONTES¹; MYLENA CRISTINA SOUZA DE OLIVEIRA¹; RODRIGO CÉSAR DE OLIVEIRA CARVALHO².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO, CUIABÁ - MT - BRASIL; 2. SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO, CUIABÁ - MT - BRASIL.

INTRODUÇÃO Avanços nos campos da ciência e da tecnologia possibilitam a realização de ações de educação em saúde mesmo diante do isolamento social em função da pandemia pelo COVID-19. A infecção pelo COVID-19 pode gerar insegurança materna para o aleitamento materno, levando à sua descontinuidade. **OBJETIVO** Apresentar o processo de criação de um vídeo educativo sobre amamentação no contexto do COVID-19. **METODOLOGIA** Adotou-se a metodologia da problematização: levantou-se o problema central, que motivou a busca de informações e estratégias de solução: As nutrizes infectadas por SARS-CoV-2 podem continuar amamentando seu filho?. A partir dessa pergunta norteadora, foram realizadas buscas de artigos científicos e de documentos oficiais publicados pelo Ministério da Saúde do Brasil e pela Organização Mundial de Saúde sobre o tema, reuniões por plataformas de videoconferência para debater as informações levantadas e possíveis intervenções, definindo-se pela elaboração de um vídeo de curta duração, que apresentasse as informações mais atuais e relevantes sobre o tema em linguagem informal, não-técnica. O vídeo consistiu em perguntas e respostas quanto às principais dúvidas sobre amamentação em meio à pandemia. Em seguida, passou-se à seleção e edição dos elementos visuais para composição do material, inserção da narração do texto e de legendas (em português e espanhol) e conversão para formato compatível com o compartilhamento nas mídias sociais. O vídeo teve duração de três minutos e sete segundos e foi intitulado Aleitamento materno e o novo Coronavírus: o que você tem a ver com isso?. O processo de elaboração do material durou 3 semanas. Para a divulgação do vídeo definiu-se as seguintes estratégias: criação de um canal no YouTube® para o projeto de extensão; compartilhamento em páginas de redes sociais ligadas ao curso ao qual o projeto está vinculado, em páginas relacionadas ao aleitamento materno e em contas particulares. **RESULTADOS** O vídeo abordou o risco de infecção pelo novo Coronavírus e seus sintomas característicos, trouxe informações sobre a amamentação por mães infectadas, uso adequado de máscaras, higienização das mãos, fontes seguras sobre o tema, além de abordar aspectos ligados à insegurança para amamentar. As informações apresentaram-se na forma de perguntas e respostas, acompanhadas de ilustrações sincronizadas com a narração e legenda. Em três meses foram contabilizadas mais de 2.500 visualizações em redes sociais, além da divulgação em sites oficiais, webaulas de abrangência nacional e telejornais de alcance regional. A utilização do vídeo possibilitou a ação de educação em saúde durante o isolamento social, levando a mensagem a nutrizes em todo o país e fora dele, contribuindo para a manutenção do aleitamento materno, apesar de não ter sido avaliado o alcance

exato e impacto do vídeo sobre os indicadores de aleitamento materno em mães com COVID-19. Esse tipo de avaliação é importante em trabalhos futuros que utilizem essa metodologia, para possibilitar a tomada de decisão por parte de gestores de saúde em relação ao apoio a intervenções dessa natureza. **CONCLUSÃO** O vídeo apresentou amplo potencial de alcance de nutrízes que podem se beneficiar das informações apresentadas e, conseqüentemente, de contribuir para a promoção do aleitamento materno. Ao mesmo tempo, o processo de construção do material contribuiu para ampliar o conhecimento das alunas extensionistas sobre o tema, considerando que o aprendizado se dá, também, ao ensinar.

Palavras-chave: Aleitamento Materno; Infecções por Coronavírus; Educação em Saúde; Educação Alimentar e Nutricional;

IMPLANTAÇÃO DE UMA CLÍNICA ESCOLA DE NUTRIÇÃO EM UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR DA ZONA NORTE DE SÃO PAULO

ELIZABETE ALEXANDRE DOS SANTOS; AMANDA BARBOSA NETO.
UNIVERSIDADE ANHANGUERA DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO A clínica escola é um importante espaço de aprendizado e pode proporcionar aos alunos um ambiente fundamental para o desenvolvimento de habilidades, articulando a teoria e prática, o ensino, a pesquisa e a extensão. No que se refere à extensão, a clínica escola tem como objetivo oferecer à comunidade serviços na área de nutrição com foco na prevenção e tratamento de doenças, permitindo que o aluno complemente a sua formação, sob a orientação de um professor supervisor, simultaneamente atendendo a comunidade. Dessa forma, este ambiente contribui ativamente com o desenvolvimento profissional e pessoal do aluno. Aprender a realizar um atendimento nutricional na prática é requisito fundamental para compreender de forma ampla os aspectos nutricionais relacionados com as diferentes fases da vida, doenças específicas e como aplicar a educação alimentar e nutricional. **OBJETIVO** Identificar os procedimentos e materiais necessários para a implantação de uma clínica escola de nutrição. **METODOLOGIA** A clínica escola de nutrição da Anhanguera Educacional - Campus Santana atualmente encontra-se em processo de implantação e tem como objetivo realizar avaliação e diagnóstico nutricional, promover a reeducação alimentar por meio da educação nutricional a crianças, gestantes, adultos e idosos seja por meio do atendimento nutricional ou através de ações educativas à comunidade acadêmica e externa. Foi feito um levantamento dos procedimentos, bem como dos materiais e impressos necessários. Também foi realizada uma revisão na literatura dos últimos 10 anos nas bases de dados Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (Lilacs) e Scientific Electronic Library Online (SciELO), utilizando os seguintes descritores: clínica escola, implantação de clínica escola, extensão acadêmica. **RESULTADOS** A procura por serviços de saúde tem crescido em clínica-escolas por serem locais que oferecem à população tratamentos multiprofissionais de forma gratuita, atraindo principalmente o público com baixa renda, com o objetivo de tratá-los, conscientizá-los e educá-los nutricionalmente em diferentes âmbitos da saúde. Alguns procedimentos são necessários durante o

processo de implantação de uma clínica escola. Dessa forma, foi identificada a necessidade de elaboração de protocolos clínicos para que todos profissionais estejam alinhados em relação às condutas necessárias. É importante também que seja definido um fluxograma de atendimento: definição dos horários de atendimentos, dados necessários para agendamento e cadastro dos pacientes, atendimento no momento de chegada do paciente, atendimento nutricional, avaliação antropométrica e agendamento do retorno (definição da periodicidade) e também elaboração de cuidados pós-pandemia. Foram identificado os seguintes impressos necessários para implantação da clínica: anamnese nutricional adulto, anamnese nutricional infantil, orientação alimentar para doenças (hipertensão arterial, diabetes mellitus, gastrite, refluxo gastroesofágico, anemia, entre outros). **CONCLUSÃO** São escassos os artigos voltados para a importância da clínica escola de nutrição. A implantação deste espaço dentro de uma universidade proporciona ao aluno uma oportunidade para que os conceitos teóricos sejam aplicados, bem sucedida e que cumpra o seu papel no que diz respeito ao ensino, pesquisa e extensão. Sendo necessário que haja o adequado planejamento dos serviços que serão prestados, bem como das atividades a serem desenvolvidas pelos alunos.

Palavras-chave: Clínica escola; Extensão; Nutrição;

RELATO DE EXPERIÊNCIA: DINÂMICA DE MINDFULNESS E MINDFUL EATING EM UMA LIGA ACADÊMICA DE NUTRIÇÃO COMPORTAMENTAL

JEIEL MELO DA COSTA; CARLIANE CARDOSO DOS REIS; JULLYANA VAGO DE VILHENA; ALINE LEÃO REIS; EVELINE DE MATOS GEMAQUE.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A prática de mindfulness, traduzida livremente para atenção plena, baseia-se em um estado de foco e atenção ao presente, com postura não-julgadora e curiosa à prática. Nesse sentido, o comer com atenção plena, mindful eating, propõe ter atenção ao se alimentar, mantendo a postura não-julgadora e aberta à experiência presente, focando em aspectos sensoriais da comida e outros ligados ao processo de comer, também pode ser utilizada para promover maior percepção de fome e saciedade e, com isso, vem sendo utilizada no tratamento de alterações no comportamento alimentar. **OBJETIVO** Relatar a aplicação de dinâmicas sobre mindfulness e mindful eating vivenciada por participantes de uma liga acadêmica de nutrição comportamental. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência a respeito da execução de dinâmicas em grupo realizadas durante uma reunião da Liga Acadêmica de Nutrição Comportamental de uma universidade pública de Belém, Pará. A atividade foi elaborada e executada por uma nutricionista com conhecimentos em mindfulness e mindful eating, realizada em 2019, em uma sala de aula da universidade. Após entregar cartolinas e materiais de pintura aos alunos, a nutricionista os dividiu em dois grupos (mindfulness e mindful eating). Com o objetivo de expressarem seus conhecimentos prévios sobre o assunto, foi solicitado que os alunos escrevessem nas cartolinas palavras referentes aos temas de seu grupo. Em seguida, a partir das cartolinas, a nutricionista fez uma breve explanação sobre os assuntos, ressaltando as pesquisas científicas com mindfulness e mindful eating. Foi então exibido o episódio Meditação da

série Explicando - A Mente, o qual abordou o conceito de mindfulness, como surgiu, como praticar e seus benefícios. Por fim, os discentes foram convidados a praticar o mindful eating durante a degustação de alimentos dispostos em uma mesa no centro da sala, foram orientados a não falar, sentir e observar as características organolépticas dos alimentos escolhidos, refletir sobre a escolha dos alimentos, sinais de fome e saciedade, após 5 minutos desta prática, os alunos foram convidados a relatar sua percepção sobre todas as atividades. **RESULTADOS** Foi observado que os ligantes participaram ativamente das estratégias propostas de modo que a compreensão sobre os temas foi mais efetiva ao se iniciar pela dinâmica seguida pela exposição do assunto, pois proporcionou um entendimento mais significativo acerca dos conteúdos. Além disso, os membros da liga relataram experimentar sensações de calma e relaxamento após o processo de mindful eating, sendo que alguns integrantes declararam conseguir reconhecer sua fome e saciedade ao degustar a comida de forma consciente e sem distrações, entretanto, os alunos relataram que comer em silêncio foi incômodo e demonstraram alívio ao serem liberados para falar, o que expõe que o comer sem poder falar não é algo comum na vida dos alunos presentes na prática. **CONCLUSÃO** O fato de as dinâmicas terem sido iniciadas com a exposição dos conhecimentos prévios dos alunos sobre a temática ao invés de aula expositiva, foi interpretado como um ponto positivo, pois os alunos mostraram-se mais interessados e focados no momento. Observou-se que o comer em silêncio foi desconfortável, apesar disso, os participantes conseguiram adentrar na prática de mindful eating. Dessa forma, os alunos se sentiram estimulados a dar continuidade na prática de mindful eating e futuramente utilizar essas ferramentas no processo mudança do comportamento alimentar do paciente.

Palavras-chave: Terapia comportamental; Atenção plena; Ensino;

AÇÃO EDUCACIONAL SOBRE CONSUMO ALIMENTAR ADEQUADO EM UMA ESCOLA PÚBLICA MUNICIPAL, EM BELÉM-PA: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA.

WEANY JACQUELINE COSTA DA CONCEIÇÃO; BRUNA GUSMÃO GOMES; WALYSON SANTOS DE SOUZA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A promoção de atividades com direcionamento para educação alimentar entre escolares vem se consolidando como fator fundamental à formação e desenvolvimento do comportamento alimentar adequado. Sabe-se que este processo é fortemente influenciado pelo ambiente que o indivíduo encontra-se inserido, e que os hábitos desenvolvidos nesse período tendem a prevalecer durante boa parte da vida, evitando o aparecimento de doenças crônicas não transmissíveis, a exemplo da obesidade. Deste modo, a educação nutricional durante a infância se faz importante, uma vez que a maior parte dos hábitos alimentares são adquiridos e consolidados neste período, o ambiente escolar torna-se, um excelente meio para inserção de ações que visem a promoção de saúde e qualidade de vida a longo prazo. **OBJETIVO** Relatar uma experiência de ação educativa, sobre consumo alimentar infantil, realizada em uma escola de ensino fundamental em Belém-Pa. **METODOLOGIA** Relato de experiência de uma atividade educativa com aplicação de metodologia

ativa, realizada por acadêmicas da Faculdade de Nutrição, da Universidade Federal do Pará, durante a disciplina de alimentação e nutrição no curso da vida II, sob a supervisão de uma professora nutricionista. A ação ocorreu entre os meses de maio a junho de 2019, em uma escola municipal de Belém-Pa, e contou com a participação de 56 crianças na faixa etária de 09 a 12 anos de idade, tendo como critério de inclusão a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido pelos responsáveis dos discentes. A atividade foi executada em quatro etapas, inicialmente discorreu-se sobre a importância das escolhas alimentares, tendo em vista o impacto que a alimentação diversificada exerce na recuperação, manutenção e estruturação do estado de saúde, tendo como referência o atual Guia Alimentar para população brasileira; em seguida foi introduzido aos escolares o semáforo da alimentação indicando a cor verde para sinalizar os alimentos que poderiam ser ingeridos livremente, amarelo para consumo moderado e vermelho consumo restrito; logo após foram distribuídas imagens de alimentos diversos para que os escolares dispusessem no semáforo, indicando a frequência com que os alimentos deveriam ser consumidos de acordo com seu entendimento. Por fim, houve a avaliação sobre o posicionamento das figuras, realocando as figuras dispostas de forma equivocada, discutindo as consequências do consumo alimentar inadequado e esclarecendo as últimas dúvidas. **RESULTADOS** Pôde-se observar a participação ativa dos escolares durante todas as etapas da atividade, havendo reflexão sobre as escolhas alimentares, ao classificar os alimentos de acordo com suas propriedades nutricionais em termos quantitativos e qualitativos, considerando quantidade de sal, açúcar, proteína e gordura de sua composição. Os estudantes manifestaram muitas dúvidas a respeito dos grupos alimentares e sua conformação nutricional e também compartilharam aspectos de sua rotina alimentar, fazendo da ação um momento dinâmico com troca de experiências e conhecimento. Para os discentes, o saber acerca das escolhas alimentares adequadas e, para as acadêmicas de nutrição, maior experiência acerca estratégias para educação em saúde. **CONCLUSÃO** A inclusão de atividades de educação nutricional entre escolares, propicia conhecimento ao educando de forma que as escolhas alimentares sejam feitas de maneira consciente, corroborando para o desenvolvimento de bons hábitos alimentares, que impactam positivamente na melhora da qualidade de vida.

Palavras-chave: Educação em saúde; Comportamento alimentar infantil; Escolares;

MEMÓRIA DOS PAIS SOBRE O ALEITAMENTO MATERNO E A ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR AOS 2 E AOS 4 ANOS DE IDADE DA CRIANÇA.

BRUNA DA SILVA DAMACENO¹; LIDIANY DO NASCIMENTO LEITE¹; AMANDA FORSTER LOPES HANADA².

1. UNIVERSIDADE PAULISTA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O aleitamento materno (AM) supre as necessidades nutricionais do lactente até o sexto mês de vida, quando a introdução lenta e gradual de outros alimentos, juntamente com a continuidade da amamentação é capaz de prevenir carências nutricionais específicas e permitir o

crescimento e desenvolvimento adequados. A fim de avaliar a relação entre a alimentação no início da vida e desfechos na saúde das crianças estudos retrospectivos são frequentemente realizados, com a aplicação de questionários, no entanto inconsistências entre a recordação relatada e as práticas alimentares infantis já foram demonstradas (Zyl et al., 2016). **OBJETIVO** Comparar informações sobre a duração do aleitamento materno e momento de introdução dos alimentos da alimentação complementar, relatadas pelos pais em dois momentos diferentes da vida da criança: aos dois e aos quatro anos de idade. **METODOLOGIA** Os sujeitos da pesquisa consistiram em responsáveis de crianças frequentadores de escolas municipais em Taubaté (São Paulo). Esta pesquisa recebeu a aprovação do comitê de ética da Universidade de São Paulo (USP) número do parecer: 498.687 (2014) e 1.815.019 (2016). As informações iniciais foram obtidas no ano de 2014 de uma amostra de 463 crianças, cujos pais responderam perguntas sobre a alimentação: duração, em meses, do AM exclusivo e total e idade de início, em meses, da introdução de: leite não materno, água e/ou chá, papa de fruta, papa de vegetais e guloseimas. A coleta desses dados foi realizada a partir do preenchimento pelos pais de um questionário, enviado através da agenda. Em nenhum momento os responsáveis foram informados que seriam convidados a responder algumas dessas mesmas perguntas posteriormente. Após dois anos e meio, as mesmas perguntas foram reenviadas, anexadas novamente na agenda escolar, para o autopreenchimento pelos pais daquelas crianças que mantiveram a frequência na rede de educação municipal. As variáveis foram expressas em média, valores mínimos e máximos, desvio padrão e intervalo de confiança de 95% (IC95%) quando em valores contínuos e por frequência de distribuição quando houvesse categorização. A associação entre as variáveis categóricas foi avaliada pelo teste exato de Fisher. O risco relativo e o IC95% foram calculados. Para todas as análises, foi definido como nível de significância $p=0,05$. Todos os cálculos foram feitos com os softwares Stata/IC 15.1. **RESULTADOS** O tempo médio transcorrido entre as avaliações foi de 2,4 anos (dp - 0,1). A média de idade das crianças em 2014 era de 2,4 e 4,8 anos em 2016. A média de idade das mães (2014) era de 28 anos e a maior parte possuía ensino médio (60,21%), seguido do ensino fundamental (22,58%). Na comparação entre as médias de duração do AM e de introdução da alimentação complementar observou-se diferença estatisticamente significativa entre o momento de introdução de água e chá (2014 - $4,09 \pm 1,70$; 2016 - $4,59 \pm 2,33$; $p=0,00$), leite não materno ($6,28 \pm 5,06$; $7,47 \pm 6,75$; $p=0,01$); guloseimas ($10,74 \pm 4,46$; $11,79 \pm 6,24$; $p=0,03$) e refrigerante ($14,05 \pm 5,27$; $16,84 \pm 9,60$; $p=0,00$). Com exceção da comida de sal, pode-se observar que no geral, aos quase 5 anos de idade das crianças, as mães tendem a aumentar a idade de introdução dos novos alimentos, assim como a duração do AM. **CONCLUSÃO** Os resultados mostraram haver diferenças nas respostas das mães sobre a alimentação após cerca de dois anos. Evidencia-se a importância de que cuidados quanto a viés de memória sejam considerados na interpretação de resultados de estudos.

Palavras-chave: Aleitamento Materno; Alimentação Complementar; Memória; Pré-escolar; Viés;

O PRINCÍPIO DA INTEGRALIDADE NO PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS

ALLAN VICTOR DA SILVEIRA GOUVEIA; LUAN GONCALVES DE SOUZA; JAYANNE
MAYARA MAGALHAES DE MELO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Como consequência do contexto de renúncia a política conservadora da ditadura militar brasileira, caracterizada pela negligência à participação popular nas decisões do país, surge o movimento pela Reforma Sanitária. O movimento pela reforma sanitária seguiu uma longa e complexa trajetória para lograr a construção da saúde como direito de todos e dever do Estado. Desse movimento surgem como resultados: o conceito ampliado de saúde; um sistema de saúde pautado nos princípios da universalidade, da integralidade e da equidade; a necessidade de novas práticas em saúde; e a reorientação da formação dos profissionais do setor. **OBJETIVO** Analisar a configuração do Projeto Político Pedagógico da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Alagoas em relação ao princípio da integralidade. **METODOLOGIA** A metodologia foi constituída por duas dimensões procedimentais: na primeira, visando uma melhor apropriação da temática, foi feita uma revisão bibliográfica. Foram pesquisadas as características e conceitos do princípio da Integralidade através da Biblioteca Virtual em Saúde e do Google Acadêmico, utilizando as palavras-chave Integralidade e Formação em saúde. Também foi realizada uma pesquisa sobre a trajetória do movimento sanitário e da formação em Nutrição utilizando os termos-chave Reforma Sanitária, História da Nutrição, Formação em Nutrição. Na segunda dimensão, foi realizada uma leitura do Projeto Político Pedagógico, seguida de produção de Mapas Dialógicos e análise do texto a partir de três conjuntos de sentidos: A integralidade como atributo das práticas profissionais, A integralidade na organização dos serviços de saúde e A integralidade na construção de políticas públicas de saúde. **RESULTADOS** O Projeto Político Pedagógico tem como fundamento a Política Nacional de Alimentação e Nutrição, entretanto, não descreve como relacionar esta política no processo de ensino-aprendizagem do curso. O perfil do profissional que é apresentado no projeto tem o respaldo de documentos oficiais como as Diretrizes Curriculares Nacionais, que leva em sua estrutura o princípio da integralidade. Entretanto, há aspectos que precisam de maior reflexão em relação às Diretrizes Específicas da formação em Nutrição. **CONCLUSÃO** O projeto pouco dialoga com uma formação que orienta para as necessidades de saúde da população e articulada aos princípios do Sistema Único de Saúde e, conseqüentemente, produza agentes transformadores do setor saúde. Percebe-se, então, a necessidade de aprofundamento na análise da formação do nutricionista na Universidade Federal de Alagoas. Também se nota a necessidade de aprofundamento do estudo sobre a formação em Nutrição no âmbito nacional visto que o curso tem a responsabilidade e o dever de reorientar a formação dos profissionais de forma a inserir o princípio da integralidade da saúde no seu fazer pedagógico, contribuindo para a construção de uma sociedade justa, igualitária e com saúde.

Palavras-chave: Integralidade; Formação em saúde; História da Nutrição; Formação em Nutrição; Reforma sanitária

ANÁLISE DO PERFIL DE EGRESSOS DE CURSOS DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO NA AMÉRICA LATINA SOB A ÓTICA DA SOBERANIA E DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

GABRIEL CUNHA BEATO¹; MARIA RITA MARQUES DE OLIVEIRA².

1. FACULDADE DE CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS, UNIVERSIDADE ESTADUAL,

ARARAQUARA - SP - BRASIL; 2. INSTITUTO DE BIOCÊNCIAS, UNIVERSIDADE ESTADUAL, BOTUCATU - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO A soberania e a segurança alimentar e nutricional são temas transversais de características intersetoriais, interdisciplinares e multiprofissionais, dos quais o nutricionista possui aproximação na inserção profissional dada as características curriculares. O grau de intimidade do nutricionista com esta temática depende do processo de formação profissional no nível universitário. As características que compõem o perfil do egresso de um projeto pedagógico de um curso superior são resultado de um processo de formação acadêmica e a entrada para um processo de integração do profissional ao mercado de trabalho. Assim, a especificação do perfil do egresso de um curso de graduação exige articulação entre a formação acadêmica e as exigências de uma prática profissional que se insere em um mercado de trabalho. **OBJETIVO** Analisar a presença de conceitos relacionados à soberania e à segurança alimentar e nutricional nos perfis de egressos de cursos de graduação em Nutrição de universidades da América Latina. **METODOLOGIA** A escolha das universidades a participarem do estudo se deu através da consulta ao ranking internacional das melhores universidades da América Latina e região do Caribe da Times Higher Education no ano de 2018. Foram selecionadas as 25 primeiras universidades da América Latina que possuíam cursos de graduação em Nutrição. Foram realizadas buscas em sites oficiais das universidades sobre o projeto pedagógico do curso de Nutrição da instituição e foram feitos contatos via e-mail com as universidades por meio da coordenação ou direção do curso de Nutrição para solicitação dos documentos elencados através de uma carta de justificativa em língua nativa nos casos de indisponibilidade das informações nos sites. A avaliação do perfil de egressos se deu por meio da análise de conteúdo com abordagem temática e buscou-se identificar aspectos relacionados à soberania e à segurança alimentar nutricional a partir da construção de categorias emergentes. **RESULTADOS** A consulta ao ranking identificou que das 25 primeiras universidades da América Latina que possuíam curso de graduação em Nutrição, 15 eram brasileiras, 3 eram chilenas, 2 eram argentinas, 2 eram colombianas, 2 eram mexicanas e 1 peruana. Deste total, 21 eram instituições públicas de ensino superior e 4 eram instituições privadas. Das 15 universidades brasileiras, 4 possuíam o curso de Nutrição em dois campus, com projetos pedagógicos e perfis de egressos distintos. Do total de 29 cursos analisados, 7 não possuíam menção sobre o perfil de egresso. Dos 22 cursos restantes, a análise revelou a presença de conteúdos relacionados à soberania e à segurança alimentar e nutricional em 11 perfis de egressos. Um alinhamento forte e perceptível com as Diretrizes Curriculares Nacionais para o curso de Nutrição foi encontrado em 5 perfis de egressos de universidades brasileiras, enquanto uma visão pouco aprofundada da prática profissional do nutricionista foi identificada nos perfis de 4 universidades. Por fim, uma tendência de aproximação da atividade do nutricionista focada no alimento e nos nutrientes com visões bastante reducionistas foram encontradas em 2 perfis analisados. **CONCLUSÃO** A temática da soberania e da segurança alimentar e nutricional foi identificada na maioria dos perfis de egressos de cursos de Nutrição na América Latina analisados, indicando uma forte tendência de atuação nesta área e um alinhamento com questões intersetoriais envolvendo direitos sociais, práticas sustentáveis, sistemas alimentares e participação social.

Palavras-chave: Segurança alimentar e nutricional; formação; perfil de egresso; nutricionista;

COMPORTAMENTO ALIMENTAR E OS POSSÍVEIS TRANSTORNOS DURANTE O PERÍODO DE ISOLAMENTO SOCIAL: UMA REVISÃO DE LITERATURA.

LUANA KAROLINE FURTADO SILVEIRA; PAULA RAYSSA LOBATO DA SILVA;
DOUGLAS MONTEIRO DE SOUSA; KARINA MONIQUE DA SILVA LIRA; PAULA
RAIMUNDA ARAÚJO TEIXEIRA; ANANDA LETICIA SILVA CABRAL.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ — UFPA,, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO De acordo com Oliveira, a principal medida tomada para conter a pandemia causada pela doença por Coronavírus 2019 (COVID-19), foi a implantação do isolamento social através do confinamento domiciliário, que impõe irremediavelmente uma alteração dos comportamentos alimentares e de outros estilos de vida. Este intervalo de tempo, ordenado por uma maior disponibilidade alimentar, não necessariamente de maior valor nutricional, poderá trazer consequências para a saúde da população, entre essas consequências está comportamentos alimentares negativos. Segundo Souza Quando o nosso sistema está instável, há possibilidade de incitar transtornos alimentares que são causados por problemas emocionais e psicológicos (SOUZA e MACIEL, 2011). **OBJETIVO** Realizar uma revisão sistemática de literatura acerca do comportamento alimentar durante o período de isolamento social e os possíveis transtornos alimentares envolvidos. **METODOLOGIA** A pesquisa teve como base uma revisão sistemática da literatura. A seleção dos artigos científicos foi realizada nas bases eletrônicas de dados Pubmed, Research gate, e google acadêmico, a partir dos seguintes descritores: covid-19, alimentação, transtornos alimentares e isolamento social. Como critérios de inclusão foram utilizados artigos disponíveis na língua portuguesa e inglesa. **RESULTADOS** Foram selecionados 5 artigos como referência. Os autores estudados concordam que as mudanças nas rotinas e a necessidade de ficar em casa influenciou na compra de alimentos industrializados, com alto índice calórico, com maior durabilidade e com menor custo. Um estudo evidenciou que durante o isolamento social para a prevenção do Coronavírus 2019, houve uma diminuição do consumo de legumes e verduras -4,2%; frutas -1,8%; e feijões -2,3%, durante a semana, e o consumo de ultra processados aumentou 14,3% e é mais frequentes em pessoas do sexo feminino 7%. Três estudos evidenciaram que como consequência do distanciamento social, questões econômicas e de saúde aumentam o estresse e ansiedade, gerando comportamentos alimentares negativos. Estes comportamentos podem influenciar uma restrição calórica (sub-ingestão emocional), ou o aumento da ingestão alimentar (sobre-ingestão emocional), que está fundamentada no prazer, com maior propensão aos alimentos ricos em sal, açúcares e gordura, consumidos mesmo na ausência da fome. Tais fatores contribuem para o desequilíbrio do organismo, promovendo desnutrição ou excesso de peso e possíveis transtornos alimentares como a bulimia, anorexia e obesidade. Dois estudos relacionados apontaram o sexo feminino com maior predominância no desenvolvimento de compulsão alimentar e distorção da imagem corporal. Indivíduos que sofrem de estresse e ansiedade também possui maior influência no desenvolvimento de distúrbios alimentares em relação a outras pessoas. A literatura elencada verificou que a programação das refeições diárias é fundamental para garantir uma rotina de alimentação saudável, evitando a sobre ingestão emocional. **CONCLUSÃO** É consenso que durante o período de confinamento domiciliário houve modificações negativas no padrão alimentar da população. O estresse foi visto como um dos fatores que corrobora para a adoção de comportamentos

alimentares que podendo dar início a transtornos alimentar. No entanto, para melhor explicar este fenômeno de pandemia e isolamento social outros estudos devem ser realizados.

Palavras-chave: Estilo de Vida; Alimentação Saudável; Estado Nutricional; Segurança Alimentar; Coronavírus 2019;

É BRINCANDO QUE SE APRENDE SOBRE ALIMENTAÇÃO PARA SAÚDE BUCAL

**ARIELLE CRISTIANA NOGUEIRA DE ANDRADE; CYNTHIA RODRIGUES TRIACA;
MARINA LOPES MOREIRA; SANDRA MARIA DOS SANTOS FIGUEIREDO; DRYELE
KRISTINE OLIVEIRA MELO; BÁRBARA KAROLAYNE BALIEIRO DE SOUZA.
CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.**

INTRODUÇÃO Os hábitos alimentares exercem influência sobre a condição bucal imediata e futura da criança. A diversidade e o aumento da oferta de alimentos industrializados, o consumo inadequado excessivo e muito frequente desses alimentos, ocasiona cada vez mais precocemente o aparecimento de cárie dentária, esta é capaz de se manifestar de modo grave na primeira infância e atingir graus alarmantes em determinadas situações (1). A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é o campo do conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis. (DHAA) (2). **OBJETIVO** Estimular o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis, através de uma intervenção alimentar e nutricional lúdica, para conscientizar as crianças de como suas escolhas alimentares influenciam na sua saúde bucal. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo, do tipo relato de experiência, a partir da ação de educação em saúde desenvolvida no dia 27 de novembro de 2019, na ala pediátrica da Fundação Hospital das Clínicas Gaspar Vianna, com participação de 6 crianças internadas na faixa etária de 5 a 9 anos acompanhadas dos pais e/ou responsáveis, que assinaram o termo de consentimento livre esclarecido. Realizado pelos alunos do curso de Nutrição participantes do projeto NutriAção do Centro Universitário do Estado do Pará, juntamente com a coordenadora. Utilizou-se como material: 1 cartolina, imagens de alimentos impressos, imagens de uma boca com dentes saudáveis e uma com dentes cariados, tesoura e cola. A atividade teve duração de aproximadamente 40 minutos. Foi apresentado para as crianças várias ilustrações de alimentos que estão associados com o desenvolvimento de uma boa saúde bucal e os que podem contribuir para formação de cáries. Em seguida, ocorreu a exposição da imagem impressa de uma boca ilustrando dentes saudáveis e outra ilustrando os dentes cariados. Dessa forma, foi possível concentrar a atenção das crianças à atividade. No decorrer da dinâmica, foi-lhes perguntado quais alimentos eles classificavam em saudáveis para os dentes ou não saudáveis, conforme a classificação, a imagem do alimento era colocada na boca correspondente. Ao final era revisado as escolhas feitas pelas crianças e as que eram consideradas inadequadas foram reclassificadas e os motivos esclarecidos para todos, reforçando a importância de consumir os alimentos saudáveis para que se tenha uma boa saúde bucal. **RESULTADOS** A ação educativa realizada obteve uma atenção interativa das crianças e dos pais e/ou responsáveis presentes, os quais colaboraram para o desenvolvimento da dinâmica de forma

satisfatória e interessante. Com isso, obteve-se uma maior satisfação nos resultados da atividade já que as crianças apresentaram-se bastante comunicativas, com interesse pelos alimentos apresentados. Assim, foi possível discorrer sobre a influência dos hábitos alimentares saudáveis e não saudáveis na saúde bucal, bem como abordar a importância de uma boa alimentação nessa fase da vida. **CONCLUSÃO** As atividades de educação alimentar e nutricional realizadas para crianças são uma forma mais efetiva de transmitir informações de maneira lúdica e prazerosa, despertando o interesse pela atividade e favorecendo a incorporação de hábitos alimentares saudáveis. Dessa forma, torna-se, o conhecimento mais prazeroso e, conseqüentemente, o ato de comer mais consciente.

Palavras-chave: alimentação saudável; educação alimentar e nutricional; saúde bucal;

ELABORAÇÃO DE TECNOLOGIA EDUCATIVA PARA IDOSO: INGESTÃO HÍDRICA

ANA LUIZA LISBOA MEYER; VIVIANE DOS SANTOS VIANA DE ALMEIDA.
CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Educação Alimentar e Nutricional atua como estratégia de prevenção de doenças, principalmente as crônico-degenerativas, e proporciona conhecimento para as escolhas alimentares, que devem ser variadas e equilibradas para envelhecer com saúde e qualidade de vida. De acordo com o problema encontrado no público entrevistado, os idosos diariamente praticam comportamentos que podem oferecer risco à saúde e funcionamento do organismo e esses hábitos podem não ser decorrentes do período atual e sim de uma vida inteira de má alimentação e desinformação. Trabalhando a educação sobre ingestão hídrica com esse público pode-se prevenir um agravamento das doenças degenerativas e crônicas, como a Hipertensão. **OBJETIVO** Elaborar tecnologia educativa demonstrando a importância de uma ingestão hídrica adequada em período de isolamento social para idosos e seus resultados benéficos no organismo, associando a ingestão hídrica com o controle da Hipertensão Arterial Sistêmica. **METODOLOGIA** Primeiramente, foi aplicado um formulário online, através da plataforma Google Forms, à 29 idosos próximos, de 60 a 87 anos, para entender as mudanças na alimentação dos mesmos devido à pandemia do Coronavírus. Nesse questionário possuíam perguntas sobre variações antes e durante a quarentena nas quantidades e qualidades de alimentos saudáveis, como verduras e legumes, consumo de industrializados e ingestão hídrica, no qual a última apresentou maior alerta, já que a maioria possuía consumo inadequado. Diante do resultado, produziu-se um vídeo ilustrativo, utilizando o programa VideoScribe, e aplicou-se via aplicativo de mensagens instantâneas para os idosos que participaram da pesquisa. **RESULTADOS** O vídeo tem duração de 2 minutos e 28 segundos e demonstra, através de narração e imagens ilustrativas, os benefícios da ingestão hídrica para o funcionamento correto do organismo do idoso, explicando, com linguagem acessível para o público, por que deve-se aumentar o consumo de água diário, demonstrando os benefícios da água no corpo, sinais de alerta de desidratação e a quantidade de água recomendada para indivíduos saudáveis e com alguma especificidade, como a Hipertensão Arterial Sistêmica, no qual os indivíduos portadores costumam fazer uso de medicamentos diuréticos. Nesse caso, esses pacientes devem aumentar seu consumo de água, já que eliminam mais líquido do

corpo comparado a indivíduos que não utilizam essa droga. **CONCLUSÃO** A elaboração da tecnologia educativa em saúde para idosos, em formato de vídeo ilustrativo, facilita o acesso à informação, principalmente em tempos de distanciamento social, e evidencia a importância de uma ingestão hídrica adequada, assim procurando conscientizá-los acerca do consumo de água diário e seus resultados no organismo.

Palavras-chave: Educação em saúde; Idoso; Educação Nutricional;

ATIVIDADES LÚDICAS NO ÂMBITO HOSPITALAR: RELATO DE EXPERIÊNCIA

JHENNIFER DAS CHAGAS GUIMARÃES¹; LILIAN MADORRA DA SILVA¹; AMANDA CAROLINA DOS SANTOS E SILVA²; TASSIANA FREITAS DA SILVA VEIGA¹.

1. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, - BRASIL; 2. FACULDADE INTEGRADA BRASIL AMAZÔNIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O processo de hospitalização é marcante na vida do indivíduo que se encontra em um período no qual está frágil e impossibilitado de exercer suas atividades. No contexto infantil a internação pode acarretar dificuldades para a criança, visto que a infância é uma fase de suma importância principalmente por seus desenvolvimentos físicos, biológicos, psicológicos, entre outros marcos neste período. O Adote um Sorriso é um projeto de extensão em contexto hospitalar que visa promover atividades para o enfrentamento das dificuldades encontradas, consequentemente é fundamental que haja práticas que visem amenizar o sofrimento causado pela internação, despertando o lúdico e o brincar da criança. **OBJETIVO** Relatar de forma descritiva as atividades lúdicas realizadas no ambiente hospitalar por acadêmicos e profissionais do projeto de extensão Adote um Sorriso. **METODOLOGIA** Este estudo consiste em um relato de experiência de acadêmicos e profissional de nutrição participantes do projeto Adote um Sorriso sobre ação desempenhada em âmbito hospitalar. O público-alvo do projeto no ambiente hospitalar são crianças internadas em enfermarias, com quadro de saúde estável. O projeto é focado em momentos temáticos escolhidos pela direção e membros do Adote, realizado de forma voluntária em hospitais da capital do Pará. Inicialmente é feita uma visita ao local para saber suas limitações, quantitativo de crianças internadas, espaço a ser usufruído, materiais que podem ou não serem utilizados, logo após a visita no local são decididos os temas a serem abordados, entre eles: higiene pessoal, alimentação, diversão e educação. Todas as temáticas destacadas são abordadas de forma lúdica dentro de cada limitação de cada criança. **RESULTADOS** Através das orientações realizadas de forma dinâmica para as crianças, por meio de brincadeiras, observou-se que elas aprendiam e se divertiam de forma simultânea participando das atividades. O Semáforo da alimentação saudável foi uma das atividades propostas pela equipe de nutrição. Essa brincadeira foi voltada para o consumo alimentar, onde haviam figuras de diversos alimentos as quais foram distribuídas para as crianças colarem no mural que era dividido em três cores, sendo elas: vermelho, amarelo e verde, onde cada uma delas tinham significados sendo eles respectivamente: evite, modere e prefira. As crianças eram convidadas a colarem as figuras nos seus respectivos lugares mediante a breve explanação realizada. Visto que o ensinamento proposto

nessa dinâmica foi despertar nas crianças o interesse em aprender de maneira lúdica, destaca-se o aprendizado obtido por elas ao demonstrarem compreensão sobre quais escolhas seriam mais saudáveis entendendo que estas são necessárias para manter sua própria saúde, bem como de sua família. O interesse provocado pela atividade proporcionou alegria e entretenimento visto que foi um momento atípico para as crianças que ali estavam internadas. **CONCLUSÃO** As atividades lúdicas realizadas no ambiente hospitalar revelam ser ótimas ferramentas de educação e recreação para crianças, oferecendo a elas entretenimento e diversão visando amenizar o sofrimento causado pela internação. Além disso, é notável a troca de experiência entre profissionais e acadêmicos de uma maneira mais humanizada, de forma harmônica e unificada com trocas de saberes proporcionando um melhor acolhimento e promoção a educação em saúde.

Palavras-chave: Hospitais; Pacientes; Temáticas; Voluntariado;

EDUCAÇÃO E SAÚDE: RELATO DE EXPERIÊNCIA SOBRE UM PROJETO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA

LILIA MAGNO DE ABREU TEIXEIRA¹; ANA CLARA BARROS DE SOUSA¹; BARBARA LILIANE CARDOSO COSTA¹; THIAGO CALADO SOSINHO¹; THAÍS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS²; XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONÇA¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL; 2. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A universidade, através do ensino, pesquisa e extensão, possibilita aos docentes, técnicos-administrativos e discentes experiências que contribuem para a produção do conhecimento científico, a partir da interação entre teoria e prática. A Extensão Universitária é um conjunto de atividades acadêmicas, que se constitui num processo educativo, cultural e científico, articulado ao ensino e à pesquisa, de forma indissociável, e que viabiliza, por meio de ações concretas e contínuas, a relação transformadora entre a universidade e a sociedade. Sendo assim, a extensão é a principal facilitadora de uma relação direta com a comunidade, associando desta forma o saber científico com o popular. Além de colaborar para a formação de profissionais habilitados a lidar com diferentes situações do cotidiano da população. **OBJETIVO** Relatar a experiência vivenciada por acadêmicos em um projeto de extensão na área de saúde mental. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo, relato de experiência, especificamente, sobre a atuação dos discentes da Universidade Federal do Pará sobre as atividades desenvolvidas no projeto de extensão: Plataforma Digital: Uma Ferramenta de Divulgação de Práticas de Educação Alimentar e Nutricional em um CAPS AD de Belém-PA. O projeto teve início em 2018, com duração de 2 anos. As atividades envolviam nutricionistas, acadêmicos de Nutrição e da Ciência da Computação, e a participação dos usuários do Centro de Atenção Psicossocial Álcool e outras Drogas. O planejamento das atividades era realizado mensalmente com temas de acordo com o calendário do Ministério da Saúde. A cada semana uma dupla de graduandos era responsável pela elaboração da atividade sob a supervisão das nutricionistas do projeto. A atividade deveria envolver dinamismo e criatividade, possibilitando a participação de

todos, por isso era importante considerar as particularidades do grupo. Para elaboração deste trabalho considerou-se as seguintes metas do projeto: promover a capacitação dos discentes para atuação na área da saúde mental; e estimular o desenvolvimento de atividades na horta, oficinas culinárias e rodas de conversa com os usuários do Centro de Atenção Psicossocial. **RESULTADOS** A partir do projeto realizou-se diversas atividades no Centro de Atenção Psicossocial, dentre elas: oficinas culinárias, atividades educativas em saúde, horticultura, jogos educativos, rodas de conversa, e participação em atividades multiprofissionais. Com temas como: Dia Mundial do Meio Ambiente; Aniversário do Sistema Único de Saúde; Setembro Amarelo; Outubro Rosa; Novembro Azul; entre outros. Foi desenvolvido também um Blog denominado Tá Na Mente, no qual foram registradas as atividades desenvolvidas no projeto, além de serem produzidos resumos os quais foram apresentados em eventos científicos. O projeto instigou os acadêmicos a produzir atividades educativas, que considerassem as especificidades do público e os motivasse a participar de forma ativa. Este método estimula os acadêmicos a serem profissionais inovadores e empáticos, uma vez que é necessário considerar as particularidades do grupo em que está atuando para obter resultados mais efetivos. **CONCLUSÃO** O projeto de extensão favoreceu práticas extensionistas supervisionadas e interdisciplinares aos acadêmicos, os quais puderam interagir junto aos usuários do serviço, e adquirirem conhecimentos e habilidades relacionadas à elaboração e execução de ações voltadas para este público. Além de possibilitar a produção científica nas áreas de educação e saúde mental.

Palavras-chave: Capacitação Profissional; Educação em Saúde; Saúde Mental;

NUTRIÇÃO “PRA QUÊ?”: UMA REFLEXÃO SÓCIO HISTÓRICA SOBRE A FORMAÇÃO DE NUTRICIONISTAS

ALLAN VICTOR DA SILVEIRA GOUVEIA; JAYANNE MAYARA MAGALHAES DE MELO; LUAN GONCALVES DE SOUZA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os debates em torno da formação do profissional de saúde ocupam hoje grande espaço na agenda de discussões da política de saúde brasileira, principalmente, em torno da adequação dos cursos às premissas da reorientação da formação apresentados pelas Diretrizes Curriculares Nacionais. Atualmente, um dos maiores desafios dos cursos de Nutrição é buscar uma formação que contemple tanto o conhecimento técnico, quanto os conhecimentos socioculturais das populações e dos processos de saúde e doença, capacitando o profissional a compreender e agir na realidade do Sistema Único de Saúde. Com a expectativa de formar profissionais de saúde capacitados para atuar no processo de transformação saúde, que compreende a interligação da formação desses profissionais ao funcionamento, condução e gestão dos serviços, a resolução, o Sistema Único de Saúde dever ser visto como o guia e interlocutor do processo de formação. **OBJETIVO** Analisar a formação de nutricionistas frente à política de reorientação da formação em saúde com base nos princípios do Sistema Único de Saúde. **METODOLOGIA** Realizou-se uma pesquisa exploratória a partir de duas dimensões procedimentais: Em um primeiro momento, por meio de uma revisão

bibliográfica sobre a temática, através da coleta de materiais que pudessem contribuir para o desenvolvimento do arcabouço teórico. Para isto, utilizou-se as bases de dados Scielo e Google Acadêmico, buscando em um primeiro instante as palavras chave Formação profissional, Saúde e Nutrição e em seguida as palavras chave Nutricionista, Reforma sanitária e Sistema Único de Saúde. Também houve coleta de informações através de documentos oficiais por meio de consulta ao portal virtual do Sistema de Regulação do Ensino Superior do Ministério da Educação e nos portais virtuais de Instituições de Ensino Superior de todas as regiões do país. Em um segundo momento, sob inspiração do materialismo histórico-dialético, buscou-se encontrar as razões sócio históricas do atual cenário de formação profissional em Nutrição e a função intelectual desta categoria frente às demandas da sociedade, seguida da produção de Mapas Dialógicos e análise do texto a partir de quatro conjuntos de sentidos, sendo eles: A formação de nutricionistas para a saúde pública; A formação de nutricionistas para a nutrição clínica; A formação de nutricionistas para a alimentação coletiva; e a formação de nutricionistas para a empregabilidade. **RESULTADOS** Foram levantadas 255 referências indexadas nas bases de dados, dos quais 18 se relacionavam diretamente com a formação dos cursos de graduação em Nutrição Humana e que foram utilizadas para análise nesse trabalho. Observa-se que as publicações que abordam a temática Formação e Nutrição foram produzidas, em sua maioria, a partir da década de 1990, sendo a grande concentração de trabalhos publicados entre 2000 e 2012. **CONCLUSÃO** A formação de nutricionistas continua baseada no modelo de formação biomédico, fragmentado e fundamentado em reprodução de conteúdo, pouco dialogando, assim, com a atuação profissional voltada às demandas da população.

Palavras-chave: Formação profissional; Saúde; Nutrição; Nutricionista; Reforma Sanitária

A APLICAÇÃO DA APRENDIZAGEM BASEADA EM PROBLEMAS NO PROCESSO DE FORMAÇÃO DO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

ADALBERTO NUNES RODRIGUES.

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Tornar os alunos sujeitos ativos do seu próprio processo de ensino e aprendizagem tem sido reconhecido como um importante instrumento de formação profissional e transformação de realidades (De-Carli, et al.; 2019). O estímulo à participação desenvolve o senso crítico, o processo de comunicação e o saber fazer por competências, inserindo na comunidade um profissional Técnico em Nutrição e Dietética pronto para lidar com as adversidades sociais e desafios na saúde no que se refere ao direito à alimentação, a segurança alimentar e principalmente a educação em saúde. Segundo Reis et al. (2019), a aprendizagem baseada em problemas tem se destacado por ser uma proposta metodológica inovadora, fundamentada no construtivismo, capaz de atender às necessidades relacionadas à formação e atuação do profissional. **OBJETIVO** Relatar a experiência, os desafios e os resultados da aplicação da metodologia ativa aprendizagem baseada em problemas no processo de ensino e aprendizagem dos alunos do Curso Técnico em Nutrição e Dietética do Serviço Nacional de

Aprendizagem Comercial. METODOLOGIA Durante prática docente pelo nutricionista, no período de maio de 2019 a fevereiro de 2020, os alunos foram incentivados a resolverem simulações de problemas comuns enfrentados pela profissão de Técnico em Nutrição e Dietética na área de saúde e nutrição social, por meio de atividades práticas e projetos integradores entre a escola e a comunidade. A metodologia ativa foi aplicada utilizando os conhecimentos científicos da ciência da nutrição à realidade atual da sociedade que é vivenciada por cada um e em respeito aos seus valores pregressos. RESULTADOS A aplicação da aprendizagem baseada em problemas no Curso Técnico em Nutrição e Dietética rompeu com o formato da sala de aula tradicional onde o docente é o único sujeito ativo no processo de ensino e aprendizagem. Inicialmente os métodos aplicados despertaram a desconfiança dos alunos, que esperavam apenas ser espectadores do conteúdo que ansiavam aprender, o que foi um desafio, considerando que a nova forma de ensino adotada necessita de tempo, paciência e habilidade, pois há quebra de paradigmas, preconceitos e estereótipos. Com o tempo, à medida em que o docente os direcionava como sujeitos ativos igualmente responsáveis pela própria aprendizagem, a ciência da nutrição era traduzida para a realidade e maneira de enxergar o mundo por cada um, que se sentiram mais à vontade com o saber fazer. Esta estratégia melhorou o interesse dos alunos durante as aulas, uma vez que eles assimilaram a realidade gerada pelo processo participativo, evoluindo além de conceitos e livros didáticos, se sentindo à vontade para ser quem eram, mas com um novo desafio na vida. CONCLUSÃO As atividades baseadas na solução de problemas foram metodologias ativas determinantes para verificar o desenvolvimento das competências para o futuro profissional Técnico em Nutrição e Dietética no mundo do trabalho. Conforme observado durante o exercício da docência, os alunos foram capazes de construir o aprendizado procedimental, conceitual e atitudinal diante de problemas comuns encontrados no exercício da profissão. Assim, o mercado de trabalho estará recebendo profissionais capacitados a aplicar valores e praticar atitudes conforme preceitos éticos e científicos da ciência da nutrição, sem contudo, abrir mão da essência que os fizeram evoluir como seres sociais que são.

Palavras-chave: docência em nutrição; metodologias ativas; técnico em nutrição; docência;

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL DE SEMENTES DE LINHAÇA DOURADA (LINUMUSITATISSIMUML) E MARRON (LINUMUSITATISSIMUML).

NORBERTO PAREDES DA SILVA; ADRIELE BARBOSA PEREIRA; AMANDA MELISSA CONCEIÇÃO DA SILVEIRA; THATIANE DIAS DA SILVA; LUANA CAROLINA SOUZA SANTOS.

ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A globalização ocasionou mudanças nos hábitos alimentares, e com isso a ingestão de alimentos ricos em sódio, gorduras e açúcares, e resultou no aumento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). Contudo o aparecimento dessas DCNT a população começou a se preocupar com a saúde, e levando a buscar por alimentos saudáveis, como a linhaça, no mercado encontramos 2 tipos de semente de linhaça para o consumo humano, a linhaça dourada e a marrom,

é o alimento de origem vegetal com maior quantidade de ácidos graxos ω -3, trazendo dessa forma múltiplos benefícios a saúde. Entretanto, seu uso em excesso pode ocasionar malefícios a saúde do indivíduo. **OBJETIVO** Avaliação da qualidade nutricional das sementes de linhaça dourada e linhaça marrom, visando a determinação da quantidade ideal de consumo do produto. **METODOLOGIA** A composição de ácidos graxos (AG) foi obtida de pesquisa literária e retirada a média aritmética. Após a quantificação de todos os AG, foi feita a avaliação nutricional dos grãos, com base em índices nutricionais recomendados pelos organismos oficiais de saúde: FAO, Canadian Recommended Nutrient Intake (CRNI) e pelo Institute of Medicine of the National Academies of Sciences dos EUA (IMNAS). São eles: índices de aterogenicidade (IA) e trombogenicidade (IT), a razão entre os ácidos graxos hipocolesterolêmicos e hipercolesterolêmicos e a relação dos ácidos graxos poli-insaturados ômega 6/ômega 3. Para melhor segurança e precisão dos resultados, as análises serão executadas em triplicata. Os dados foram processados pela análise de variância (ANOVA). Diferenças significativas entre as médias serão determinadas pelo teste de Tukey ao nível de p . **RESULTADOS** Segundo os resultados obtidos, a recomendação do óleo de linhaça marrom e dourada para uma pessoa com o $\text{vet } 2000 \text{ kcal/dia}$ é de 10ml por dia, pois essa ingestão representará 6,29 ml e 6,07 ml de gordura saturada dos óleos de linhaça dourada e marrom respectivamente. Portanto 10ml do óleo de linhaça dourada equivale a 28,30% de gordura saturada e 10 ml do óleo da linhaça marrom equivale a 27,31% do valor de ingestão diária recomendado pela FAO. 10 ml corresponde a uma colher de sopa conforme a RDC 359/03. As sementes de linhaça dourada e marrom obtiveram os resultados semelhantes em relação no IA e IT, AGPI a semente de linhaça dourada apresentou rendimento superior. **CONCLUSÃO** As sementes de linhaça é um alimento que contém inúmeros benefícios a saúde, por abranger em sua principal composição, lipídeos, proteínas e polissacarídeos, que são substâncias essenciais para o organismo. No entanto os lipídeos da mesma não são integralmente benéficos a saúde, eles contêm uma quantidade elevada de ácidos graxos saturados, portanto, deve ser consumido com moderação.

Palavras-chave: Ácidos graxos; Linhaça; Qualidade nutricional;

A IMPORTÂNCIA DA LIGA ACADÊMICA DE NUTRIÇÃO NO PROCESSO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL DOS DISCENTES: RELATO DE EXPERIÊNCIA

MAYARA ANDRADE DE SOUZA; BARBARA ADRIANA SANTOS NASCIMENTO;
THALIA DA SILVA DE FREITAS; LORENA FURTADO FALCAO.
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO As Ligas Acadêmicas são organizações estudantis, com supervisão de docentes ou profissionais vinculados a uma instituição, de duração indeterminada, sem fins lucrativos, que visam aprimorar o estudo e habilidades adquiridas na graduação de uma área específica do conhecimento, visando integrar acadêmicos de diversos períodos e cursos que tenham interesse nessa área (SILVA.et.al, 2015). Diante disso, ressalta a importância das Ligas Acadêmicas para a formação nos cursos da área da saúde, pois a participação dos discentes formam profissionais com uma visão do

senso crítico mais ampliada, além de desenvolver conhecimentos teórico-prático devido ao contato com a comunidade de diversas classes sociais. **OBJETIVO** Relatar a importância da Liga Acadêmica de Nutrição no processo de formação profissional de discentes. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo, do tipo relato de experiência, realizado a partir de atividades ensino-pesquisa-extensão desenvolvidas pelos ligantes da Liga Acadêmica de Nutrição da UNAMA (LANUN-PA) no período de setembro/2018 a dezembro/2019. **RESULTADOS** A formação da Liga Acadêmica de Nutrição da UNAMA - Pará possibilitou aos graduandos a oportunidade de desempenhar atividades extracurriculares dirimindo possíveis carências na grade curricular do curso, além de contribuir para o aprofundamento do conhecimento teórico-prático acerca da Nutrição. Na expectativa de propiciar valores à formação acadêmica e pessoal dos ligantes e contemplar os três eixos essenciais, foram organizados uma palestra magna, um grupo de estudo temático, um simpósio, um ciclo de palestras, uma jornada acadêmica e duas oficinas, caracterizando o eixo ensino. Na área de pesquisa, os acadêmicos tiveram a oportunidade de participar de eventos acadêmicos e apresentação de trabalhos em um congresso regional. O eixo extensão teve como principal foco, projetos levados às comunidades carentes que beneficiaram famílias de baixa renda de dois bairros periféricos de Belém. De forma positiva, todas as ações contribuíram para uma maior vivência e entendimento da prática pelos discentes, troca de informações com os profissionais da área, aprendizado em um determinado tema e aperfeiçoamento do conhecimento em prol da sociedade. **CONCLUSÃO** A participação na Liga Acadêmica propiciou aos membros diversos resultados significativos, pois foi possível aplicar os conhecimentos teóricos aprendidos no decorrer do curso de nutrição, sendo possível também vivenciar trocas de experiências com o público atendido pelas ações e atividades desenvolvidas, e com profissionais da área que orientaram a execução das mesmas, além disso permitindo aos alunos praticar o atendimento humanizado. Logo, a formação da Liga é benéfica tanto para os acadêmicos quanto para a sociedade em geral e meio científico, pois é um meio de propagação dos conhecimentos adquiridos e publicação de resultados, gerando ações que proporcionam melhorias para a sociedade.

Palavras-chave: Educação; Liga Acadêmica; Nutrição;

UTILIZAÇÃO DO HIBISCUS SABDARIFFA L. E SUA RELAÇÃO COM EXCESSO DE PESO, MARCADORES INFLAMATÓRIOS E METABÓLICOS EM ADULTOS

ANA QUESIA DOS SANTOS SILVA; ROSA VIRGINIA DA SILVA OLIVEIRA.
CENTRO UNIVERSITARIO FTC, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A obesidade representa um dos principais desafios de saúde pública neste início de século. É considerada fator predominante para desenvolvimento de diversas doenças crônicas. Acredita-se que com o ganho de peso e hipertrofia dos adipócitos haja compressão dos vasos sanguíneos no tecido adiposo branco, impedindo um suprimento adequado de oxigênio. Esse quadro desencadearia a cascata da resposta inflamatória e também o processo de angiogênese, para formação de novos vasos. Atualmente, um fitoterápico utilizado no controle do peso é o hibisco, rica em vitamina C, antocianinas, flavonoides, ácidos fenólicos e betacaroteno. **OBJETIVO** Analisar se o uso

do hibisco promove alterações na composição corporal e nas concentrações inflamatórias e metabólicas, em adultos. **METODOLOGIA** Este trabalho teve como base uma revisão integrativa da literatura entre março a junho de 2020 onde, foram utilizados para busca de informações os seguintes bancos de dados: Scielo, ScienceDirect, PubMed e Google Acadêmico. Foram utilizados os seguintes descritores Hibiscus Sabdariffa L., Obesidade e inflamação, Hibiscus sabdariffa e Obesidade, Hibisco sabdariffa e inflamação e Hibisco sabdariffa e síndrome metabólica", em português e inglês, liberados e publicados nos últimos 10 anos. Foram encontrados aproximadamente 30 mil artigos relacionados aos descritores, dos quais, a partir do título do trabalho foram selecionadas 20 publicações, sendo após a leitura da íntegra dos ensaios, foram selecionados 10 artigos para construção dos resultados e discussão desta revisão. Foram incluídos artigos relacionados à temática do estudo, com no máximo 10 anos de publicação e que atendiam o público alvo, pacientes adultos obesos. Foram excluídos artigos que não atendiam o objetivo do estudo e que foram publicados antecedentes a 2010. **RESULTADOS** Conforme os estudos selecionados, o hibisco pode ser um ótimo aliado ao emagrecimento. O uso deste fitoterápico pode reduzir a adipogênese, além de proporcionar vários efeitos, como, ação diurética e a capacidade de evitar o acúmulo de gordura na região central do corpo. O hibisco tem ação na modulação de adipohormônios o que favorece a diminuição do percentual de gordura. Além disso, o hibisco age no controle dos estados de saciedade e fome, e na homeostase energética das células, favorecendo assim na queima de gordura, e consequentemente na redução de peso. Outros ensaios, defendem que o uso do chá de Hibisco Sabdariffa L. tem efeitos auxiliares para o controle da hipertensão arterial e hiperlipidêmica, sendo assim uma estratégia útil na redução de risco a desenvolvimento de doenças cardiovasculares. Além disso, outros, observaram um aumento significativo na taxa sérica dos HDL- colesterol, tanto no consumo isolado ou em conjunto com a dieta. Também foi evidenciado que antocianinas regulam a função adipocitária, com implicações importantes impedindo a síndrome metabólica. **CONCLUSÃO** O uso tanto do extrato, quanto do chá do hibisco, promove ações emagrecedoras, hipolipidêmicas, hipotensoras e anti-inflamatórias. Sendo assim, pode ser um tratamento alternativo ou uma terapêutica adjuvante para o combate dessas comorbidades que afetam atualmente mais da metade da população mundial. Porém, acredita-se que serão necessários mais estudos sobre eficiência do chá de hibisco como antioxidante em relação à inflamação.

Palavras-chave: Inflamação; Obesidade; Síndrome Metabólicas;

ATUAÇÃO DA NUTRIÇÃO HOSPITALAR NOS SETORES DE PSIQUIATRIA EM UMA INSTITUIÇÃO PÚBLICA DE BELÉM DO PARÁ: RELATO DE EXPERIÊNCIA.

BARBARA ADRIANA SANTOS NASCIMENTO¹; ÁLINA CÉLIA SILVA DE SOUZA²;
ROSIANE ANGELIM DA SILVA²; ALDAIR DA SILVA GUTERRES².

1. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, - BRASIL; 2. FUNDAÇÃO PÚBLICA HOSPITAL DAS CLÍNICAS GASPAR VIANNA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A nutrição hospitalar possui como principal objetivo atender as necessidades nutricionais dos pacientes auxiliando na recuperação da saúde sem deixar de considerar a individualidade de cada um (NACIMENTO et. al., 2017). Nos hospitais com setores psiquiátricos é importante também estar atento aos efeitos colaterais sobre a alimentação ao realizar o acompanhamento dietético, pois é comum que os pacientes apresentem um aumento de apetite devido ao uso de psicofármacos: antipsicóticos, antidepressivos e estabilizadores de humor (UNICA, 2016). Efeitos esses que quando associados a um estilo de vida sedentário e as escolhas dietéticas inadequadas contribuem para maior risco de obesidade e comorbidades cardiometabólicas (ZOETEIA, et.al., 2010). **OBJETIVO** Descrever a atuação da nutrição hospitalar nos setores de psiquiatria de uma instituição pública de Belém do Pará **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo do tipo relato de experiência, realizado no período de junho a dezembro de 2019, nos setores de psiquiatria (emergência e internação breve) de um hospital geral - Fundação Pública Hospital das Clínicas Gaspar Vianna. A vivência ocorreu por meio de um estágio voluntário no projeto de pesquisa Avaliação, monitoramento e intervenção nutricional em pacientes psiquiátricos, aprovado pelo comitê de ética e pesquisa da instituição, sob o parecer de número 2.180.181, de acordo com a resolução 466/2012. **RESULTADOS** Quando um paciente com doença mental interna no hospital para tratamento psiquiátrico, a atuação nutricional precisará ser feita de acordo com o grau de consciência e estado cognitivo dele. Após a prescrição da dieta, o acompanhamento dietético continuará com a avaliação da aceitação alimentar, e da interação fármaco nutriente. Além disso, o paciente será monitorado através da avaliação nutricional, a qual é realizada por meio de avaliação antropométrica e monitoramento dos exames bioquímicos. A antropometria é realizada somente quando o paciente está estável em relação ao seu estado, pois sua realização exige um certo cuidado, devido a possibilidade de haver alterações de humor, falta de paciência e desconforto durante o momento da aferição. **CONCLUSÃO** Por meio dessa experiência foi possível observar que a atuação da nutrição nos setores de psiquiatria hospitalar apesar de ainda ser pouco discutida, é necessária e importante no tratamento em saúde mental, pois a assistência nutricional adequada contribui com a terapêutica, garante a Segurança Alimentar e Nutricional das pessoas internadas e evita qualquer tipo de sofrimento psíquico relacionado à alimentação.

Palavras-chave: Acompanhamento Nutricional; Dietética; Transtornos Mentais;

A EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL E O ESPAÇO ESCOLAR NA FORMAÇÃO DO NUTRICIONISTA: A PERCEPÇÃO DOS ESTUDANTES CONCLUINTE

FERNANDA PONS MADRUGA; MARIA ISABEL DA CUNHA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A escola é um espaço propício para formação e estímulo aos hábitos alimentares adequados. De acordo com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar, os hábitos alimentares devem ser incentivados através da oferta de refeições saudáveis, que atenda às

necessidades nutricionais durante o período letivo, e por ações de Educação Alimentar e Nutricional. As atividades de Educação Alimentar e Nutricional devem ser coordenadas pelo nutricionista responsável técnico pelo Programa e realizadas em conjunto com a coordenação pedagógica da escola. Muitos trabalhos têm sido realizados no sentido de demonstrar ações de educação nutricional nas escolas, mas poucos têm abordado o espaço que é dedicado à escola na formação do nutricionista, especialmente, para atuar na coordenação das atividades de Educação Nutricional. Este é um estudo qualitativo, que usa como abordagem investigativa o Estudo de Caso, realizado em três cursos de nutrição da região Sul do Brasil. As percepções sobre o espaço da escola e da Educação Alimentar e Nutricional, sob o olhar dos estudantes concluintes, são o foco desse recorte. Para esses, foi aplicado um instrumento e solicitado que produzissem uma imagem, que foi analisada utilizando a metodologia de análise de imagens proposta por Ralf Bohnsack. **OBJETIVO** Analisar o campo da Educação Alimentar e Nutricional na formação do nutricionista, com vistas às atividades nas instituições escolares. **METODOLOGIA** Estudo qualitativo, cuja abordagem metodológica foi o Estudo de Caso, realizado em três Cursos de Nutrição, nos anos de 2018 e 2019. Para os estudantes concluintes dos Cursos pesquisados, houve a aplicação de um instrumento onde constava: Solicitamos que represente, através de uma imagem ou desenho, o que é a Educação Alimentar e Nutricional para você. Que palavras você utilizaria para descrever sua imagem ou desenho? Para análise, foi utilizada a metodologia de análise de imagens de Ralf Bohnsack, o Método Documentário de Interpretação, que apresenta três níveis: pré-iconográfico, iconográfico e iconológico. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Escola Superior de Educação Física da Universidade Federal de Pelotas, com parecer número 3.019.159 e todos os participantes do estudo assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** As imagens produzidas pelos estudantes foram separadas em cinco grupos, de acordo com a mensagem que emergia das imagens produzidas: Escola, sala de aula, alimentação escolar; instrumental, racional; amor; família; saúde; sustentabilidade, mundo; formação, áreas de atuação. Alguns estudantes, reconhecem este ambiente como um espaço de atuação. Entretanto, a prática pedagógica demonstrada nas imagens, se aproxima da lógica tradicional de transmissão de informações pelo profissional. **CONCLUSÃO** Considerando as imagens produzidas pelos estudantes, podemos perceber que é frágil o espaço da escola e da Educação Alimentar e Nutricional na formação do nutricionista. Se faz necessário repensar a formação profissional e o espaço dedicado a escola no currículo dos cursos de Nutrição, especialmente, ao considerar o nutricionista responsável por coordenar as ações de Educação Alimentar Nutricional, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

Palavras-chave: formação nutricionista; educação alimentar e nutricional; PNAE; método documentário de interpretação;

BIODIVERSIDADE ALIMENTAR NA ÁREA VERDE DE UM INSTITUTO UNIVERSITÁRIO: UM APRENDIZADO POSSÍVEL.

PAULA RAIMUNDA ARAÚJO TEIXEIRA¹; REIA SILVIA LEMOS DA COSTA E SILVA
GOMES¹; DEISEANE DA COSTA COSTA²; MIGUEL ANGEL JAVIER DOS RAMOS
ARICA³; LARISAA OLIVEIRA RAMOS¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, -

BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DA INTEGRAÇÃO LATINO AMERICANA, -
BRASIL.

INTRODUÇÃO No ensino superior, a educação sofre transformações para atender às mudanças na formação acadêmica dos graduando e futuros profissionais, proporcionando experiências de aprendizagem diferenciadas. Constatando o pouco conhecimento dos alunos em relação à biodiversidade alimentar no campus universitário, o Grupo de Estudos e Pesquisa em Políticas Públicas de Saúde e Direitos Humanos realizou um evento alusivo ao Dia Mundial da Alimentação 16 de Outubro de 2019, em cuja programação constou uma atividade pré-conferências denominada Tour de Biodiversidade Alimentar, nos entornos do Instituto de Ciências Biológicas ICB/UFPA. **OBJETIVO** Apresentar aos participantes do evento conhecer os aspectos da anatomia vegetal e da sistemática botânica das árvores frutíferas na área do entorno dos prédios. **METODOLOGIA** A equipe de organizadores fez uma visita para identificação prévia das espécies frutíferas do local; cada árvore foi registrada em vídeo e fotografada à distância, bem como suas folhas e os frutos da época; o conhecimento da biodiversidade da coordenadora do grupo de pesquisa, das biólogas da equipe, consolidado em publicações de sites de sistemática botânica, resultou na identificação popular e científica de cada espécime. Foi elaborado um mapa da área do com a posição aproximada de cada árvore em torno do Instituto e em cada uma estava afixada a sua identidade botânica. **RESULTADOS** O pré evento contou com a participação de cerca de 30 alunos de diversos cursos da universidade, durante a atividade foi percebido a surpresa em relação à existência de algumas árvores, porém esta reação era esperada. Foram identificados 16 tipos de frutíferas/fruto: Ameixeira (ameixa roxa, jamelão/jambolão), Açaízeiro (açaí), Bananeiras (banana), Buritizeiro (buriti), Fruta-pão (idem), Goiabeiras (goiaba), Ingazeiros (Ingá chato, Ingá corda), Jambeiro (jambo roxo), Limoeiro (limão), Mangueiras (mangas: Bacuri, Espada, Manguita/de cheiro), Muricizeiro (murici/muruci), Tangerineira (tangerina), Tucumãzeiro (tucumã) e Pitangueira (pitanga). O tour foi conduzido pelas duas biólogas do grupo e o mapa-roteiro entregue aos 30 participantes de diversos cursos da universidade; com exceção de açaízeiros, mangueiras e bananeiras, a grande maioria é desconhecida dos estudantes. **CONCLUSÃO** A partir da experiência vivenciada, ficou claro a necessidade de ser apresentar aos alunos a biodiversidade vegetal de sua própria região; bem como, a importância alimentar e cultural das frutas amazônicas. Foi muito importante perceber a riqueza da experiência na utilização da metodologias ativas durante a graduação, ante a surpresa em relação à existência espécies frutíferas no espaço de convivência desses alunos e o grau de desconhecimento manifesto.

Palavras-chave: Biodiversidade alimentar; Educação nutricional; Metodologias ativas;

COLETIVO PÉROLAS NEGRAS DA NUTRIÇÃO – O OLHAR DE FUTUROS NUTRICIONISTAS PARA A SAÚDE, CULTURA E EDUCAÇÃO DA POPULAÇÃO NEGRA.

JÉSSICA PEREIRA SAMPAIO; JACQUELINE MIRANDA DOS SANTOS; STHEFANY DA
COSTA SILVA; JULLIANA AYRES LIMA FREIRE; EMANUELA SANTOS DA COSTA;

MARCELLE DE PAULA FIGUEIRA.
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Coletivo Pérolas Negras da Nutrição foi criado no ano de 2019, por alunas do Instituto de Nutrição, ingressantes das políticas de reserva de vagas, da Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Grupo composto por mulheres negras e estudantes de nutrição, que através de encontros semanais realizam estudos e debates sobre alimentação, nutrição e saúde, cultura da população negra e racismo. Além do desenvolvimento de atividades de extensão que têm como principal objetivo disseminação de conhecimento. **OBJETIVO** Descrever atividades realizadas pelo coletivo e contribuição social das atividades de extensão para a sociedade. **METODOLOGIA** Foram realizadas nos meses de agosto 2019 a Março de 2020, rodas de conversas semanais com alunas do Instituto de Nutrição e convidadas, além de estudos referentes ao tema alimentação, cultura e saúde da população negra. Nos meses de Abril a julho de 2020, as atividades foram realizadas de forma remota através de disseminação de conhecimento nas plataformas Instagram, Facebook e Whatsapp mediante chamadas de vídeo. **RESULTADOS** De acordo com as atividades propostas, o Coletivo Pérolas Negras realizou 32 encontros semanais para a disseminação de conhecimento e material de apoio para uma média de 30 indivíduos engajados diretamente com o coletivo. No mês de março de 2020, foi realizado o primeiro evento do coletivo, com a participação de professores do Instituto de Nutrição e convidados, que contou com a presença de 40 participantes, com a abordagem do tema Nutrição e Gordofobia. Atualmente o grupo realiza semanalmente entrevistas online ao vivo, com especialistas negros, que se destacaram em sua área, onde contam a sua trajetória de vida, acadêmica e profissional, além esclarecer dúvidas para o público que acompanha a atividade, com o número total de oito entrevistas e com a participação média de 20 espectadores. Relatos de participantes, demonstraram que o Coletivo Pérolas Negras contribuiu para saúde emocional e mental dos estudantes e na formação de um espaço acolhedor para debate do tema em questão. Também indica para os discentes cotistas e negros da Universidade do Estado do Rio de Janeiro, que eles possuem o seu espaço na universidade. Dessa forma o meio acadêmico receberá mais presença de homens e mulheres negras na atuação profissional e docente. **CONCLUSÃO** Torna-se evidente a necessidade dos profissionais da área de nutrição o debate sobre a saúde da população negra e a sua influência na alimentação, para o empoderamento e valorização da cultura e história. Além de ressaltar a necessidade de criação de estudos futuros com o tema nutrição e população negra.

Palavras-chave: SAÚDE DA POPULAÇÃO NEGRA; ALIMENTAÇÃO; CULTURA; EDUCAÇÃO POPULAR;

ELABORAÇÃO DE MANUAL DE ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA IDOSOS

AMANDA ANTUNES LUCAS SIMÕES; JAMILLE LARISSA GONÇALVES DA SILVA;
JÉSSICA LARISSA SANTA BRIGIDA CARDOSO; DARLENE DO SOCORRO SILVA DAS

NEVES; MÁYRA PATRÍCIA DO CARMO AMARAL.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Em 2012, foi publicado o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas, que definiu o conceito de Educação Alimentar e Nutricional como um campo de ação da Segurança Alimentar e Nutricional e da Promoção da Saúde, considerada uma estratégia fundamental para a prevenção e controle dos problemas alimentares e nutricionais. Porém, o campo de atuação ainda não estava bem definido, e havia divergências de abordagens conceituais e práticas e reduzida visibilidade das experiências bem sucedidas (1). Não houve muito avanço desde a publicação do Marco, pois aparentemente poucos nutricionistas estão atuando nessa área ou as atividades de educação nutricional desenvolvidas por eles não têm sido divulgadas de forma eficiente, possivelmente devido à prática ainda incomum de publicar intervenções (2). O estado nutricional dos idosos está diretamente relacionado a inúmeros fatores psicológicos, sociais, culturais e biológicos seguido pelas enfermidades características da idade e, conseqüentemente, trazendo agravos a saúde não só física, mas também mental (4). Diante do exposto, é evidente a necessidade de uma crescente atuação do nutricionista com medidas de educação nutricional para esta faixa etária.

OBJETIVO Elaborar um manual para auxiliar acadêmicos de Nutrição e nutricionistas para a realização de atividades de Educação Alimentar e Nutricional para o público idoso.

METODOLOGIA Elaborou-se 10 atividades de Educação Alimentar e Nutricional para idosos com a descrição do público alvo (com possíveis restrições para idosos com dificuldades locomotoras, auditivas e visuais), número de participantes necessários para possibilitar a atividade, o objetivo esperado pela equipe, a descrição completa das etapas, os itens necessários para a confecção dos materiais para a atividade e custos financeiros dos mesmos. O template do manual foi executado no formato de papel A4 no site Canva (3).

RESULTADOS Como resultado foi obtido um manual com visual atrativo e didático, composto por introdução e 10 sugestões de atividades que se intitulavam de bingo dos alimentos, batata quente, dominó do coração, caixa de pandora, pitadas de afeto, jogo das frutas, estoura balão, jogo da memória, jogo da pressão e tempero de amor. Com o intuito de promover a educação alimentar e nutricional, os assuntos abordados eram focados nas enfermidades mais frequentes nesse público como as doenças crônicas não transmissíveis, promovendo perguntas e diálogos sobre a relação de alimentos benéficos e maléficos com a hipertensão e doenças cardiovasculares, abordado também o Guia Alimentar para a População Brasileira, mitos e verdades sobre a alimentação e incentivo ao consumo de frutas regionais. Além da abordagem desses temas, em algumas atividades é incentivado a recordação de memórias afetivas relacionadas à alimentos que marcaram momentos especiais, receitas inesquecíveis que podem ser compartilhadas, hábitos bons que podem ser resgatados, para lembrar que os alimentos não são só nutrientes.

CONCLUSÃO O manual pode auxiliar nutricionistas e acadêmicos de Nutrição em ações de educação alimentar e nutricional com temas e dinâmicas acessíveis para idosos, possibilitando o estímulo a melhores hábitos alimentares e promovendo o convívio, interação e recordações de memórias afetivas com o alimento, atividades essenciais para o bem-estar dessa faixa etária.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional; Saúde do Idoso; Nutrição do Idoso;

REAPROVEITAMENTO DE SOBRAS DE ALIMENTO PARA A MELHORIA DA ALIMENTAÇÃO DE ALUNOS DE UMA ESCOLA TÉCNICA DO ESTADO DO PARÁ

JANAÍNA PANTOJA DA SILVA; LUZIENE SANTOS.
ESCOLA DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O aproveitamento integral dos alimentos possui como princípio básico a diversidade de alimentos e a complementação de refeições, com o objetivo de reduzir custo, evitar desperdício, proporcionar preparo rápido e oferecer paladar regionalizado (HAUTRIVE, 2015). Segundo Laurindo e Ribeiro (2014) através do aproveitamento das partes comumente inutilizadas, é possível não só alimentar uma maior quantidade de pessoas, mas também reduzir deficiências nutricionais, que possam existir, uma vez que as partes dos alimentos desprezadas (folhas, talos, cascas e sementes) contém alto valor nutricional. A utilidade completa dos alimentos é uma alternativa capaz de propiciar às pessoas um melhor consumo nutricional, melhoria da economia relacionada aos alimentos e a relação ecológica entre o homem e o meio ambiente em que vive, uma vez que o aproveitamento tem como consequência a redução do lixo (SILVA et al, 2005). **OBJETIVO** Criar preparações a partir de sobras de alimentos, (cascas, talos, e sementes) para enriquecer os cardápios das famílias dos estudantes do curso Técnico de Nutrição e Dietética da Escola Técnica do Estado do Pará, do município de Monte Alegre PA. **METODOLOGIA** Este trabalho foi realizado nos anos de 2018 e 2019 nas aulas práticas da disciplina Nutrição e Dietética I e II. Participaram da atividade 26 alunos com idade entre 16 a 18 anos. A Escola Técnica recebe alunos da zona urbana e rural de Monte Alegre. Foram realizadas 6 aulas práticas no laboratório de Nutrição e Dietética, após a aplicação em sala de aula do tema: reaproveitar sobras de alimentos regionais de forma sustentável e saudável. **RESULTADOS** Na primeira etapa foi realizado em sala de aula um debate sobre o tema: reaproveitar sobras de alimentos regionais de forma sustentável e saudável. Nesse debate os alunos refletiram sobre a importância de elaborar receitas utilizando integralmente o alimento e reaproveitando de partes que geralmente não são utilizadas, no entanto, podem ser criados pratos saudáveis que contribuem para o enriquecimento nutricional, maior variedade e quantidade de preparações, redução do custo, redução do desperdício de alimentos e maior cuidado com o meio ambiente. Na segunda etapa, no laboratório de nutrição e dietética, foram desenvolvidas 4 preparações: bolo de casca da banana, bolo de casca da maçã, bolo de farinha de mamão e suco de maçã com couve. No bolo de banana e maçã utilizou-se as cascas das frutas. No bolo de farinha de mamão foi utilizada a farinha desidratada do mamão, enquanto no suco verde foram utilizadas as folhas e talos da couve, bem como a maçã (polpa, casca e sementes). Após as elaborações dos pratos foi realizada a degustação pelos alunos, professores e outros funcionários da escola, além ainda, dos alunos levarem para suas residências os pratos elaborados para apresentarem as suas famílias. **CONCLUSÃO** As atividades teóricas e práticas quanto ao tema possibilitaram incentivar a criatividade dos alunos para a elaboração de receitas alternativas com a proposta do aproveitamento integral dos alimentos, através de novas receitas como sucos, geleias, pães, bolos, doces, suflês e tortas (salgadas e doces), adicionando mais valor nutricional na alimentação e combater o desperdício.

Palavras-chave: alimentação saudável; alimento integral; criação de novas receitas;

O USO DE RECURSOS TECNOLÓGICOS E INTERATIVOS NO ENSINO SUPERIOR EM TEMPOS DE PANDEMIA

FERNANDA MANIERO BANEVICIUS; CAROLINE TRAVASSO CASARIN DOS REIS;
ELIZABETE ALEXANDRE DOS SANTOS; AMANDA BARBOSA NETO; IARA
GUMBREVICIUS.

UNIVERSIDADE ANHANGUERA DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO No Brasil, desde março de 2020 as Instituições de Ensino Superior suspenderam as aulas presenciais em sala de aula, e por autorização do Ministério da Educação passaram a adotar como solução, recursos digitais de ensino-aprendizagem. Com os professores e alunos separados espacialmente, o principal recurso digital adotado foi a Educação a Distância. Essa importante mudança levou à alteração significativa no ensino havendo a necessidade de uma participação mais ativa por parte do aluno e maior esforço dos docentes. Além disso, mostrou que o mundo acadêmico, terá que adequar o ensino do século XXI a um novo projeto pedagógico, tendo a tecnologia como aliada contínua, selecionando, sobretudo, qual ferramenta digital levará o estudante a ter uma aprendizagem significativa. **OBJETIVO** Provocar uma reflexão de como os profissionais de ensino, agora mais do que nunca, dependentes de recursos tecnológicos e interativos, conseguirão manter a plena qualificação para que os formandos possam ingressar no mundo profissional. **METODOLOGIA** O trabalho foi desenvolvido por meio de uma revisão bibliográfica, com base em artigos publicados em periódicos indexados nos seguintes bancos de dados eletrônicos: National Library of Medicine (Medline), Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (Lilacs), Scientific Electronic Library Online (SciELO) e PubMed. Ao finalizar as pesquisas em cada base, as referências duplicadas foram excluídas. A revisão incluiu apenas estudos publicados nos últimos 5 anos (2015 a 2020), em língua portuguesa, que avaliaram a relação com o uso de recursos tecnológicos e interativos e ensino. Os descritores utilizados foram: Educação a Distância, ensino superior e metodologia ativa, tecnologias educacionais. **RESULTADOS** As tecnologias de informação e comunicação colaboram para um novo modelo de sociedade, possibilitam mudanças pedagógicas que colaboram para o surgimento de uma aprendizagem colaborativa como um caminho natural para as iniciativas em Educação a Distância e as interfaces com os ambientes virtuais que contribuem para a aprendizagem. A quebra de paradigma pela educação adaptativa, quando saímos do ensino padrão tradicional e migramos para o ensino a distância, tem diversos fatores positivos envolvidos, tais como: flexibilidade no tempo e espaço para o aprendizado, aprendizagem colaborativa. Os sistemas adaptativos de aprendizagem nos permitem aproximar professor e aluno, por meio dos softwares incluídos nas plataformas que permitem entender o aprendizado cognitivo do aluno, levando em consideração o ritmo de aprendizagem e estilo cognitivo. Como exemplo, temos as trilhas de aprendizagem com foco mais no visual, no sinestésico e auditivo. As metodologias ativas, estimulam o auto aprendizado do aluno, frequentemente adotadas no blended learning. **CONCLUSÃO** O contexto atual trouxe uma mudança significativa na forma de ensinar, sendo este pode um momento de oportunidade para que o profissional de ensino reflita sobre as metodologias utilizadas, considerando a educação híbrida uma metodologia de ensino válida após a retomada do ensino presencial. Para tanto, as Instituições de Ensino Superior exercem um papel essencial

oferecendo suporte e contribuindo para que o desenvolvimento tecnológico e torna-se um importante aliado no processo de ensino-aprendizagem e na formação dos alunos.

Palavras-chave: Educação Superior; Educação a Distância; Pandemia;

RELATO DE EXPERIÊNCIA: APLICAÇÃO DE RECEITAS COMO FERRAMENTA PARA DESVENDAR MITOS SOBRE A ALIMENTAÇÃO DO DIABÉTICO

TAINARA CORDEIRO DE SOUSA; ISADORA SANTOS DE CARVALHO; RENATA MARTINS CASTRO ROSA; ANGELY VANESSA RODRIGUEZ ALVARADO; JULIA HIGA MOURAO FONSECA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O diabetes mellitus é uma importante causa de morbidade e mortalidade na atualidade, embora muitos casos pudessem ser prevenidos ou controlados através da mudança de fatores de estilo de vida que aumentam o risco da doença, como a falta de atividade física, tabagismo e fatores alimentares (IDF, 2015). Considerando que se trata de uma doença complexa e crônica, são necessárias ações educativas e apoio contínuo aos pacientes, a fim de que possam se conscientizar sobre a importância do autocuidado e da independência quanto às decisões e atitudes em relação à alimentação. (ADA, 2014). Por meio da internet as pessoas possuem amplo acesso a conteúdos sobre cuidados com a doença, entretanto, muitas vezes estes conteúdos não possuem fundamentação científica. Desta forma, destaca-se a importância de ações educativas que promovam conhecimento científico de maneira compreensível e acessível a toda população. **OBJETIVO** Promover conhecimento acessível e claro sobre a alimentação no cuidado e prevenção ao diabetes, desmitificando restrições e melhorando a qualidade vida dos pacientes. **METODOLOGIA** As atividades foram ministradas por membros da Liga Acadêmica de Nutrição nas Doenças Crônicas não Transmissíveis em ação referente ao dia Mundial do Diabetes no ano de 2019. Duas atividades foram realizadas, sendo elas uma oficina de receitas e uma ação educativa na sala de espera, ambas realizadas na Clínica Escola Integrada da Universidade Federal do Mato Grosso do Sul. Os convidados para participar da oficina foram os pacientes portadores de diabetes atendidos pelo ambulatório da Liga Acadêmica de Nutrição nas Doenças Crônicas não Transmissíveis. A oficina contou com 5 participantes e consistiu na entrega de um livro de receitas elaborado pelos membros da Liga acadêmica supracitada e no preparo e degustação de quatro receitas, sendo elas: geleia à base de suco de uva integral com adição de chia, pão de aveia de frigideira, panqueca integral e bolo de banana. Ao longo da atividade foram ministrados conteúdos sobre alimentação saudável e mitos relacionados à alimentação no diabetes. A ação educativa realizada na sala de espera consistiu na distribuição de materiais informativos sobre prevenção e controle do diabetes, com o objetivo de melhorar a condição de saúde da população. **RESULTADOS** Os resultados foram obtidos logo após a explicação dos assuntos abordados, através de narrativas verbais dos participantes presentes. Constatou-se na maioria das pronúncias o entendimento sobre a doença e o impacto positivo de hábitos alimentares saudáveis no controle da mesma. **CONCLUSÃO** As atividades educativas

levaram aos participantes conhecimento prático e acessível sobre a importância da alimentação saudável na prevenção e controle do diabetes, auxiliando na mudança de hábitos alimentares. Além disso, a experiência de se aproximar da realidade dos pacientes que vivem com diabetes enriqueceu a formação dos membros da Liga Acadêmica de Nutrição nas Doenças Crônicas não Transmissíveis

Palavras-chave: Doenças Crônicas não Transmissíveis; Metodologias Ativas; Direito humano à alimentação adequada;

RELATO DE EXPERIÊNCIA: O IMPACTO DO CONSUMO DE REFRIGERANTES NO ESTADO DE SAÚDE E FISCAL DA POPULAÇÃO BRASILEIRA

TAINARA CORDEIRO DE SOUSA; RENATA MARTINS CASTRO ROSA; JULIA HIGA MOURAO FONSECA; LARISSA LARA DA SILVA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Nas últimas décadas houve alterações no padrão alimentar da população brasileira, como a substituição do consumo de alimentos in natura pelo consumo de alimentos ultraprocessados (Duffey, 2006). No Brasil, a ingestão de refrigerantes por adultos alcança 15 milhões de litros por dia (IBGE, 2009). Considerando a composição destes produtos, este hábito predispõe os consumidores ao desenvolvimento de obesidade, diabetes, resistência à insulina e doenças cardiovasculares, causando grandes impactos ao sistema público de saúde (COSTA, 2005). Neste sentido, a Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável, organização da sociedade civil de interesse público, busca o avanço de políticas públicas para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e da Soberania Alimentar no Brasil. Uma de suas campanhas é pela aprovação da CIDE Refrigerante (PL 2183/2019), que defende o aumento de tributos sobre as bebidas açucaradas, com a intenção de reverter estes tributos para ações de promoção da saúde e também de diminuir o consumo deste tipo de bebida. **OBJETIVO** Conscientizar sobre o impacto do consumo contínuo de refrigerantes na saúde, auxiliando na promoção da alimentação saudável. **METODOLOGIA** Durante a septuagésima primeira reunião da Sociedade Brasileira para o Progresso da Ciência, que ocorreu na Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, foi desenvolvida a Tenda da Alimentação, uma ação da Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável, que contou com a parceria da Liga Acadêmica de Nutrição nas Doenças Crônicas não Transmissíveis. Em uma das atividades da Tenda os alunos mostraram que ao misturar água gaseificada, sete colheres de sopa de açúcar, gotas de corante e essência de caramelo, simula-se o preparo de refrigerante tipo cola. Alguns ingredientes que constam na embalagem deste refrigerante, responsáveis por mascarar o sabor do excesso de açúcar, somente estão disponíveis para compra pela indústria, ao provar a bebida preparada pelos alunos a população pode sentir o sabor doce acentuado causado pelo excesso de açúcar. Ao longo da atividade foi feita a discussão sobre as consequências do consumo excessivo de açúcar para a saúde e sobre os incentivos fiscais dados à indústria de refrigerantes no Brasil. Os participantes interessados assinaram a petição da Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável requerendo mudanças nesta situação. **RESULTADOS** Os resultados foram obtidos a partir da narrativa verbal dos participantes e foi possível perceber que

houve entendimento sobre a relevância da proposta da CIDE Refrigerante (PL 2183/2019) e sobre os riscos do consumo excessivo de açúcar. **CONCLUSÃO** A ação educativa promoveu conhecimento científico de maneira prática e acessível à população. Conhecendo as características dos produtos que consomem, as pessoas podem fazer escolhas alimentares mais conscientes e saudáveis. Além disso, os participantes puderam exercer sua cidadania reivindicando mudanças na legislação atual.

Palavras-chave: Doenças Crônicas Não Transmissíveis; Nova Rotulagem de Alimentos; Promoção a Saúde Alimentar e Nutricional;

FEIJÃO: AÇÃO DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM CRECHES DA ZONA OESTE DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

LAURA BUARQUE GOULART COUTINHO; THAIANE INGRID SILVA DE OLIVEIRA;
PRISCILA GOTTGROUY GOIS; ALESSANDRA DA SILVA PEREIRA; ELAINE CRISTINA
DE SOUZA LIMA; LUCIANA RIBEIRO TRAJANO MANHAES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ -
BRASIL.

INTRODUÇÃO Ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) são primordiais para a construção de hábitos mais saudáveis tanto a médio, quanto a longo prazo. Essas atividades estão no eixo central do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), de modo que auxiliam os estudantes a adotarem hábitos alimentares saudáveis voluntariamente (Silva et al. 2017). No Brasil, o consumo de feijão (normalmente acompanhado do arroz) é um hábito cultural (Velásquez-Meléndez et al. 2012). Por ser uma leguminosa, o feijão tem alto valor proteico, uma quantidade considerável de carboidratos e fibras, e baixo teor lipídico (TBCA, 2020). Sendo assim, dado o seu valor nutritivo, e por ser um alimento amplamente consumido no país, o presente trabalho realizou ações de EAN com crianças de 2 a 4 anos com o objetivo de estimular o consumo de feijão em diferentes preparações. **OBJETIVO** Realizar atividade de EAN através da apresentação do feijão de diferentes formas na alimentação escolar. **METODOLOGIA** Foi realizada uma ação a respeito da importância do feijão e sua aplicabilidade, em setembro de 2019 em duas creches filantrópicas localizadas no bairro de Campo Grande, Zona Oeste do Rio de Janeiro. A atividade foi planejada e executada em 3 etapas, a primeira consistiu na apresentação do filme João e o pé de feijão. Na segunda etapa, realizou-se uma oficina de incentivo às hortas, através de feijão germinado. Por último, os alunos fizeram análise sensorial de bolo feito a base feijão preto (*Phaseolus vulgaris* L.) cozido. A análise sensorial foi feita através da escala hedônica facial de três pontos onde, 1 = não gostei; 2 = não gostei, nem desgostei; 3 = gostei. Em seguida, a importância e formas simples de consumo do feijão foram discutidos. A pesquisa foi aprovada pelo comitê de ética sob o número 93050618.8.0000.5285. **RESULTADOS** Participaram 70 crianças de 2 a 4 anos, sendo 25 do sexo feminino e 45 do masculino. Durante a apresentação do filme, percebeu-se que as crianças gostaram bastante da história, visto a plena atenção delas, comportamento também observado durante a germinação. Em relação ao bolo de feijão, constatou-se, a partir das respostas e reações dos alunos,

que 100 % deles gostaram da preparação, visto que ela é visualmente similar ao bolo de chocolate, sabor que estão familiarizados. Vale ressaltar que não houve recusa por parte dos provadores, inclusive boa parte deles pediram para repetir a porção. **CONCLUSÃO** Os resultados mostram que os objetivos da ação foram atingidos, uma vez que os alunos e professores se surpreenderam com a matéria prima utilizada no bolo, e estavam dispostos a experimentar outras preparações com o feijão. Além disso, ações como essa durante a primeira infância mostram-se relevantes, já que estimulam o conhecimento da criança sobre os tipos de alimentos e diversificação no seu preparo, encorajando a adoção de hábitos alimentares saudáveis.

Palavras-chave: educação; feijão; saudável;

Anais do XXVI Congresso Brasileiro de Nutrição CONBRAN 2020

NUTRIÇÃO EM ESPORTE EM EXERCÍCIO FÍSICO

FATORES ASSOCIADOS À GORDURA CORPORAL EM PRATICANTES DE TREINAMENTO RESISTIDO

SAUL CAMPOS DA SILVA; LUANA LOPES PADILHA; VICTOR NOGUEIRA DA CRUZ
SILVEIRA; NAYRA ANIELLY CABRAL CANTANHEDE; AHIRLAN SILVA DE CASTRO;
HELMA JANE FERREIRA VELOSO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O treinamento resistido é praticado com diversos objetivos, destaca-se a promoção na mudança da composição corporal, com a redução de gordura e aumento de massa magra. Sabe-se que a prática de exercícios aeróbicos é mais fortemente relacionada a melhoria de fatores de risco cardiometabólicos, incluindo resistência à insulina, triglicerídeos e gordura visceral. **OBJETIVO** Analisar os fatores demográficos, estilo de vida, bioquímico, alimentares e de treinamento associados ao percentual de gordura corporal em praticantes de treinamento resistido em academias de São Luís, Maranhão. **METODOLOGIA** Estudo transversal com 143 praticantes de exercícios físicos, de ambos os sexos. Características sociodemográficas e estilo de vida foram obtidas através da aplicação de questionário. O consumo alimentar foi obtido através de registros alimentares de 24h, considerando as médias de três dias. A composição corporal foi avaliada por meio de avaliação antropométrica e pelo teste de bioimpedância elétrica. A análise estatística contemplou o teste de Shapiro Wilk para verificação da normalidade, o teste de Kruskal-Wallis e regressão de Poisson com variância robusta para determinação das associações entre variáveis com o percentual de gordura corporal. O software Stata versão 14.0 foi usado para análise estatística e foi adotado o valor de p. **RESULTADOS** Foi encontrado maior consumo diário de proteínas e de calorias associado ao menor percentual de gordura corporal (p-valor = 0,0001). A insulinemia em jejum teve relação com o percentual de gordura corporal (p-valor = 0,0405). O percentual de gordura corporal esteve acima do adequado em 64,34% dos indivíduos. Na análise bivariada, as variáveis que apresentaram p-valor inferior a 0,20 na associação com o desfecho foram: sexo, idade, hemoglobina, eritrócitos, hematócrito, leucócitos, eosinófilos, colesterol total, HDL-c, creatinina sérica, creatinina urinária, ácido úrico, albumina, ureia e HOMA IR, percentual de carboidrato da dieta, proteínas por quilo de peso dia, lipídeos por quilo de peso dia e fibras totais. Na análise múltipla, somente o HDL-c associou-se significativamente à gordura corporal (Razão de Prevalência=0,95; intervalo de confiança 95%: 0,91-0,99; p=0,023), mostrando-se protetora desse desfecho. **CONCLUSÃO** Praticantes de treinamento resistido apresentam forte associação entre o consumo mais elevado de proteínas e de calorias com menor

percentual de gordura corporal, o que reforça a necessidade do adequado aporte nutricional no treinamento resistido, independentemente do objetivo no treinamento. O consumo de carboidrato não esteve associado aos níveis de insulina nem ao percentual de gordura o que pode, em parte, ser justificado pelo consumo hipoglicídico da amostra.

Palavras-chave: ATIVIDADE MOTORA; COMPOSIÇÃO CORPORAL; CONSUMO ALIMENTAR; GORDURA CORPORAL; TREINAMENTO DE FORÇA

INTERVENÇÕES NUTRICIONAIS NA MELHORA DA QUALIDADE DE SONO EM ATLETAS

LUCIENE DE JESUS ALMEIDA PINTO; RAILLIRA ELOIZA SANTANA SILVA.
FACULDADE ESTÁCIO MACAPÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A prática de exercício físico é considerada fundamental na promoção da saúde e melhora da qualidade de vida, diminuindo os riscos de desenvolvimento de doenças crônicas. O sono é um estado natural e recorrente, no qual ocorrem processos neurobiológicos importantes que mantêm a integridade física e cognitiva do organismo, essenciais para um bom desempenho motor e esportivo. Em contrapartida, as alterações no padrão do sono podem acarretar a graves prejuízos à saúde, como redução da atenção, prejuízos ao aprendizado, memória, alterações do humor e declínio do sistema imune. Além disso, pode participar de desordens em outras funções biológicas, como alterações endócrinas, no metabolismo dos carboidratos e síntese de proteínas. Desse modo, podem influenciar de forma negativa o estado nutricional e metabólico do atleta. A presente pesquisa verificou uma série de neurotransmissores relacionados ao sono. Estes incluem, o ácido gama amino-butírico, serotonina, noradrenalina, colinérgicos, orexina, melatonina e histamina. Em vista disso, intervenções nutricionais que podem agir nesses neurotransmissores no cérebro, podem também influenciar no sono. Carboidratos, triptofano, valina, melatonina e outras intervenções nutricionais vêm sendo investigadas como possíveis indutores do sono em atletas. **OBJETIVO** Analisar possíveis intervenções nutricionais para melhorar o sono em atletas, destacar os problemas de sono em atletas. **METODOLOGIA** A busca de artigos foi realizada no banco de dados PubMed e Scielo, incluindo artigos originais, revisões sistemáticas e metanálises, a partir de 2000. A seleção e análise foram feitos com base na leitura dos títulos, resumos, e textos completos. Para preceito de inclusão foi considerado artigos que associavam alimentação, suplementação e qualidade de sono. **RESULTADOS** Alimentos com um alto índice glicêmico ingeridos mais de 1h antes de dormir podem ser benéficos, aumentando o sono REM (movimento rápido dos olhos) e diminuindo o estado de vigília. Doses correspondentes a 1g de triptofano antes de dormir pode melhorar a latência do sono e a qualidade do sono subjetiva. A melatonina demonstrou um efeito significativo na melhoria da qualidade de sono e no tempo total de sono. Ademais, outros estudos têm observado a utilidade de frutas na promoção do sono, o consumo de kiwis, pode melhorar o início, a duração e a eficiência do sono em adultos com distúrbios do sono, foi observado que o consumo do suco concentrado de cereja-azeda fornece um aumento na melatonina exógena, que é benéfico para melhorar a duração e a qualidade do sono. **CONCLUSÃO**

A partir das evidências encontradas na literatura, observa-se que a má qualidade e quantidade de sono em atletas pode acarretar a efeitos negativos na performance, principalmente quando a privação de sono ocorre de forma crônica. Entretanto, precursores dietéticos podem influenciar na modulação de neurotransmissores relacionados ao sono, os quais podem ser aliados para melhorar a qualidade de sono em atletas. De acordo com o número limitado de evidências correlacionando dietas e qualidade de sono, espera-se que novos estudos na área sejam estimulados para esclarecer e explorar mais esse seguimento.

Palavras-chave: Dieta; Neurotransmissores; Privação de Sono; Suplementação;

DIETA HIPOCALÓRICA MATERNA E DIETA OCIDENTALIZADA PÓS-DESMAME: CONSEQUÊNCIAS SOBRE MASSA CORPORAL, GLICEMIA E LIPEMIA EM RATOS JOVENS EXERCITADOS OU NÃO

ELIZABETH DO NASCIMENTO; GISELIA DE SANTANA MUNIZ; JULIANE DE ALMEIDA GUIMARAES; JOSE HENRIQUE DA COSTA TAVARES FILHO; DIOGO ANTONIO ALVES DE VASCONCELOS; LAURA ALEXIA RAMOS DA SILVA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO Estado nutricional adverso durante o período fetal e neonatal provoca respostas adaptativas à morfologia e função de órgãos (LUCAS, 1991) visando melhorar a capacidade de sobrevivência (GLUCKMAN e HANSON, 2007). O impacto dessas adaptações tem sido associado a ajustes no crescimento, desenvolvimento e ao aumento da susceptibilidade dos descendentes em desenvolver doenças crônicas na vida adulta (RAVELLI et al, 1976; 2000; BARKER, 1991). O exercício físico por sua vez, vem se firmando como um fator de intervenção ambiental não invasivo que pode modular alterações oriundas da dieta. **OBJETIVO** Analisar os efeitos da ingestão de uma dieta ocidentalizada após o desmame sobre o crescimento, glicemia e lipemia em descendentes de mães alimentadas com dieta hipocalórica ou normocalórica submetidos ou não ao exercício físico. **METODOLOGIA** Estudo experimental aprovado pelo Comitê de Ética no Uso de Animais do Centro de Biociências da Universidade Federal de Pernambuco (protocolo nº: 23076.028444-2012-73). Filhotes machos nascidos de ratas alimentadas com dieta hipocalórica (hipocalórico, n=20) ou normocalórica (controle, n=20) receberam dieta ocidentalizada após o desmame e realizaram ou não atividade física aquática segundo Muniz et al (2013) dos 22 até os 63 ±2 dias de vida. De 2ª a 6ª feira os animais realizavam 30min/dia de atividade física. A dieta controle (AIN-93G), continha 18% de proteína, 63% de carboidrato e 19% de lipídio, fornecendo 3,6 kcal/g; a hipocalórica continha 18% de proteína, 64% de carboidrato e 18% de lipídio, fornecendo 2,4 kcal/g, além de 2x a quantidade de fibra da dieta controle. A dieta ocidentalizada continha 20% de proteína, 31% de lipídios e 49% de carboidratos fornecendo 4,2kcal/g. Os grupos formados foram: controle ocidentalizado não exercitado (CNE, n=12), controle ocidentalizado exercitado (CE, n=10), hipocalórico ocidentalizado não exercitado (HNE, n=12) e hipocalórico ocidentalizado exercitado (HE, n=12). O biotério de experimentação foi mantido sob condições de padrão de temperatura e luminosidade com ciclo de luz

de 20:00 às 8:00h e período escuro de 8:00 às 20:00h. A evolução da massa ponderal e os valores de glicemia e lipemia foram analisados. Considerou-se a significância de 5% e os dados foram analisados no GraphPadPrism, versão 7.0. Após o teste de normalidade de Shapiro Wilk, seguiu-se a análise de variância de um ou dois fatores, seguido do pós-teste de Holm Sidak ou Tukey. **RESULTADOS** A evolução da massa corporal foi significativa em função do fator tempo [$F(7, 210) = 2501$, **PCONCLUSÃO** A ingestão de dieta ocidentalizada pela prole oriunda de mães alimentadas com dieta hipocalórica e exercitada elevou os níveis lipídicos; mas, no grupo das mães normocalóricas o exercício controlou o ganho de massa corporal.

Palavras-chave: Dieta hipocalórica; Dieta ocidentalizada; Exercício físico; Gestação e lactação; Ratos

PREVALÊNCIA DE DISLIPIDEMIAS E FATORES ASSOCIADOS EM INDIVÍDUOS FISICAMENTE ATIVOS DE SÃO LUÍS, MARANHÃO

LUCAS HENRIQUE ARAUJO DE CARVALHO; VICTOR NOGUEIRA DA CRUZ SILVEIRA;
PAULA FRANCINETTE FERNANDES AGUIAR; WILSON SERRAO ARAUJO FILHO;
AHIRLAN SILVA DE CASTRO; HELMA JANE FERREIRA VELOSO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Dislipidemias são alterações dos níveis plasmáticos de lipídeos, com significativa relevância como fator de risco cardiovascular principalmente quando ocorre baixos níveis de HDL-c (lipoproteína de alta densidade) e aumento do LDL-c (lipoproteína de baixa densidade) e dos triglicérides. Segundo a Diretriz Brasileira de Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose há 4 tipos principais de dislipidemias segundo a classificação laboratorial, hipercolesterolemia isolada: aumento isolado do LDL-c (maior ou igual que 160 mg/dL); hipertrigliceridemia isolada: aumento isolado dos triglicérides (maior ou igual que 150 mg/dL ou maior ou igual que 175 mg/dL, se a amostra for obtida sem jejum); hiperlipidemia mista: aumento do LDL-c (LDL-c maior ou igual que 160 mg/dL) e dos triglicérides (triglicérides maior ou igual a 150 mg/dL ou maior ou igual que 175 mg/dL, se a amostra for obtida sem jejum); HDL-c baixo: redução do HDL-c (homens menor que 40 mg/dL e mulheres menor que 50 mg/dL). **OBJETIVO** Identificar a prevalência de dislipidemias e seus fatores associados em praticantes de atividade física em São Luís capital do estado Maranhão. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal desenvolvido em seis academias de São Luís com 84 indivíduos fisicamente ativos. A coleta de dados sociodemográficos e antropométricos ocorreu na academia que o indivíduo frequenta, aplicando-se um formulário estruturado. Os dados bioquímicos foram coletados em um segundo momento em um laboratório contratado para esta finalidade. Foi realizada uma regressão de Poisson com variância robusta para determinar os fatores associados às dislipidemias. A significância foi estabelecida em 5%. A aprovação ética para o estudo foi obtida a partir do Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Maranhão sob Número do Parecer: 1.378.129/2015. O consentimento informado por escrito foi obtido de todos os participantes no estudo por meio da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

RESULTADOS A prevalência de dislipidemia foi 13,2% para a hipertrigliceridemia, 57,1% para a hipercolesterolemia e 3,6% para as baixas taxas de HDL-c. A média de triglicérides foi de 102,6 mg/dl, de colesterol total, 170,4 mg/dl e do HDL-c, 60,9 mg/dl. Após o ajuste das variáveis, o tabagismo esteve associada a hipertrigliceridemia e as variáveis cor de pele e consumo de lipídios estiveram associadas a hipercolesterolemia. Devido à baixa frequência de indivíduos com HDL-c < 40 mg/dl, a análise hierarquizada não foi viável. **CONCLUSÃO** As prevalências de dislipidemias foram distintas e a hipercolesterolemia a maior. Os fatores associados a elas são classicamente relatados na literatura e reforçam seu caráter multietiológico. As prevalência de hipercolesterolemia, hipertrigliceridemia e baixo HDL foram mais baixas do aquelas vistas na população em geral. Este resultado era esperado e pode ser explicado pelos efeitos conhecidos do exercício físico na melhora do perfil lipídico.

Palavras-chave: Atividade Motora; Consumo Alimentar; Dislipidemias; Lipoproteína;

ANÁLISE DA INGESTÃO ALIMENTAR E SUA CORRELAÇÃO COM O DESEMPENHO ESPORTIVO DE FUNDISTAS AMADORES

GABRIELA UETA ORTIZ; BRUNO AFFONSO PARENTI DE OLIVEIRA; GABRIEL SILVEIRA FRANCO; CARLA BARBOSA NONINO.

FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO – UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO No atletismo, se caracterizam como provas de fundo as corridas de longa duração com distâncias de 5 ou 10km. Dentre todos os componentes que se relacionam ao desempenho esportivo, a ingestão alimentar é um dos fatores preditores. O consumo inadequado de calorias e macronutrientes pode prejudicar a capacidade de treinamento e recuperação do atleta, resultando em queda da performance. Atualmente, são escassos os estudos que avaliam a ingestão alimentar e sua relação com o desempenho neste tipo de corrida. **OBJETIVO** Esse estudo teve como objetivo avaliar a ingestão alimentar e correlacionar com o desempenho esportivo de fundistas amadores. **METODOLOGIA** Estudo transversal aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo sob o número 2.075.354 (CAAE: 63143916.5.0000.5440). Participaram 15 corredores de 5km, do sexo masculino, de 18 a 40 anos que praticavam corrida há mais de 1 ano, com frequência semanal mínima de 3 sessões com tempo de prova de 5km abaixo de 20 minutos. Para caracterização da amostra foi aferido peso, altura e a porcentagem de gordura corporal pelo protocolo de 7 dobras cutâneas segundo Jackson e Pollock (1978). A ingestão alimentar foi avaliada por um recordatório alimentar de 24 horas e dois registros alimentares, sendo um destes realizado no final de semana. Para análise do desempenho esportivo foi realizado teste de corrida de 5km e cronometrado o tempo gasto por cada corredor. A necessidade energética foi obtida pela equação de Harris e Benedict (1991), utilizando fator de atividade física de 1,5 validado para atletas de endurance de alto rendimento. Para as análises os fundistas foram subdivididos em dois grupos: aqueles com ingestão calórica recomendada (grupo

1) e aqueles que não atingiram tal valor (grupo 2). As análises estatísticas foram realizadas pelo software SPSS versão 20.0 e o nível de significância adotado foi de p . **RESULTADOS** O peso médio dos corredores foi $70,6 \pm 6,3$ kg, altura de $1,74 \pm 0,06$ m e porcentagem de gordura corporal de $10,3 \pm 2,86\%$. A análise da ingestão alimentar da amostra identificou perfis hipoglicídico, hiperproteico e normolipídico. Apenas 4 dos 15 fundistas alcançaram a recomendação energética (grupo 1), sendo que o restante ficou aquém do ideal (grupo 2). O grupo 1 apresentou maior ingestão de calorias totais ($p=0,001$), carboidratos ($p=0,002$), proteínas ($p=0,04$) e lipídeos ($p=0,001$) em relação ao grupo 2. Não houve diferença significativa no teste de desempenho entre os grupos ($p=0,78$). Também não houve correlação entre o tempo de corrida e a ingestão de calorias, carboidratos, proteínas e lipídeos. **CONCLUSÃO** Apesar da ingestão alimentar não ter sido correlacionada com o desempenho esportivo, a maioria dos corredores do presente estudo apresentaram inadequações nutricionais principalmente quanto à ingestão calórica e glicídica.

Palavras-chave: Corrida; Desempenho atlético; Ingestão de energia; Nutrientes;

CARNOSINA ASSOCIADA AO TREINAMENTO COMBINADO AUMENTA CAPACIDADE FUNCIONAL EM RATOS COM INSUFICIÊNCIA CARDÍACA VIA MODIFICAÇÃO NA EXPRESSÃO DE HSP72 E MRNA DE ATP1A2 E ATP2A2 NO MÚSCULO ESQUELÉTICO

GIUSEPPE POTRICK STEFANI¹; LUCAS RIBEIRO DA SILVA¹; LUCAS CAPALONGA¹; THIAGO GOMES HECK²; MARCIA ROSANGELA WINK¹; PEDRO DAL LAGO¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE REGIONAL DO NOROESTE DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL, IJUÍ - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO O treinamento combinado (força e aeróbio) tem sido associado a respostas positivas no estado clínico de pacientes com insuficiência cardíaca¹. A suplementação com precursores de carnosina, pode trazer benefícios adicionais ao treinamento físico devido a possível influência nos níveis de estresse oxidativo, na resposta ao estresse celular e no transporte de cálcio no músculo esquelético.^{2,3} **OBJETIVO** Investigar se a suplementação de precursores de carnosina com treinamento combinado melhora a capacidade funcional e modifica parâmetros de estresse oxidativo, estresse celular e na expressão de proteínas relacionadas ao transporte de cálcio de ratos com insuficiência cardíaca. **METODOLOGIA** Ratos Wistar machos ($n = 21$) foram submetidos ao infarto do miocárdio para indução de insuficiência cardíaca e alocados em três grupos ($n = 7$ por grupo): Sedentário, Treinamento Combinado (força e aeróbio) e Treinamento Combinado e Suplementado com β -alanina e L-histidina. Os animais treinados realizaram treinamento de força (3x/sem) e treinamento aeróbio (2x/sem). O grupo suplementado recebeu β -alanina e L-histidina via oral (250 mg/kg por dia cada aminoácido). A capacidade funcional foi avaliada por testes máximos de força em agachamento adaptado para ratos, bem como testes máximos de corrida em esteira metabólica com calorimetria indireta. Marcadores de estresse oxidativo foram avaliados no plasma e músculo

esquelético por meio de espectrofotômetros. Marcadores inflamatórios plasmáticos e musculares foram analisados por meio de kits comerciais (ELISA). Expressão de genes no músculo esqueléticos foram avaliados por meio de reação em cadeia da polimerase em tempo real. O estudo foi aprovado pela comissão de ética no uso de animais da Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre sob o número 198/16. **RESULTADOS** O treinamento combinado foi capaz de melhorar a capacidade funcional (força máxima, consumo máximo de oxigênio, velocidade, tempo até exaustão e distância máxima percorrida), mas a suplementação de β -alanina e L-histidina apresentou maior melhora esses parâmetros (**CONCLUSÃO** A suplementação de β -alanina e L-histidina em ratos com insuficiência cardíaca submetidos ao treinamento combinado pode provocar adaptações na capacidade funcional na expressão gênica de alvos moleculares relacionados ao metabolismo muscular. A carnosina influencia adaptações positivas no músculo esquelético relacionadas a resposta ao estresse celular e na expressão de mRNA do transporte de cálcio no músculo esquelético).

Palavras-chave: Carnosina; Insuficiência Cardíaca; Suplementação; Exercício; Proteínas de Choque Térmico HSP72;

INFLUÊNCIA DA REFEIÇÃO PRÉ-EXERCÍCIO NA OXIDAÇÃO DE SUBSTRATOS ENERGÉTICOS DURANTE UM TESTE INCREMENTAL EM INDIVÍDUOS NÃO TREINADOS

LUCAS RIBEIRO DA SILVA¹; GIUSEPPE POTRICK STEFANI¹; ALINE MARCADENTI DE OLIVEIRA²; PEDRO DAL LAGO¹; GILSON PIRES DORNELES¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL; 2. INSTITUTO DE PESQUISA DO HOSPITAL DO CORAÇÃO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO O exercício físico, quando praticado por muito tempo, atua como um gatilho para adaptações no nível do músculo esquelético, responsável por maior oxidação da gordura durante o exercício. Como resposta aguda ao exercício aeróbio, é possível observar uma supressão gradual da oxidação lipídica concomitantemente à medida que a intensidade do exercício aumenta. Embora a intensidade do exercício seja o principal determinante da oxidação da gordura, a alimentação também pode modular a concentração de substratos energéticos. A oxidação de substratos e os aspectos que a influenciam foram estudados em diferentes situações^{1,2}. No entanto, poucos estudos investigaram a influência de diferentes composições de refeições pré-exercício físico na oxidação de substratos energéticos³. **OBJETIVO** Investigar a influência de uma refeição rica em carboidratos em comparação a uma refeição rica em gorduras na oxidação de substratos energéticos (oxidação de carboidratos e de gorduras) durante um teste incremental de exercício físico em homens não treinados. **METODOLOGIA** Trata-se de um ensaio controlado, cruzado. Dez indivíduos (n=10) do sexo masculino não treinados foram submetidos a dois dias de protocolo experimental. Aleatoriamente, os participantes chegaram em jejum ao laboratório, neste experimento os participantes receberam uma refeição rica em carboidratos (72,8% de carboidratos, 12,9% de proteínas, 14,3% de lipídeos) ou rica

em gordura (20,8% de carboidratos, 8,8% de proteínas, 70,4% de lipídeos), recebendo a outra refeição no próximo experimento. Entre cada experimento foi determinado um período de pelo menos dois dias para não influenciar os resultados do experimento seguinte. Ambas as refeições eram isocalóricas. Nos dois dias, eles realizaram um teste incremental em esteira, com medida da frequência cardíaca e análise de gases ao longo do teste, incluindo consumo máximo de oxigênio por meio de calorimetria indireta, para mensurar a oxidação dos substratos energéticos. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética da Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre sob o número 1467438. Todos os voluntários da pesquisa leram e assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. **RESULTADOS** A refeição rica em gordura mostrou um aumento na quantidade absoluta de gordura oxidada ao longo do teste incremental (P0,05). **CONCLUSÃO** Nossa investigação conclui que, embora exista uma maior oxidação absoluta da gordura em indivíduos que consomem refeições com alto teor de gordura pré-exercício, esta oxidação está mais intimamente relacionada à disponibilidade do nutriente do que necessariamente à competência de mobilização e principalmente à oxidação do indivíduo.

Palavras-chave: Metabolismo Energético; Lipídeos; Carboidratos; Exercício;

DESIDRATAÇÃO EM ATLETAS DE VOLEIBOL DE ALTO RENDIMENTO

STEPHANIE CRISTINA APOLINARIO CORREA; CAMILA FERRAZ LUCENA MONACO.
UNIVERSIDADE PAULISTA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O voleibol é uma modalidade intermitente, ocorrendo esforços de alta intensidade, intercalando com esforços de baixa intensidade e alguns momentos de descanso. Devido às regras, não há um tempo delimitado para se encerrar uma partida de voleibol, podendo ter três sets com até vinte e cinco pontos, ou no máximo cinco sets, com o quinto set até quinze pontos, sempre com uma diferença mínima de dois pontos. Vence a partida a equipe somar a maior pontuação em três sets. A desidratação é um dos fatores que aumentam os níveis de estresse causado pelo exercício, sendo que perdas acima de 2% da massa corporal têm um efeito negativo no desempenho físico em uma variedade de atividades aeróbicas. A reposição hídrica adequada regula o volume plasmático, a circulação sanguínea e mantém o controle da temperatura corporal, sendo assim, é essencial que atletas tenham uma hidratação adequada antes, durante e após cada sessão de treinamento, visando o melhor desempenho e reduzindo os riscos associados a desidratação. **OBJETIVO** O objetivo foi verificar o nível de desidratação de atletas de voleibol profissional durante treino de alta intensidade. **METODOLOGIA** O estudo aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa (CEP) sob o nº 3.547.674, analisou 15 atletas do sexo feminino, pertencentes à Associação Atlética São Caetano do Sul- SP, que treinavam quatro vezes por semana, em média 115 minutos por dia.. Todas as atletas assinaram o termo de consentimento livre esclarecido antes da coleta de dados. As atletas foram avaliadas no período da tarde (entre 16:00 e 18:00 horas), durante um treino de alta intensidade, em temperatura ambiente média de $32,2 \pm 0,94$ °C. Foram coletados valores de peso e estatura, para cálculo do índice de massa corpórea (IMC). Para estimar a

porcentagem de perda de peso e a taxa de sudorese foram avaliados o peso antes e após o treino. Para o controle de ingestão hídrica foram distribuídos copos descartáveis e a quantidade total ingerida foi quantificada ao final do treino. **RESULTADOS** Participaram do estudo 15 atletas de voleibol da categoria adulta do sexo feminino com idade média de $24,2 \pm 5,18$ anos. A média de estatura das atletas foi de $1,83 \pm 0,08$ cm. De acordo com o IMC, 73,3% das atletas apresentavam-se eutróficas e 26,6% com sobrepeso. Com relação ao percentual de perda de peso, os valores médios de massa corporal mostraram que não houve desidratação. O percentual de perda de peso médio foi de $0,38 \pm 0,21\%$. A taxa de sudorese foi de $10 \pm 4,19$ ml/min, indicando também que a reposição hídrica foi suficiente e o bom estado de hidratação foi mantido após o exercício. **CONCLUSÃO** A boa hidratação apresentada neste estudo, provavelmente ocorreu pelo fato das atletas terem ingerido água livremente durante o treinamento. Ainda assim, é necessário enfatizar a importância da reidratação adequada durante o exercício para a regulação da temperatura corporal e manutenção do desempenho.

Palavras-chave: desempenho; exercício físico; hidratação; sudorese;

AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE ATLETAS UNIVERSITÁRIOS DE FUTEBOL MASCULINO

CAROLAINE LANGNER; MAIANA SILVA CAMARA CARVALHO; KASSIANDRA LIMA PINTO; RAPHAEL FURTADO MARQUES; MARCOS ROBERTO CAMPOS DE MACEDO; THIRZA RAFAELA RIBEIRO FRANCA MELO.
CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO SÃO LUÍS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação é determinante para atletas, no que diz respeito à manutenção da saúde, controle do peso e da composição corporal, rendimento nos treinamentos e alcance de resultados positivos em competições. O exercício físico aumenta a demanda energética do organismo. A quantidade de calorias ingeridas diariamente deve corresponder ao gasto de calorias nas atividades diárias e no exercício físico. **OBJETIVO** Avaliar o consumo alimentar de atletas universitários de futebol masculino. **METODOLOGIA** O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em pesquisa da Universidade Federal do Maranhão sob o número do parecer 13766419.8.0000.5087. Todos os participantes da pesquisa assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foram avaliados 27 atletas universitários de futebol masculino com média de idade de $21,0 \pm 3,1$ anos. Para avaliação do consumo alimentar foi utilizado o questionário de frequência alimentar contendo onze grupos alimentares. Os dados foram avaliados de acordo com as diretrizes do guia alimentar da população brasileira e as categorias de avaliação foram não consomem, quando os indivíduos não referiam o consumo do alimento; pouco frequente, quando os indivíduos referiam o consumo de forma mensal ou anual e frequente, quando os indivíduos referiam o consumo de forma diária ou semanal. Os dados foram tabulados no programa Microsoft Excel 2019, analisados por estatística descritiva e expressos na forma de média, desvio padrão, valor absoluto e relativo. **RESULTADOS** No que se refere ao consumo de sopas e massas, houve consumo frequente de salgados fritos 63,0%

(n=17) e macarrão com molho sem carne 70,4% (n=19). No que se refere ao consumo de carnes e peixes, houve consumo frequente de carne bovina 96,3% (n=26), carne de frango 92,6% (n=25) e embutidos 51,9% (n=14). No que se refere ao consumo de leites e derivados, houve consumo frequente de queijos amarelos 63,0% (n=17) e nunca consumir queijos brancos 85,2% (n=23). No que se refere ao consumo de leguminosas e ovos, houve consumo frequente de ovos 92,6% (n=25) e nunca consumir lentilha e grão de bico 66,7% (n=18). No que se refere ao consumo de arroz e tubérculos, houve consumo frequente de arroz 96,3% (n=26) e farinha de mandioca e cuscuz 77,8% (n=21). No que se refere ao consumo de verduras e legumes, houve nunca consumir verduras cruas 74,1% (n=20) e verduras cozidas 74,1% (n=20). No que se refere ao consumo de molhos e temperos, houve consumo frequente de óleos e azeites 81,5% (n=22) e sal para tempero de salada 51,9% (n=14). No que se refere ao consumo de frutas, houve consumo frequente de banana 85,2% (n=23) e laranja; mexerica; abacaxi 70,4% (n=19). No que se refere ao consumo de bebidas, houve consumo frequente de suco natural 88,9% (n=24) refrigerante 63,0% (n=17). No que se refere ao grupo de pães e biscoitos, houve consumo frequente de pães 96,3% (n=26) e de manteiga ou margarina passada no pão 92,6% (n=25). No que se refere ao consumo de doces e sobremesas, houve consumo frequente de açúcar 81,5% (n=22) e chocolate e bombom 59,3% (n=16). **CONCLUSÃO** De forma geral, o consumo alimentar foi considerado ruim, a amostra apresentou um consumo frequente de alimentos fritos, alimentos industrializados, excesso de sal e açúcar, além de baixo consumo de hortaliças. Em contrapartida, a amostra apresentou pontos positivos quanto ao consumo frequente de fontes de proteínas e frutas.

Palavras-chave: Esporte; Alimentação; Futebol;

IMPACTO DA DETERMINAÇÃO DA TAXA METABÓLICA BASAL EM ATLETAS FEMININAS DE ALTO RENDIMENTO DO KARATÊ

LUCIANA ROSSI.

FEDERAÇÃO PAULISTA DE KARATÊ, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Karatê é a arte marcial mais praticada no mundo, e atualmente ocupa o espaço nas Olimpíadas entre os Esportes Olímpicos de Combate. Para o atleta olímpico de alto rendimento que luta em uma determinada divisão de peso, a manutenção da composição corporal é uma constante preocupação (Cavalcanti et al, 2019). Um dos componentes fundamentais para o rendimento destes atletas é a taxa metabólica basal (TMB), que embasa as estratégias de ingestão energética total e fracionada pela distribuição de macronutrientes energéticos (carboidratos, proteínas e gordura) para o rendimento atlético (ACSM, 2018). Porém não existem estudos que explorem o impacto da obtenção desta variável, principalmente entre atletas de karatê de luta (kumitê) feminino (Rossi; Tirapegui, 2007). **OBJETIVO** Realizar a avaliação comparativa entre a taxa metabólica basal obtida por metodologia direta (calorimetria) e indiretamente por bioimpedância elétrica, com finalidade de avaliar o impacto da utilização destas duas metodologias e embasar futuras intervenções nesta população. **METODOLOGIA** Foram convidadas atletas femininas do Projeto São Paulo Olímpico da

Federação Paulista de Karatê (FPK) de São Paulo. Para avaliação nutricional comparecem 6 atletas de alto rendimento no Centro Integrado em Saúde (CIS) que preencheram um TCLE (CAAE:12867319.7.0000.5492). Foi realizada anamnese nutricional e avaliação da composição corporal com balança de bioimpedância segmentar multifrequencial tetrapolar Ironman® modelo BC 558 (Tanita®, Japão), onde as seguintes variáveis foram obtidas: percentual de gordura total (%G) e taxa metabólica basal (TMB_{bia}: kcal). A estatura (E: m) foi obtida através de antropômetro portátil Bodymeter 208 (Seca®, United Kingdom). Com estes dados foi calculado o índice de massa corpórea (IMC: kg/m²) e o estado nutricional classificado (OMS, 2004). O exame de calorimetria indireta circuito aberto (TMB:kcal) foi realizado segundo proposto por Wahrlich, Anjos (2001) utilizando um equipamento Korr Metacheck (Korr Medical Technologies, Salt Lake City, Utah). Para cada avaliação foi realizada o percentual de diferença através da equação: %Diferença = ((TMB - TMB_{bia})/TMB)x100. As variáveis contínuas foram analisadas descritivamente pelos valores de tendência central (média) e dispersão (desvio padrão). Para detecção de diferenças estatísticas entre as variáveis da TMB foi empregado teste t pareado com significância de 5%, através do programa estatístico R versão 2.10.1 de R Foundation for Statistical Computing® RESULTADOS As atletas em média possuíam 22,2(3,1) anos com 61,7(6,5)kg; 1,63(0,05)m e IMC 23,28(1,63)kg/m², classificando-as como eutróficas (OMS, 2004). O %G foi de 22,3(3,2) superior ao valor de atletas de alto rendimento de karatê (Rossi, 2019). Os valores de metabolismo basal foram TMB=1663,5(263,1)kcal e TMB_{bia}=1466,5(174,4)kcal, com diferença estatística (p<0,05). CONCLUSÃO Constatou-se que há diferença significativa nas diferentes abordagens empregadas para obtenção da taxa metabólica basal, ocorrendo uma subestimação a partir dos resultados obtidos pelo exame de bioimpedância. Embora haja escassez de estudos em atletas femininas de alto rendimento de karatê, os resultados obtidos indicam possíveis impactos negativos, referentes à baixa oferta energética para esta população pelo emprego de diferentes metodologias.

Palavras-chave: Taxa metabólica basal; Gasto energético; Atleta de alto rendimento; Avaliação nutricional; Karatê

ADESÃO A DIETAS DA MODA POR PRATICANTES DE EXERCÍCIOS FÍSICOS

IRENE COUTINHO DE MACEDO; LARISSA LARSENS RODRIGUES.
CENTRO UNIVERSITÁRIO SENAC, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO A preocupação exacerbada com a perda de peso e o padrão de beleza imposto pela mídia tem levado cada vez mais indivíduos a aderirem às dietas da moda, contudo, a maioria delas não apresenta fundamento científico, e sim restrições severas de nutrientes, fazendo com que sua adoção possa ser potencialmente prejudicial à saúde. Concomitantemente a adesão a dietas, o aumento da prática de exercícios físicos, tem se dado por objetivos exclusivamente estéticos, almejando alcançar a perda de peso e a imagem corporal ideal. Considerando os danos à saúde que podem ser causados por estratégias restritivas, torna-se relevante investigar a adesão de dietas da moda em praticantes de exercícios físicos. **OBJETIVO** O presente estudo tem por objetivo avaliar a

adesão de dietas da moda por praticantes de exercícios físicos. **METODOLOGIA** Pesquisa exploratória de campo com levantamento de dados predominantemente quantitativos, com praticantes de exercícios físicos e que já realizaram ou realizam alguma dieta da moda, de ambos os gêneros, com idade entre 19 e 59 anos. O instrumento de pesquisa foi um questionário online, enviado em link por meio das redes sociais Instagram® e Facebook®, contendo 16 questões abertas e fechadas que abrangeram a idade do participante, o sexo, se o participante já aderiu a algum tipo de dieta da moda (jejum intermitente, low carb, detox, da sopa, cetogênica, outras), prática e frequência de exercícios físicos, tempo de adesão à dieta, atendimento ao objetivo, e se apresentaram algum sintoma ou efeito adverso durante sua realização. Sujeitos que não atendiam aos critérios praticante de exercícios físicos e realizar dietas foram excluídos da pesquisa. Os dados coletados foram tabulados, analisados e confrontados com a literatura. Sobre os aspectos éticos, a primeira pergunta do questionário apresentava as características da pesquisa, descritos em um Termo de Consentimento Livre Esclarecido (TCLE). Apenas prosseguiram respondendo ao questionário os sujeitos que aceitaram participar voluntariamente, sinalizando que estavam de acordo. Aos que sinalizaram não estar de acordo, o questionário online já se encerrava na primeira questão, com o agradecimento da pesquisadora. **RESULTADOS** Participaram do estudo 80 praticantes de exercícios físicos com adesão a dietas da moda, com média de idade de 29,4 anos ($\pm 9,16$), sendo 58 (72,5%) do sexo feminino. As dietas mais frequentes foram o jejum intermitente e a low carb (53,8%). A maioria dos participantes (68,8%) acredita que a realização da dieta não foi prejudicial à saúde e, para 64% dos participantes, as dietas contribuíram para alcançar seus objetivos em relação a perda de peso. Apesar dos relatos de contribuição para o alcance do objetivo, a maioria (65,2%) sinalizou que ficou mais irritada, com dor de cabeça e sensação de fraqueza, no período de dieta. Como efeito positivo, 66,7% relatou melhora da auto estima no período de dietas. **CONCLUSÃO** A adesão a dietas da moda, especialmente as restritivas, está presente em praticantes de exercícios físicos, com o objetivo principal de perda de peso. Apesar dos sintomas prejudiciais a maioria considera sua efetividade boa, já que conseguiram, de modo geral, atingir seu objetivo, contudo, ignoram o fato de serem nutricionalmente inadequadas e os malefícios causados pelas mesmas. Sendo assim, torna-se fundamental que a alimentação seja planejada individualmente de forma equilibrada tendo sempre como objetivo a manutenção, recuperação e promoção da saúde.

Palavras-chave: Alimentação; Dietas restritivas; Emagrecimento; Restrição alimentar;

AVALIAÇÃO DOS CONHECIMENTOS EM NUTRIÇÃO E SUPLEMENTAÇÃO ALIMENTAR EM PRATICANTES DE TREINAMENTO RESISTIDO EM UMA CIDADE DO SUL DE MINAS GERAIS

JADSON DAVID SANTOS; VIVIAN SILVA BORGES; LUIS FERNANDO DA SILVA;
BRUNNA SULLARA VILELA RODRIGUES; WILLIAN FERNANDES RIBEIRO; ANA
LUIZA RODRIGUES PELLEGRINELLI.
UNIVERSIDADE VALE DO RIO VERDE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Em consequência da transição nutricional, têm-se uma população com alta prevalência de excesso de peso e de diversas doenças crônicas não transmissíveis. Em decorrência desse fato, observa-se também um aumento significativo de indivíduos que buscam mudanças nos hábitos de vida, reconhecendo a importância da educação nutricional e os benefícios da realização da atividade física, como o treinamento resistido (musculação). Ademais, há a preocupação pela melhora da autoimagem, a busca por resultados satisfatórios a curto e longos prazos, o uso abusivo de suplementos alimentares, além da falta de informações de qualidade acerca da alimentação adequada e saudável de forma individualizada. **OBJETIVO** Avaliar os conhecimentos em nutrição e suplementação alimentar em praticantes de treinamento resistido em uma cidade do sul de Minas Gerais. **METODOLOGIA** Estudo descritivo e transversal, com a participação de indivíduos adultos de ambos os sexos, pertencentes a três academias de uma cidade do sul de Minas Gerais. A escolha dos participantes da pesquisa ocorreu de forma aleatória e voluntária nas referidas academias. Para a realização da coleta de dados utilizou-se de questionário estruturado, previamente validado, auto preenchido após esclarecimento de possíveis dúvidas. O projeto pelo Comitê de Ética em pesquisa da Universidade Vale do Rio Verde sob o parecer nº 3.630.103. **RESULTADOS** A amostra constituiu-se de 60 indivíduos adultos, praticantes de treinamento resistido, de ambos os sexos, sendo 53,3% do sexo feminino. Em relação aos objetivos dos indivíduos para a prática do treinamento resistido, observou-se 38,3% tinham como objetivo principal o aumento da massa muscular e melhora do estilo de vida. No que se refere aos conhecimentos em nutrição, notou-se que a maioria da amostra possui conhecimentos básicos em nutrição (66,7%), sabem o objetivo do uso do suplemento alimentar (55%) e possuem uma alimentação balanceada (66,7%). Já acerca do consumo alimentar, 63,3% dos entrevistados relataram escolha por alimentos fonte de carboidratos e proteínas no pré-treino e 73,3% destes alimentos no pós-treino. Sendo que 31,7% utilizavam algum suplemento alimentar, como: whey protein, creatina, BCAA, Maltodextrina e termogênico. Notou-se que 70% fazem acompanhamento profissional, destes, 26,2% com nutricionista, 52,4% com educador físico e 21,4% com ambos profissionais. Dentre esses indivíduos que realizam o acompanhamento com ambos os profissionais, observou-se que 40,5% deles consomem algum tipo de suplementação (p**CONCLUSÃO** Os resultados demonstram que a maioria dos entrevistados apresentam algum conhecimento na área da nutrição e são acompanhados por profissional nutricionista e/ou profissional de educação física. Além disso, ressalta-se a correlação estatística significativa entre o consumo de suplementação alimentar pelos praticantes de treinamento resistido e acompanhamento de profissionais nutricionistas e de educação física. Desse modo, salienta-se que os participantes da pesquisa estão inteirados sobre assuntos relacionados a suplementação e nutrição, porém ainda há um número significativo de pessoas que usam suplementos alimentares sem a indicação do profissional nutricionista.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional; Suplementos Dietéticos; Adulto; Treinamento de Resistência;

USO DE ANTIOXIDANTES NA DOR MUSCULAR TARDIA

LETÍCIA MAZEPA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Dor muscular de início tardio, conhecida como delayed onset muscle soreness, ocorre especialmente após a realização de exercícios extenuantes, na exposição à repetidas contrações musculares excêntricas e sua intensidade vai depender do tipo, volume e duração do exercício. Estratégias que possam reduzir a dor muscular tardia são interessantes na medida em que evitam a redução da capacidade física e consequentemente do rendimento esportivo. **OBJETIVO** Verificar os possíveis efeitos de antioxidantes na redução na dor muscular tardia. **METODOLOGIA** Foi realizada uma revisão de literatura na base de dados Science Direct e selecionados artigos publicados nos últimos 10 anos que respondiam ao objetivo da pesquisa. **RESULTADOS** O estresse oxidativo induzido pelo exercício excêntrico aumenta a liberação de espécies reativas de oxigênio, sendo esse mecanismo um dos fatores contribuintes para o início e progressão do dano muscular. Estresse oxidativo é conhecido como o desequilíbrio entre a produção de radicais livres e o sistema endógeno de defesa antioxidante, levando ao acúmulo de dano oxidativo, com possível desenvolvimento de diversas patologias. Em meta-análise para avaliação dos efeitos de diferentes antioxidantes na dor muscular tardia verificou-se que na maioria dos 50 estudos analisados a suplementação com antioxidantes foi levemente benéfica após exercício, os resultados foram aferidos 6, 24, 48, 72 e 96 horas após protocolos de atividade física. Os autores sugeriram que os efeitos dos antioxidantes na dor muscular foram pouco significativos. Apenas 9 dos 50 estudos referiram efeitos adversos da suplementação, onde 2 pesquisas confirmaram presença de diarreia e má digestão. A suplementação com polifenóis parece exercer resultados positivos na redução da percepção dos efeitos da dor muscular tardia, bem como nos marcadores biológicos do dano muscular como mioglobina, creatinina e creatina quinase. Esse benefício foi observado em indivíduos submetidos a um protocolo de exercícios e suplementados por 5 dias com um complexo rico em polifenóis contendo extrato de mangostão, romã e suco concentrado de sabugueiro. No mesmo ano, a associação de proteína à antioxidantes foi comparada à suplementação isolada com proteína e placebo. Quando combinados, proteína e antioxidante resultaram em melhor torque muscular e menor sensação de dor na fase aguda após exercício excêntrico. **CONCLUSÃO** Embora as pesquisas a respeito do poder dos antioxidantes na redução dos efeitos da dor muscular tardia não sejam unânimes, ajustes na rotina alimentar do atleta ou praticante de atividade física poderão incluir recursos, através de alimentos ou suplementos, que possam, dentre outros benefícios, contribuir na sua recuperação após o exercício.

Palavras-chave: Estresse oxidativo; Fitoterapia; Mialgia; Nutrição; Suplementação

RISCO DE DEFICIÊNCIA ENERGÉTICA RELATIVA EM ATLETAS DE FITNESS FUNCIONAL.

CAROLINE OLIMPIO ROMEIRO DE MENESES; ADRIANA HANAI C TAVARES; ANA LUIZA PEREIRA GOMES; ALLONSO MARX MORENO DA SILVA TEIXEIRA; RAMIRES A. TIBANA; LETHICIA DE OLIVEIRA CARVALHO.
UNIVERSIDADE CATÓLICA DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A modalidade de Fitness Funcional apresenta expressivo crescimento mundial, especialmente com a difusão do programa de condicionamento físico da marca Crossfit®. O Brasil é o segundo país com maior número de praticantes. O treinamento de Fitness Funcional visa o desenvolvimento de domínios de força e condicionamento físico pautados em pilares que associam as modalidades de levantamento de peso olímpico, ginástica e exercícios de caráter aeróbio. Praticantes da modalidade apresentam elevada demanda energética durante os treinos e, frequentemente, consumo energético inadequado. Dentre as causas para o desequilíbrio energético entre atletas pode-se destacar desordens alimentares, treinamento excessivo, pressão por resultados, redução de peso corporal mal orientada ou ainda a preocupação excessiva com a estética corporal. Desse modo, a inadequação do balanço energético para a modalidade pode desencadear a síndrome da deficiência energética no esporte, um dos fatores de risco para o overtraining impactando na recuperação e performance dos atletas. **OBJETIVO** O presente estudo teve como objetivo determinar o risco de deficiência energética entre atletas de Fitness Funcional. **METODOLOGIA** Foram avaliados 16 atletas, de ambos os sexos, praticantes da modalidade de Crossfit® por um ano ou mais ininterruptos, com idade entre 18 a 39 anos. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (C.A.A.E. 79617917.4.0000.5284) e todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Para caracterização dos voluntários foram mensuradas a massa e a estatura corporal, por meio de uma balança eletrônica e estadiômetro, respectivamente. A avaliação da massa livre de gordura (MLG) foi realizada por meio da absorptometria radiológica de dupla energia (DEXA). O consumo alimentar foi acessado por meio de recordatório de três dias, incluindo dois dias de semana e um dia de final de semana. Foi estabelecido o consumo médio de cada indivíduo para estimativa do valor energético total da dieta dos atletas por meio de software de cálculo de dieta (Nutridiet®). O risco de deficiência energética (RED-S score) foi calculado baseado na declaração do consenso do Comitê Olímpico Internacional (COI), que considera o valor energético total da dieta excluindo-se o gasto energético com exercício físico dividido pela MLG. Uma relação menor que 30 calorias (Kcal) por MLG representa risco de deficiência energética, entre 31 e 44 Kcal/MLG o risco é indeterminado e valores iguais ou acima de 45 Kcal/MLG são considerados adequados. **RESULTADOS** A amostra era composta majoritariamente por homens (67%). Dentre os voluntários, 25% apresentaram risco de deficiência energética que interfere no provimento de energia para a manutenção das atividades fisiológicas. Em longo prazo, atletas nessa condição de desequilíbrio podem desenvolver deficiências nutricionais e metabólicas, aumentar o risco de transtornos endócrinos, maior vulnerabilidade às infecções, problemas de ordem psicológica e, em especial, afetar a sua recuperação e desempenho esportivo. Apenas 12,5% informaram consumo energético suficiente para suas demandas metabólicas, e a maioria dos atletas avaliados apresentaram um risco indeterminado, de acordo com a classificação do consenso do COI. **CONCLUSÃO** Os dados preliminares apontam uma urgente necessidade do acompanhamento nutricional adequado de atletas e praticantes de Fitness Funcional, considerando o período de treinamento em que se encontram.

Palavras-chave: Crossfit®; déficit calórico; overtraining;

ANÁLISE DO CONSUMO DE MACRONUTRIENTES ENTRE ATLETAS DE FITNESS FUNCIONAL DURANTE O OPEN 20.

CAROLINE OLIMPIO ROMEIRO DE MENESES; HIURY CAIO PINHEIRO BRANDAO;
ADRIANA HANAI C TAVARES; LETHICIA DE OLIVEIRA CARVALHO; WINICIUS
ISAKUI DOS SANTOS GUIMARAES; RAMIRES A. TIBANA.
UNIVERSIDADE CATÓLICA DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As recomendações nutricionais direcionadas a modalidade de Fitness Funcional ainda são pouco conhecidas e estudadas pela comunidade científica. O treinamento de Fitness Funcional apresenta como objetivo o desenvolvimento de domínios de força e condicionamento físico, e tem sido considerada uma modalidade de alta intensidade com elevada demanda energética. Existem recomendações da própria Crossfit® para que seus praticantes sigam padrões dietéticos com baixa disponibilidade de carboidratos, o que tem trazido dentro da comunidade o senso comum de que dietas low carb são as mais indicadas para essa modalidade. Esse entendimento é contrário as recomendações internacionais que direcionam para uma ingestão de pelo menos 6g/Kg de peso corporal/ dia. Considerando que o Brasil é um dos países com maior número de praticantes de Crossfit®, se faz necessário conhecer as demandas nutricionais que a modalidade exige a fim de melhorar o desempenho esportivo e garantir a manutenção da saúde de atletas e praticantes de Fitness Funcional. **OBJETIVO** O presente estudo teve como objetivo analisar o consumo de macronutrientes entre atletas de Fitness Funcional. **METODOLOGIA** Foram avaliados 16 atletas de ambos os sexos, praticantes da modalidade de Crossfit® por um ano ou mais ininterruptos, com idade entre 18 a 39 anos, e que participaram do campeonato online promovido pela Crossfit®, o Open20. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Humanos (C.A.A.E. 79617917.4.0000.5284) e todos os responsáveis e participantes assinaram, o termo de consentimento livre e esclarecido. Para avaliar o consumo alimentar foi utilizado recordatório de três dias, incluindo dois dias de semana e um dia de final de semana. Foi estabelecido o consumo médio de cada indivíduo para estimativa do valor energético total, grama total e distribuição percentual de energia de carboidratos, lipídeos e proteínas da dieta dos atletas por meio de software de cálculo de dieta (Nutridiet®). O peso corporal foi aferido com balança digital para que fosse calculado o consumo em g/Kg de peso corporal de cada macronutriente. Foram utilizados os valores de referência de consumo de macronutrientes para atletas de modalidades de alta intensidade segundo Academy of Nutrition and Dietetics, Dietitians of Canada e American College of Sports Medicine. **RESULTADOS** A distribuição de energia entre os macronutrientes foi de 39,5 ($\pm 12,5$) % de carboidratos, 34($\pm 10,2$) % de lipídeos e 26,5($\pm 5,3$) % de proteínas. O consumo médio de carboidratos foi de 4,0 ($\pm 1,8$) g/Kg peso corporal, e 86,6% dos voluntários apresentaram consumo de carboidrato menor do que 6g/Kg de peso corporal, o que não atende as recomendações atuais para treinamento em alta intensidade. A recomendação de lipídeos para atletas segue a mesma para a população saudável, que deve ser de 20 a 35% do valor energético total (VET) da dieta. O menor consumo evidenciado na amostra foi de 21,5% de lipídeos. A recomendação de proteínas para atletas é de 1,2 a 2,0 g/Kg de peso. A média de ingestão no presente estudo foi de 2,8 ($\pm 1,2$) g/Kg de peso, com um consumo máximo de 6,3g/Kg de peso e mínimo de 1,6g/Kg de peso. **CONCLUSÃO** A maior parte dos atletas de Fitness Funcional avaliados nesse estudo apresentaram consumo inadequado de carboidrato e proteína, de acordo com as recomendações internacionais para treinamento em alta intensidade visando melhora de performance e manutenção da saúde.

Palavras-chave: Crossfit®; recomendação dietética; desempenho esportivo;

DESENVOLVIMENTO E ACEITABILIDADE DE BEBIDA REPOSITORA NATURAL DE MELANCIA E BETERRABA

RAIANY VICTÓRIA DE PAULA STEIN; ARYANNE ALMEIDA DA COSTA; TAINARA CORDEIRO DE SOUSA; THAILINE DA SILVA MANTOVANI DUTRA; NATALIA MACEDO CORREA; FABIANE LA FLOR ZIEGLER SANCHES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL, CAMPO GRANDE - MS - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os repositores hidroeletrolíticos são utilizados por atletas e praticantes de exercícios físicos prolongados e intensos, para facilitar a reidratação durante e após o treino, repondo água, carboidratos e sais minerais perdidos pela transpiração (AZEVEDO; PEREIRA; PAIVA, 2016). A escolha da composição da bebida repositora natural conter melancia e beterraba justifica-se pelas quantidades significativas de carboidratos e micronutrientes, mas também por possuírem uma função vasodilatadora que auxilia especialmente os atletas, devido o acréscimo nos níveis de óxido nítrico (NO), que aumenta o fluxo sanguíneo, trocas gasosas, biogênese e eficiência mitocondrial e fortalecimento da contração muscular (DOMÍNGUEZ et al., 2017). **OBJETIVO** Desenvolver e avaliar a aceitabilidade de formulações de bebida repositora contendo melancia e beterraba. **METODOLOGIA** Foram produzidas três formulações da bebida repositora, sendo: formulação 10% (F1) e formulação 20% (F2) de suco de beterraba, respectivamente e padrão (F3). Utilizou-se como ingredientes: melancia, beterraba, sal, açúcar mascavo, água de coco, laranja e água. A análise sensorial foi realizada com atletas de ginástica artística infantil. As idades eram de 4 a 13 anos. Os atributos sensoriais avaliados foram: aroma, sabor, cor, doçura, aceitação global e intenção de compra, utilizando uma escala hedônica gráfica de 5 pontos. Questões sobre componentes nutricionais presentes na bebida repositora foram realizadas para identificação do perfil dos provadores. Foi utilizada a escala hedônica gráfica de 5 pontos. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul - UFMS, sob nº 2.305.728/2017. Os resultados foram submetidos ao teste de variância ANOVA com o pós-teste de Tukey, considerando-se **RESULTADOS** O perfil dos provadores demonstrou que 53,8% consumiam habitualmente bebidas repositoras, 92,3% gostavam da melancia e 57,7% gostavam de beterraba. A formulação padrão continha 47,2% de suco de melancia, 0,3% de sal e 2,5% de açúcar mascavo. As formulações 10% (F1) e 20% (F2) continham as respectivas proporções de suco de beterraba e 50% de água de coco, 5% de laranja, 32,3% de melancia, 0,3% de sal e 2,5% de açúcar mascavo. Verificou-se que nos quesitos analisados as três formulações não diferiram estatisticamente entre si, exceto para o atributo cor ($p = 0,004$). As médias de aceitação global de F1, F2 e F3 foram, respectivamente $3,62 \pm 1,36$; $3,12 \pm 1,37$ e $3,53 \pm 1,36$. F1 e F3 apresentaram aceitabilidade satisfatória (superior a 70%), para a maioria dos atributos avaliados, enquanto a formulação F2 apresentou em torno de 60% de aceitação para sabor, doçura, aceitação global e intenção de compra. **CONCLUSÃO** Embora a composição nutricional da beterraba seja benéfica para atletas e esportistas, observou-se que a formulação de repositores natural com maior teor (F2) obteve tendência a ser menos aceita

sensorialmente. Entretanto, ressalta-se que não houve rejeição de nenhuma formulação desenvolvida pelo público de atletas e esportistas.

Palavras-chave: Alimentos in natura; Desempenho Físico; Hidratação; Isotônico;

IMAGEM CORPORAL E NÍVEL DE PREOCUPAÇÃO COM ALIMENTAÇÃO EM PRATICANTES DE CROSSFIT® NA CIDADE DE MACAÉ

AMANDA CHAGAS DE SOUZA; AINÁ INNOCENCIO DA SILVA GOMES; NAIARA SPERANDIO.

UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, MACAE - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO Atualmente, a prática regular do exercício físico e a busca pela alimentação saudável, no conceito de saúde, se confundem com a finalidade estética para maior bem-estar e aceitação individual e social. Dessa forma, ambos podem ser fatores de risco para o comer transtornado e distúrbios de imagem. Nesse contexto, destaca-se o Crossfit® modalidade esportiva cuja filosofia exalta a alimentação saudável para otimizar o desempenho. **OBJETIVO** Avaliar a satisfação da imagem corporal e a preocupação com a alimentação em praticantes de Crossfit® na cidade de Macaé. **METODOLOGIA** Trate-se de um estudo transversal, com praticantes de Crossfit® adultos, de ambos os sexos. Apenas os boxes oficialmente registrados pela marca Crossfit®, participaram do estudo; perfazendo o total de 4. A amostra foi composta por conveniência e a participação foi voluntária. Todos os participantes assinaram o TCLE e o estudo foi autorizado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFRJ- campus Macaé, sob o número: 3.445.383. Foram aplicados o questionário ORTO 15, para avaliar o risco de ortorexia e o Body Shape Questionnaire (BSQ) para avaliar a satisfação com a imagem corporal. Todos os box selecionados assinaram o termo de aceite para participação no estudo. **RESULTADOS** Dos 56 esportistas que participaram do estudo, 64% eram do sexo feminino (n=36). A média de idade das mulheres foi de 30,5 ($\pm$ 8,5) anos e de 30,74 ($\pm$ 8,4) anos para os homens. O tempo médio de prática do Crossfit® foi de 1,7 ($\pm$ 1,3) anos. Segundo a classificação do ORTO 15, 52% da amostra apresentou risco para Ortorexia (n=29). 64% (n=23) das mulheres e 30% (n= 6) dos homens apresentaram score compatível com risco para ortorexia. De acordo com o BSQ, 18% (n=10) distorção leve, 20% (n=11) distorção moderada e 7% (n=4) distorção grave. Portanto, 45% (n=25) dos participantes apresentavam algum grau de distorção na imagem corporal, sendo 24% (n=6) do sexo masculino e 76% (n=19) do feminino. A distorção grave foi encontrada apenas em mulheres (n=4). Dos 25 participantes que apresentaram algum grau de distorção de imagem (desde o grau leve até o grave) 64% afirmaram praticar o esporte por motivos estéticos e de emagrecimento (n=16). **CONCLUSÃO** Conclui-se que praticantes de Crossfit®, de boxes credenciados, em Macaé, apresentam risco para ortorexia e algum grau de distorção da imagem corporal. Em especial, o sexo feminino. Portanto vale ressaltar a importância da atuação do nutricionista na prevenção do comer transtornado e da satisfação com a imagem corporal, para a promoção da saúde; além da estética.

Palavras-chave: Alimentação Saudável; Atividade física; Ortorexia; Peso; Saúde

ORTOREXIA NERVOSA ASSOCIADA À SATISFAÇÃO CORPORAL: UMA ANÁLISE DOS ATLETAS ATENDIDOS EM UM PROJETO DE EXTENSÃO DE BRASÍLIA

MICHELE FERRO DE AMORIM CRUZ.
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A ortorexia nervosa é um termo referido como uma fixação por alimentos saudáveis que pode levar a medidas perigosas de restrições alimentares, assim gerando uma falsa perspectiva de saúde fazendo com que esse distúrbio não seja visto como um problema grave. Algumas modalidades esportivas exigem muito não só do desempenho esportivo dos atletas, mas também da aparência física dos mesmos. A estreita relação entre imagem corporal e desempenho físico faz com que alguns atletas sejam um grupo particularmente vulnerável a instalação de desordens alimentares. **OBJETIVO** Identificar a tendência de ortorexia nervosa e sua associação a satisfação corporal em atletas do projeto de extensão de Brasília. **METODOLOGIA** A pesquisa foi realizada com atletas do projeto de extensão de um centro de ensino superior de Brasília, sendo eles de ambos os sexos. Para avaliá-los foi utilizado o questionário ORTO-15 para verificar tendência à ortorexia nervosa e o Body Shape Questionnaire para analisar a satisfação corporal. Para classificar o estado nutricional foi utilizado o índice de massa corporal. Após coletar os dados dos questionários, todos foram tabulados no programa Excel e analisados com o auxílio do programa de estatística Statistical Package for the Social Sciences (SPSS). Foi utilizado o teste qui-quadrado como regra para analisar as associações entre: a ortorexia nervosa e a imagem corporal; ortorexia nervosa e estado nutricional; e a imagem corporal e o estado nutricional. No entanto, foi adotado o nível de significância de 5% para todas as análises. A coleta de dados foi iniciada apenas após a aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa (sob o número 3.640.556/19) e todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). **RESULTADOS** Participaram do estudo 18 atletas de diferentes modalidades com idade média de 14 anos ($DP \pm 6$), sendo 72,2% ($n=13$) do sexo masculino. A maior parte da amostra (44,44%, $n=8$) foi classificada como eutrófica, 38,9% ($n=7$) baixo peso e 16,66% ($n=3$) sobrepeso. Entre os atletas avaliados, 66,66% ($n=12$) apresentaram tendência à ortorexia nervosa. Em relação à satisfação corporal, 38,88% ($n=7$) dos atletas afirmaram possuir algum grau de insatisfação corporal, variando de leve a moderado. Ao considerar os atletas com comportamento de risco para ortorexia nervosa, observou-se que a maioria 66,66% ($n=8$) apresentou satisfação com a imagem corporal. Portanto, os dados analisados demonstram que não houve grande significância ($p=0,494$) entre a associação da ortorexia nervosa e insatisfação corporal. As diferenças também não foram estatisticamente significativas ao relacionar a ortorexia nervosa com estado nutricional e imagem corporal com o estado nutricional. **CONCLUSÃO** Os dados apresentados demonstram que atletas de diversas modalidades esportivas parecem ser um grupo de risco para tendência à ortorexia nervosa. Ao associar o comportamento ortoréxico com a satisfação corporal, foi observado que não houve relação entre as variáveis, devido ao alto índice de satisfação corporal encontrado na pesquisa, porém ao relacionar a satisfação corporal e o estado nutricional pode-se observar que indivíduos com

sobrepeso apresenta insatisfação com a imagem corporal. Tal achado sugere que é indispensável a argumentação dos conceitos de alimentação saudável durante a prescrição dietética dos atletas de diversas modalidades esportivas.

Palavras-chave: Ortorexia nervosa; Comportamento alimentar; Imagem corporal; Estado nutricional;

EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO AGUDA DE CREATINA EM PRATICANTES DE MUSCULAÇÃO

MICHELE FERRO DE AMORIM CRUZ.
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A creatina é uma substância natural fabricada pelos rins e absorvida pelas células no fígado. Está presente principalmente nas fibras dos músculos e apresenta função de armazenar energia temporariamente para ser utilizada pelo organismo num momento de necessidade. A suplementação de creatina baseia-se justamente na teoria de que, com um maior estoque dessa substância dentro do músculo, consegue-se manter potência muscular máxima. **OBJETIVO** Avaliar o efeito da suplementação aguda de creatina no aumento da força de adultos praticantes da modalidade de musculação, não atletas. **METODOLOGIA** Inicialmente os participantes foram instruídos sobre o método de coleta e em seguida foi solicitado exames laboratoriais de creatinina, ureia e taxa de filtração glomerular, para avaliação da função renal dos pacientes que não haviam realizado exames nos últimos seis meses. Após identificação da saúde renal, foi iniciada a coleta de dados realizando aferição do peso dos indivíduos em balança digital, seguindo da aplicação do protocolo de treino e de suplementação da creatina. Os indivíduos foram submetidos aos testes físicos para avaliação da força antes e após a suplementação de creatina. Foram realizados testes em aparelhos de carga livre (agachamento livre com barra, supino reto com barra e levantamento terra) por meio de uma série de 10 repetições máximas completas. A suplementação de creatina teve duração de 1 semana e utilizou-se a do tipo monohidratada em doses de vinte gramas diárias, fracionadas em quatro porções de cinco gramas. A coleta de dados foi iniciada apenas após a aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa (sob o número 3.671.485/19) e todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os dados foram tabulados em planilha do Microsoft Excel 2010, analisados individualmente e comparados entre si. **RESULTADOS** A suplementação de creatina resultou em um aumento de força em exercícios livres como agachamento livre com barra, onde a progressão de carga teve variações entre 2kg e 20kg, supino reto com barra, que apresentou variações entre 0kg e 10kg, e por fim o levantamento terra com variações de 0kg a 10kg. Todos os participantes do estudo apresentaram a progressão esperada na carga durante os exercícios de 10 repetições máximas em pelo menos um exercício, ressaltando que em exercícios de maior utilização de estrutura corporal para apoio, como agachamento livre com barra, onde um número maior de grupamentos musculares é tensionado em conjunto houve uma progressão maior da carga máxima suportada, mais precisamente 11,6% do peso inicial, enquanto exercícios em que o foco de resistência se concentrou mais nos membros superiores, a progressão foi menor, com

respectivos 5,2% e 4% do peso inicial para supino reto com barra e levantamento terra. **CONCLUSÃO** Considerados os fatos mencionados, a suplementação de creatina por um período de saturação é suficiente para exercer efeitos na resistência e força do indivíduo. A progressão de carga entre os períodos de coleta foi perceptível em todos os participantes, salvo algumas exceções em determinados exercícios que não afetam no resultado final da amostra. Embora os resultados de desempenho tenham sido gratificantes, nesse curto prazo de uma semana não foi possível aferir resultados de ganho de massa muscular, requerendo um maior tempo e metodologia de pesquisa.

Palavras-chave: creatina monohidratada; exercício; dosagem;

INGESTÃO COMBINADA DE MALTODEXTRINA E FRUTOSE MELHORA O DESEMPENHO NO TREINAMENTO DE FORÇA EM ADULTOS JOVENS TREINADOS

GABRIEL FERREIRA CIRICO; KAIQUE DE CAMPOS INOCENCIO; CRISTINA ATSUMI KUBA; MARCELO CONRADO DE FREITAS.
UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os carboidratos são fundamentais para o ótimo desempenho no treinamento físico. A taxa de absorção e oxidação exógena de carboidratos é limitada a 60g por hora, devido ao uso do transportador dependente de sódio-1 (SGLT-1). Estudos mostram que a combinação de glicose e frutose pode aumentar o rendimento em exercício aeróbio de longa duração, devido a potencialização da absorção e utilização de carboidratos. Entretanto, não está claro o efeito na combinação de glicose e frutose sobre o desempenho no treinamento de força. **OBJETIVO** Avaliar os efeitos da ingestão combinada de maltodextrina e frutose sobre o desempenho no treinamento de força em adultos jovens treinados. **METODOLOGIA** O estudo foi desenvolvido de acordo com a Declaração de Helsink, submetido e aprovado pelo comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 06854818.5.0000.5515). Nove adultos jovens treinados foram randomizados em três condições: Placebo (Suco Clight; 0g de CHO), Maltodextrina isolada (90g de CHO) e Maltodextrina combinada com Frutose (60g e 30g, respectivamente). Após a ingestão das bebidas, realizaram sessão de treinamento de força com alto volume composto pelos exercícios: Agachamento Livre, Leg-Press 45°, Hack e Cadeira Extensora, executando seis séries em cada exercício com carga de 65% de 1RM até a exaustão voluntária. Anotou-se o número de repetições em cada série para quantificação da carga total levantada (carga x número total de repetições). Sangue foi coletado no pré-treino, durante e após para quantificação de glicose e lactato séricos. Aplicou-se ANOVA para medidas repetidas com significância para **RESULTADOS** Quando analisado o volume total por exercício, foi observado que o volume total na cadeira extensora foi maior para a condição de Maltodextrina isolada e Maltodextrina combinada com Frutose comparada ao placebo ($F=99,04$, $p0,05$). Maltodextrina combinada com Frutose mostrou maior volume total quando comparado à condição Placebo (Placebo: 26403 ± 12381 ; Maltodextrina: 27969 ± 14898 ; Maltodextrina+Frutose: 31575 ± 12485 kg; $F=3,995$, $p0,05$), porém ambas condições mostraram níveis glicêmicos superiores ao placebo (Placebo: $14,78 \pm 14,79$; Maltodextrina: $59,78 \pm 38,22$; Maltodextrina+Frutose: $69,78 \pm 33,62$ mg/dL; $F=4,427$, $p0,05$). **CONCLUSÃO** A

ingestão no pré-treino de maltodextrina e sua associação com frutose elevaram a glicemia dos participantes, porém não alteraram os níveis de lactato. A combinação de maltodextrina e frutose gerou um aumento no volume total da sessão em comparação ao placebo. Portanto, sugere-se que a utilização desta combinação de carboidratos pode levar a melhora de rendimento em treinamento de força.

Palavras-chave: carboidratos; dieta; exercício físico; musculação; pré-treino;

RELAÇÃO ENTRE MASSA CORPORAL E TECIDO ADIPOSE BRANCO E MARROM EM RATOS TREINADOS ALIMENTADOS COM DIETA HIPERCALÓRICA

BEATRIZ KAWANO DE OLIVEIRA; JESSICA SUZUKI YAMANAKA; ALINE AZEVEDO;
ANTONIO CARLOS SHIMANO; MARCIO KOITI SAITO.
FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO - UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, -
BRASIL.

INTRODUÇÃO A dieta de cafeteria consiste em uma alimentação rica em gordura, sal e açúcar advindos de produtos ultra-processados, que podem levar à obesidade e consequente síndrome metabólica. Por outro lado, o exercício físico regular é benéfico na composição corporal, mantendo maior o índice de massa muscular e menor massa adiposa. **OBJETIVO** O objetivo do estudo foi avaliar se o exercício ameniza os efeitos deletérios da dieta de cafeteria, através da análise da relação de proporção da massa corporal com a quantidade de tecido adiposo branco e marrom em ratos. **METODOLOGIA** Os procedimentos com os animais foram aprovados pela Comissão de Ética no Uso de Animais da FMRP/USP (protocolo nº 233/2017). Ratos Wistar machos foram distribuídos em 4 grupos (n = 10): CONT, controle alimentado com dieta padrão; DC, alimentado com uma dieta de cafeteria; DCEF, alimentado com uma dieta de cafeteria combinada com exercício físico; EF, alimentado com dieta padrão combinada com exercício físico. O protocolo de treinamento físico consistiu em 10 subidas por dia, durante 5 dias na semana. A escada foi mantida em um declive de 80° em relação ao solo. Para obter a dieta da cafeteria, a ração padrão, o chocolate, o amendoim torrado e as bolachas (proporções de 3: 2: 2: 1, respectivamente) foram triturados e então a água quente foi adicionada à composição e moldada em cilindros. O experimento foi conduzido por 10 semanas. A massa corporal, tecido adiposo branco inguinal e retroperitoneal (TABi e TABr) e tecido adiposo marrom (TAM) dos animais foram quantificados e analisados. **RESULTADOS** Em relação à massa corporal, a média do grupo DC foi de (635,56 ± 153,08) g, do grupo CONT (665 ± 32,22) g, do grupo DCEF (661,87 ± 54,44) e do grupo EF (652,5 ± 42,89). Tanto TABi quanto o TABr apresentaram uma diferença estatística entre os grupos, sendo DC e EF (p<0,05). **CONCLUSÃO** Apesar do grupo controle apresentar maior massa corporal, os ratos alimentados com a dieta de cafeteria (DC e DCEF) apresentaram maior quantidade de tecido adiposo branco e marrom, mesmo em associação com o exercício. Portanto, o exercício por si só não elimina os efeitos deletérios da dieta hipercalórica.

Palavras-chave: dieta de cafeteria; obesidade; exercício físico;

RISCOS DA UTILIZAÇÃO NÃO TERAPÊUTICA DE ESTERÓIDES ANDROGÊNICOS ANABOLIZANTES: UMA REVISÃO DE LITERATURA

TAMIRES DOS REIS SANTOS PEREIRA¹; IDA OLIVEIRA DE ALMEIDA¹; DANIELLE BRANDÃO DE MELO²; ÁLINA CÉLIA SILVA DE SOUZA³.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL; 3. FUNDAÇÃO PÚBLICA HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os esteroides androgênicos anabólicos são substâncias sintéticas derivadas da testosterona, capazes de se ligar a receptores andrógenos, resultando no aumento da síntese e diminuição da catálise proteica (FREITAS, 2019). Saúde e a estética constituem os principais motivos para prática da atividade física, e contribui para a continuidade da sua prática. O uso indiscriminado de Esteroides Androgênicos Anabolizantes é bastante difundido entre atletas de alto rendimento ou amadores e praticantes de musculação. Estas substâncias são utilizadas a fim de melhorar o rendimento físico e a estética (SANSON, 2019). **OBJETIVO** Identificar os principais esteroides androgênicos anabólicos utilizados para fins estéticos e aumento da massa muscular esquelética e abordar os efeitos adversos do uso indiscriminado destas substâncias. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de revisão bibliográfica, pautado em artigos nacionais publicados no ano de 2019, sobre o tema esteroides androgênicos anabólicos. A pesquisa foi realizada em bancos de dados eletrônicos como Scientific Electronic Library Online, Medical Literature Analysis and Retrieval System Online e Google Scholar. Para o encontro dos materiais foram utilizadas as palavras chaves: anabolizantes, esteroides androgênicos anabólicos. Os critérios de exclusão foram artigos publicados antes de 2018 e que não se relacionassem com o tema. **RESULTADOS** O estudo de Sanson (2019) com 31 praticantes de musculação demonstrou que a prevalência do uso de esteroides anabolizantes foi de 77,8% nos homens e 53,9% nas mulheres. As justificativas para o uso dessas drogas foram estética, performance e saúde, respectivamente. As drogas mais utilizadas pelos praticantes de musculação do sexo masculino foram Trenbolona e Boldenona, e do sexo feminino, foram Oxandrolona e Estanozolol. Os principais efeitos positivos citados foram obtenção de resultados rápidos, ganho de força, autoestima e disposição. Os efeitos negativos mais citados pelos homens foram à baixa da libido e a acne, enquanto as mulheres relataram queda dos cabelos, alteração das cordas vocais e mudanças no humor. Freitas (2019), em seu estudo com 139 praticantes de musculação, verificou como efeito colateral comum entre os mesmos, a elevação da pressão arterial e alterações nos valores das enzimas aspartato aminotransferase, gama glutamil transpeptidase e bilirrubinas. Avilla (2019) em seu estudo com 200 estudantes de educação física concluiu que o uso dessas drogas é mais prevalente em pessoas do sexo masculino. **CONCLUSÃO** A utilização não terapêutica de esteroides anabólicos androgênicos é bastante comum entre os que buscam hipertrofia muscular, para fins estéticos, essa utilização bem difundida entre os praticantes de musculação e também estudantes de educação física comumente frequentadores de academias. A falta de informação fidedigna ou descrença dos riscos e efeitos adversos culminam no uso indiscriminado, sendo um grave problema de saúde pública, com consequências negativas aos sistemas biológicos, principalmente à função

endócrina. Faz-se necessária a ampla divulgação dos riscos da utilização não terapêutica desses produtos e um controle pelas entidades representativas de profissionais que indicam o uso de tais substâncias.

Palavras-chave: anabolizantes; estética; musculação;

DETERMINANTES COMPORTAMENTAIS PARA ADESÃO AO EXERCÍCIO FÍSICO EM UM PROGRAMA DE PERDA DE PESO: ESTUDO QUALITATIVO

LAÍS VITÓRIA SANTANA CARNEIRO; MARZO EDIR DA SILVA GRIGOLETTO;
RAQUEL SIMOES MENDES NETTO; LUANA EDLA LIMA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O tratamento da obesidade é complexo e multidisciplinar e envolve modificação dos hábitos de vida, relacionados com orientações para adoção de uma alimentação saudável e a prática de exercício físico regular, além das possibilidades de estratégias farmacêuticas e intervenções cirúrgicas (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA PARA O ESTUDO DA OBESIDADE E DA SÍNDROME METABÓLICA, 2016). No entanto, existe diminuição da adesão aos programas de intervenção depois dos primeiros seis meses. Neste sentido, alguns estudos ressaltam diferentes barreiras para redução de peso com intervenção de exercícios físicos, os quais incluem fatores relacionados a sentimentos de vergonha, intimamente ligado ao olhar do outro, ausência de apoio/supervisão e responsabilidades concorrentes, como trabalho e família (GROVEN E ENGELSRUD, 2010; CASEY et al., 2010; TULLOCH et al., 2013). Ainda são escassos os estudos que analisam barreiras e facilitadores entre indivíduos com excesso de peso e de ambos os sexos, além disto, a incapacidade de implementar ou sustentar programas regulares de exercícios emerge como tema central nessa discussão sobre exercícios e redução de peso. **OBJETIVO** Identificar determinantes comportamentais para adesão ao exercício físico, encontrados em um grupo participante de um programa para perda de peso. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo qualitativo, realizado com um grupo de 28 sobrepesados (homens e mulheres) de uma comunidade universitária, participantes de um programa para perda de peso envolvendo prescrição dietética e treinamento físico, com duração de 12 semanas. Para coleta dos dados foram realizados quatro grupos focais de 6 a 8 participantes, conduzidos por um moderador e um observador que fizeram anotações durante e após as sessões, com auxílio de um roteiro previamente elaborado. Foi utilizada a técnica de análise de conteúdo descrita por Bardin (2011), seguindo três fases: pré-análise; exploração do material e, por fim, tratamento e interpretação dos resultados. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa da universidade com parecer de aprovação nº 977.088. **RESULTADOS** A amostra apresentou média de idade de 31,8 anos e IMC = 29,1 kg/m². Foram identificados facilitadores para adesão ao exercício físico, encontrando-se dentre as percepções dos participantes as categorias: 1. Apoio profissional (33,33%); 2. Resultados - satisfação de alcançar a perda de peso (26,19%); 3. Exercício realizado em grupo (21,43%); 4. Prática do exercício no mesmo local de trabalho/estudo (14,29%); e, 6. Redes sociais interação e incentivo em grupos de plataformas virtuais (4,76%). Também foram encontradas barreiras para

adesão ao exercício físico relacionadas à: Disponibilidade de tempo responsabilidades concorrentes, como trabalho/estudo (52,63%) e, Ausência de apoio psicológico (47,37%). **CONCLUSÃO** As barreiras para adesão ao exercício físico que se apresentaram mais importantes no grupo estudado foram: disponibilidade de tempo e ausência de apoio psicológico. No entanto, os principais facilitadores encontrados foram: apoio profissional, satisfação de alcançar os resultados desejáveis e a prática do exercício em grupo. Os resultados indicam a necessidade de protocolos de intervenção para perda de peso de cunho multidisciplinar, especialmente com participação de psicólogos, que podem ajudar a minimizar essas barreiras e que auxiliem não somente na redução ponderal, mas também na manutenção do peso corporal.

Palavras-chave: Exercício; Perda de peso; Obesidade;

FATORES DE RISCO PARA TRANSTORNOS ALIMENTARES E DE IMAGEM EM PRATICANTES DE EXERCÍCIO FÍSICO: UMA REVISÃO

MARIA EDUARDA CAETANO DE CASTRO; ALLYS VILELA DE OLIVEIRA.
PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE GOIÁS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Transtornos Alimentares (TA) são modificações negativas na alimentação e no comportamento alimentar que geram prejuízos físicos e psicossociais pela ingestão e absorção alterada de nutrientes (ADA, 2006). A Dismorfia Muscular (DM) é um tipo de Transtorno de Imagem (TI) caracterizado pela percepção errônea da imagem corporal, em que o indivíduo busca de forma patológica a redução de gordura e aumento de massa muscular (FOSTER; SHORTER; GRIFFITS, 2015). Muitos praticantes de Exercícios Físicos (EF) desenvolvem comportamentos problemáticos relacionados à alimentação e prática de exercícios físicos em busca de resultados estéticos, visto a cobrança social sobre o grupo (VEIGA; PERONDI; FRIGERI, 2013). **OBJETIVO** O presente estudo teve como objetivo investigar os FR relacionados ao desenvolvimento de TA e TI em praticantes de EF. **METODOLOGIA** A presente revisão sistemática compreendeu uma busca nas bases de dados Medline, SciELO e Scopus. As palavras-chave utilizadas foram transtornos da alimentação, exercício e imagem corporal, bem como seus sinônimos em inglês. Apenas artigos sobre TA e TI em praticantes de EF publicados nos últimos 10 anos nos idiomas inglês, português e espanhol foram selecionados. Foram excluídos estudos experimentais, artigos de opinião, revisões de literatura, metanálises e estudos realizados em não praticantes de EF. Após a leitura de títulos e resumos, foram selecionados 16 artigos para a leitura completa e análise crítica. Por fim, foram excluídos cinco artigos após a leitura completa, resultando em 11 estudos para compor a presente revisão. **RESULTADOS** A amostra total dos 11 artigos selecionados foi de 4.376 pessoas, com 74,4% (n= 3.256) do sexo masculino e 25,6% (n= 1.120) do sexo feminino. Dentro dessa amostra, uma população de 13,2% eram atletas (n= 576) e 86,8% não atletas praticantes de EF (n= 3.800). Os transtornos encontrados em maior prevalência nos estudos analisados foram: Bulimia Nervosa Periódica (BNP) e Não Periódica (BNNP), Transtornos de Imagem não especificados, Dismorfia Muscular (DM), Ortorexia Nervosa (ON), Transtornos Alimentares não especificados e Transtorno de Compulsão Alimentar

Periódica (TCAP). Foi observado que a idade se apresentou como um FR para BNP, BNNP e TCAP, no qual a idade mais jovem foi um fator em comum para todos esses transtornos. O IMC elevado relacionou-se com o TCAP, enquanto o objetivo estético esteve mais relacionado com o desenvolvimento de BNP. Adicionalmente, a partir da análise dos estudos foi possível observar que o objetivo estético também é um FR comum para BNP, TA e TCAP. Além disso, foi verificada uma associação entre praticantes de esportes aeróbicos e indivíduos que mantêm uma rotina de treinamentos intensos com TA. De forma complementar, aqueles indivíduos que não praticavam EF também estavam sujeitos ao desenvolvimento de TA. A prática de exercícios em níveis competitivos não aumentou o risco para TA ou DM. Inclusive, os EF reduziram os sintomas de DM. Tal associação se mostrou verdadeira mesmo quando avaliada a presença de DM em fisiculturistas comparados a frequentadores de academia. **CONCLUSÃO** Os fatores de risco para TA e TI em praticantes de EF foram idade (indivíduos mais jovens), IMC (altos valores e obesidade), gênero (feminino) e objetivos de treinamento (competitivo ou estético). A maioria destes surge pela presença da insatisfação corporal, que é um dos principais motivadores para a prática de comportamentos de risco para TA e desencadeamento de TI.

Palavras-chave: transtornos da alimentação; exercício; imagem corporal;

AValiação Nutricional em Praticantes de CrossFit®

DANIELA COSTA OLIVEIRA; MARIANA DOCE PASSADORE; RAFAELLA CAMARGO
SIMOES ZANINOTTO; VICTORIA MOREIRA LEIVA; LARA TRIGOLI KOMATSU.
CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O CrossFit® é uma modalidade esportiva de alta intensidade e curta duração que tem ganhado notoriedade nos últimos anos, atraindo indivíduos que buscam saúde, qualidade de vida e resultados estéticos. **OBJETIVO** Realizar avaliação nutricional e de percepção corporal entre praticantes de CrossFit® de uma academia em São Paulo. **METODOLOGIA** Estudo descritivo e transversal com coleta de dados primários (medidas antropométricas, questionário de consumo alimentar e de avaliação da imagem corporal) dos praticantes da modalidade após assinatura do TCLE, com aprovação no Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário São Camilo (parecer 3413796) sob o CAAE 14566619.8.0000.0062. **RESULTADOS** Participaram 40 indivíduos com idade média de $36,53 \pm 10,07$ anos. Dentre eles, 50% eram do sexo masculino, os quais apresentaram IMC médio de $26,5 \pm 3,5$ kg/m² e percentual de gordura corporal médio de $19,46 \pm 5,13\%$. As mulheres apresentaram IMC médio de $23,5 \pm 2,13$ kg/m² e percentual de gordura corporal médio de $27,93 \pm 4,06\%$. Apesar da maior parte da amostra, 75%, praticar a modalidade por tempo superior a um ano, com frequência superior a cinco vezes por semana e classificarem seu nível de atividade física como intenso, o mesmo percentual de indivíduos apresentou massa adiposa acima da média recomendada. No entanto, não foi observado risco para doenças cardiovasculares, considerando os parâmetros analisados. O índice RCQ apresentou resultado médio de $0,75 \pm 0,05$ cm para mulheres e $0,83 \pm 0,09$ cm para os homens; também foi observado a prática diária de atividade física e hábitos

alimentares saudáveis entre os participantes, sendo esses fatores cardioprotetores. Os alimentos mais consumidos foram as frutas (95%), os tubérculos (90%), a carne bovina e de frango (90%), azeite, folhas cruas e legumes cozidos (87,5%). Já os menos consumidos foram a margarina (5%), café com adição de açúcar (7,5%), carne em conserva (12,5%) e refrigerantes (12,5%). A maior parte, 57,5%, relatou a prática de dietas, mas 65% destes não realiza acompanhamento nutricional com um profissional. A orientação nutricional torna-se ainda mais importante quando se analisa o consumo de suplementos alimentares entre os participantes, pois 72,5% faz uso de suplementos nutricionais e 32,5% de suplementos ergogênicos. Os suplementos mais utilizados são os proteicos, por 62,5% dos indivíduos. A prática de uma atividade diferenciada demonstrou ser o principal fator para adesão ao Crossfit®, 60%. Esse dado corrobora com a alta frequência dos treinos realizados pelos alunos semanalmente. A saúde foi apresentada como o segundo principal fator, 25%, indo de encontro com um consumo alimentar saudável e reduzido em produtos ultraprocessados. A estética foi a menor motivação encontrada para a prática de Crossfit®, 15%. No entanto, 60% das mulheres apresentaram algum grau de insatisfação corporal, resultado três vezes maior do que entre os homens, 20%. **CONCLUSÃO** Foi observada uma maior necessidade de acompanhamento nutricional entre os praticantes de CrossFit® visando evitar possíveis prejuízos para a saúde, assim como para obter melhores resultados relacionados à performance na modalidade.

Palavras-chave: Composição corporal; Consumo de alimentos; Imagem corporal;

AValiação DAS ATITUDES ALIMENTARES DOS PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA: MUSCULAÇÃO X TREINAMENTO FUNCIONAL

PRISCILA KORITAR; ALINE PEREIRA DA SILVA.
UNIVERSIDADE PAULISTA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação transtornada é mais comum que os transtornos alimentares e incluem práticas não saudáveis para perda ou controle de peso, incluindo comportamentos disfuncionais relacionados a insatisfação com o corpo, como também comportamentos alimentares inadequados, como o uso de práticas purgativas e dietas restritivas. **OBJETIVO** Avaliar as atitudes alimentares de praticantes de musculação e treinamento funcional. Comparar as atitudes alimentares entre os praticantes de musculação e treinamento funcional, assim como de acordo com sexo e estado nutricional. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal com coleta prospectiva de dados. Foram convidados praticantes de musculação (n=32) e de treinamento funcional (n=34), de ambos os sexos, maiores de 18 anos, de duas academias de São Paulo. Foi aplicado de maneira online a Escala de Atitudes Alimentares Transtornadas adaptado de Alvarenga, Scagliusi e Philippi. A escala possui 25 questões, pontuadas na escala Likert de pontos, sendo que as maiores pontuações indicam atitudes mais disfuncionais, sendo a pontuação mínima 37 pontos e a máxima 190 pontos. A escala possui 5 subescalas: 1 - Relação para com o alimento; 2 - Preocupação com alimentação e ganho de peso; 3 - Práticas restritivas e compensatórias; 4 - Sentimentos em relação à alimentação; 5 - Conceito de alimentação normal. Foi avaliado estado nutricional através do peso e altura referidos no momento

da pesquisa. Os dados foram submetidos ao teste de Mann Whitney para avaliar diferenças de médias e o teste qui-quadrado foi utilizado para avaliar diferenças nas frequências. O estudo foi submetido ao comitê de Ética da UNIP e aprovado através do parecer 3.604.209 e todos os participantes assinaram o termo de consentimento livre esclarecido. **RESULTADOS** A média de pontuação final da Escala de atitudes alimentares transtornada foi de 68,08 (Desvio Padrão 15,88). Os praticantes de musculação obtiveram pontuação significativamente maior nas questões 1-j: Marque a opção que você considera ser o consumo saudável e necessário para o seguinte alimento: Queijos, 5: Você conta calorias de tudo que come? 12: Quando você come uma quantidade de alimentos maior do que a de costume, qual é o seu comportamento depois? e 17: Tenho raiva de sentir fome?, assim como as mulheres na questão 16: Preocupo-me com o quanto uma refeição pode me engordar? e aqueles com excesso de peso nas questões 1-j: Marque a opção que você considera ser o consumo saudável e necessário para o seguinte alimento: Queijos, 5: Você conta calorias de tudo o que come? 8: Comer faz você se sentir sujo? 12: Quando você come uma quantidade de alimentos maior do que a de costume, qual é o seu comportamento depois?, 13: Eu sinto culpa quando como um alimento que havia decidido não comer por algum motivo? 21: Eu procuro comer pouco na frente dos outros, para depois exagerar quando estou sozinho? e 23: Sonho com uma pílula que substitua a refeição? Ainda foi possível observar que obesos obtiveram maior média de pontuação nas subescala 1: Relação com a comida e 3: Práticas restritivas e compensatórias. **CONCLUSÃO** As atitudes alimentares dos praticantes de atividade física são mais inadequadas em questões específicas, sendo mais inadequado entre os praticantes de musculação, do sexo feminino e com excesso de peso, o que demonstra a importância do nutricionista nas academias para um acompanhamento adequado, aliado aos objetivos de cada indivíduo.

Palavras-chave: Atividade física; Comportamento alimentar; imagem corporal;

CONSUMO DE BEBIDAS ALCOÓLICAS EM PRATICANTES DE EXERCÍCIO FÍSICO EM UMA ACADEMIA DO MUNICÍPIO DE PASSO FUNDO/RS

GABRIELA GIONGO BORTOLI; ANA LUISA SANT' ANNA ALVES; CAROLINA BENVENUTI DE MATTOS; DAIANA ARGENTA KÜMPEL; VALERIA HARTMANN.
UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O número de jovens matriculados em academias é crescente, assim como a utilização de bebidas alcoólicas nessa faixa etária, levando em consideração que o uso excessivo pode ocasionar prejuízos no desempenho do treinamento. A Organização Mundial da Saúde (OMS, 2018) apontou o álcool como o maior responsável por mortes de brasileiros entre 15 e 19 anos, seja em acidentes ou por paradas cardíacas. **OBJETIVO** Avaliar o consumo de bebidas alcoólicas em praticantes de exercício físico em uma academia do município de Passo Fundo/RS. **METODOLOGIA** Estudo transversal com adultos praticantes de exercício físico em uma academia do município de Passo Fundo/RS. Foram convidados a participar do estudo, todos os alunos matriculados com idade entre 18 a 59 anos, praticantes de exercício físico por no mínimo três vezes na semana. Investigaram-

se as características demográficas e as condições econômicas através da Associação Brasileira de Empresas de Pesquisa (Abep, 2018). Para a prática de exercício verificou a modalidade do exercício físico, a frequência e o período de tempo gasto para realização do mesmo. Para avaliar o consumo de bebidas alcoólicas, utilizou-se o Alcohol Use Disorders Identification Test (AUDIT), preconizado pela OMS como instrumento nos serviços de saúde para identificação de problemas relacionados ao uso de álcool, avaliando os diversos níveis de uso de álcool, desde o não uso até a provável dependência, além do consumo nos últimos 12 meses (Moretti-Pires, 2011). Os dados foram analisados em software de estatística. Para as análises de associação foi aplicado o teste qui-quadrado considerando o nível de significância de 95%. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Passo Fundo, sob parecer Nº 3.226.271. Todos os participantes foram preservados através do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Foram avaliados 358 praticantes de exercício físico, a média de idade foi de $30,26 \pm 10,63$ anos. A maioria era do sexo feminino (56,1%), faixa etária de 18 a 29 anos (60,6%) e classe econômica B (51,7%). Em relação à modalidade de exercício físico, 49,5% praticam musculação e outras modalidades associadas, 42,2% praticam somente a musculação e 8,2% fazem ginástica e outras modalidades associadas. Quanto à frequência das atividades, prevaleceu a prática de 4-5 vezes na semana (43,9%) e o tempo de exercício de até 60 minutos por 74,4% dos praticantes. Ao avaliar o risco de dependência alcoólica, prevaleceu o uso de baixo risco em 90,5%, seguido de uso de risco em 7,8%, uso nocivo em 1,1 e provável dependência em 0,6%. Ao associamos o AUDIT com as características sociodemográficas, verificamos associação estatisticamente significativa entre o sexo ($p=0,003$), sendo que o sexo masculino apresentou maior ingestão de álcool e risco de dependência em relação ao sexo feminino (14,6%). Ainda foi notável que os participantes de menor renda (14,3%) apresentam um maior risco de dependência alcoólica que os de renda mais elevada. **CONCLUSÃO** Diante dos achados, constatamos baixa prevalência do consumo de bebidas alcoólicas em praticantes de exercício físico, entretanto, foi constatado que os jovens são o principal público encontrado na academia e estão mais suscetíveis a uma provável dependência alcoólica. Torna-se necessário mais estudos associando o uso de bebidas alcoólicas em praticantes de exercício físico, visto que o consumo exacerbado de bebida alcoólica acarreta prejuízos para o treinamento físico.

Palavras-chave: Exercício físico; Bebida alcoólica; Consumo; Academia;

AVALIAÇÃO DO NÍVEL DE ATIVIDADE FÍSICA DE PROFESSORES DE UMA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

GABRIEL GUTH; MARCIA NACIF; HELEN OLIVEIRA; ANA PAULA BAZANELLI; KELI
RIBEIRO; RENATA FURLAN VIEBIG.
UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As relações entre a condição de saúde e o trabalho têm sido investigadas por diferentes áreas do conhecimento, revelando a preocupação da comunidade quanto à influência mútua entre esses fatores. No campo da educação, tem sido evidenciado um aumento quanto ao número de

prejuízos relacionados à saúde dos professores, sendo frequentemente associados às características e condições de trabalho no mundo contemporâneo. Alguns estudos apontam que em docentes, devido à demanda elevada de trabalho, limitado controle sobre as atividades e escasso suporte social, há elevada prevalência de hábitos alimentares inadequados, consumo recorrente de álcool e atividade física insuficiente. **OBJETIVO** Neste contexto, este estudo teve como principal objetivo avaliar o nível de atividade física de docentes de uma universidade particular da região central do município de São Paulo. **METODOLOGIA** Trata-se de uma pesquisa de delineamento transversal, realizada com o corpo docente de uma universidade privada da região central do município de São Paulo. A pesquisa seguiu todos os preceitos éticos da Resolução nº 466, de 12 de dezembro de 2012, do Conselho Nacional de Saúde (2012), em todas as fases de sua execução e todos os participantes assinaram um termo de consentimento livre e esclarecido. Para avaliar o nível de atividade física dos professores, cada indivíduo respondeu ao Questionário Internacional de Atividade Física - IPAQ, versão curta. Este instrumento foi enviado aos docentes por e-mail e avaliou as atividades realizadas pelos indivíduos em sua locomoção, trabalho, serviços domésticos e exercício físico (academias, parques, clubes, etc.). **RESULTADOS** Foram avaliados 144 docentes, das áreas de Saúde, Humanas e Exatas, com idades entre 31 e 80 anos, sendo 53,5% do sexo masculino e 46,5% do feminino. Ao serem questionados quanto a sua saúde, a maior parte dos professores relatou ter a saúde muito boa (44,4%) e boa (31,9%). Em relação ao nível de atividade física, observou-se que 50,6% das mulheres foram classificadas como irregularmente ativas, 25,9% como muito ativas e apenas 1,30% foram categorizadas como sedentárias. Verificou-se que 53,7% dos homens eram irregularmente ativos, 25,3% muito ativos e 19,4% ativos. **CONCLUSÃO** A partir dos dados deste estudo, conclui-se que há uma parcela de docentes que não se exercitam. Assim, sugere-se um planejamento e direcionamento de ações de incentivo a prática de atividades físicas aos docentes da universidade estudada, com o objetivo de prevenção de doenças e melhoria da qualidade de vida.

Palavras-chave: professores; atividade física; universidade;

AValiação DO CONSUMO DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES POR PRATICANTES DE MUSCULAÇÃO

ALAN DE SANTANA SOARES; CAMILA FERRAZ LUCENA MONACO.
UNIVERSIDADE PAULISTA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A prática da musculação tem sido cada vez mais comum seja pela busca da saúde e qualidade de vida, estética e preparação física. No ambiente das academias os estereótipos de corpo magro e/ou hipertrofiado estimulam seus frequentadores a adotarem uma alimentação adequada associada ao treinamento. A busca por suplementação nutricional é cada vez mais frequente entre os adeptos da prática da musculação, visando o ganho de massa muscular. O consumo dos suplementos é influenciada, muitas vezes, por outros praticantes de musculação, por instrutores e também pela mídia. Existem riscos ao se consumir suplementos sem a orientação profissional adequada, visto que cada produto tem uma composição, objetivo e público específico. Outro ponto importante é a

substituição parcial ou total da alimentação por suplementos, sendo que a suplementação deve ser apenas um complemento da alimentação, quando esta não atinge as necessidades do indivíduo

OBJETIVO Avaliar o consumo de suplementos alimentares entre frequentadores de uma academia de musculação na cidade de São Paulo. **METODOLOGIA** O presente estudo quantitativo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) sob o n°: 3.551.695 e avaliou 104 frequentadores de uma academia localizada na zona leste da cidade de São Paulo. Os participantes, responderam um questionário online, após o aceite do termo de consentimento livre esclarecido. O questionário continha questões de múltipla escolha a respeito do consumo de suplementos alimentares. **RESULTADOS** Observou-se que dentre os participantes, 76,3% eram do sexo masculino e 23,7% do sexo feminino. Com relação à faixa etária, 28,9% apresentavam 18 a 25 anos, 50% com idade entre 26 a 35 anos (50%) e 18,4% entre 36 a 50 anos. Dos 104 participantes, 50% tinham ensino médio e 42,1% tinham ensino superior. Verificou-se que 52,6% frequentavam a academia de 3 a 4 vezes por semana, e outros 36,8% relataram a frequência acima de 5 vezes na semana. O consumo de suplementos coincidiu, em sua maioria, com o número de dias de musculação. Os suplementos mais utilizados foram os suplementos proteicos (60,5%), seguidos de creatina e hipercalóricos (ambos 28,9%), termogênicos (23,7%) e multivitamínicos (18,4%). Dentre os participantes, 42,1% relataram consumir os suplementos por indicação de educadores físicos, 31,6% por autoindicação, 18,4% por recomendação de amigos/conhecidos; 7,9% utilizavam sob indicação médica e mídia; e nenhum deles relatou fazer uso por indicação de nutricionista. **CONCLUSÃO** O uso de suplementos alimentares ainda se dá sem o acompanhamento de um nutricionista, o que requer discussão para análise dos riscos dessa prática. O nutricionista tem um papel fundamental na prescrição segura dos suplementos alimentares, indicando as opções específicas para os objetivos de cada indivíduo.

Palavras-chave: alimentação; musculação; suplementos alimentares; ;

QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO ENTRE VEGANOS, VEGETARIANOS E ONÍVOROS

JOÃO VICTOR ARAGÃO FERREIRA; RAQUEL SIMOES MENDES NETTO; ALICE CONRADO DE SOUZA; LAÍS VITÓRIA SANTANA CARNEIRO; DAVID LIMA OLIVEIRA; MARCOS DA SILVA BRANDAO.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As diversas práticas de vegetarianismo vêm sendo associadas à melhor qualidade de vida, com a diminuição dos níveis de adiposidade corporal, baixas concentrações de lipídios séricos, redução dos riscos de desenvolver doenças crônicas não transmissíveis (CRAIG, 2010). Maior consumo de frutas e hortaliças, logo, maior ingestão de fibras e menor de gordura saturada e colesterol estão associados a este efeito protetor da dieta. Entretanto, o tipo da prática vegetariana (ovolacto ou vegana) adotada pode não trazer necessariamente adequada qualidade na alimentação. Ainda são poucos os estudos que compararam a qualidade da alimentação entre veganos, ovolactovegetarianos e onívoros. **OBJETIVO** Avaliar e comparar a qualidade da alimentação entre veganos, ovolactovegetarianos e onívoros utilizando uma versão adaptada do HEI-2015 **METODOLOGIA**

Estudo transversal de abordagem quantitativa. Foram incluídos os participantes que se autodeclararam como veganos, vegetarianos ou onívoros, não fumantes e com idade entre 18 e 40 anos. Foram aferidos peso, estatura e 4 dobras cutâneas, utilizadas para estimar IMC, massa magra e percentual de gordura. Foram aplicados quatro recordatórios de 24 horas com intervalo de 72 horas utilizando o método Multiple Pass e com auxílio de três álbuns fotográficos. Os recordatórios foram tabulados no software NDSR, versão 2014. Para o cálculo da ingestão habitual foi realizado o método de modelagem estatística incorporadas na plataforma online Multiple Source Method. A partir dela foi calculado a ingestão em gramas e então foi calculado o Healthy Eating Index 2015 adaptado para população brasileira (SOUZA et al., 2019). Os resultados estão apresentados em média $\pm$ desvio padrão e foi aplicado o teste de Kruskal-Wallis para comparação dos dados entre os grupos. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Sergipe, sob o Parecer nº 2.321.614. **RESULTADOS** A amostra foi composta por 94 pessoas, sendo 48 homens e 46 mulheres, sendo eles 16 veganos, 37 vegetarianos e 41 onívoros. Na pontuação total e por componentes do HEI-2015 o grupo vegano teve maiores pontuações que os onívoros em total de frutas ($4,70 \pm 1,39$ vs. $3,38 \pm 2,82$), vegetais totais ($4,92 \pm 1,3$ vs. $2,15 \pm 1,73$), vegetais verdes ($4,74 \pm 2,47$ vs. $1,25 \pm 2,45$), grãos integrais ($4,64 \pm 6,68$ vs. $1,79 \pm 2,71$), Ácidos graxos ($8,2 \pm 1,87$ vs. $3,26 \pm 2,67$) e %SFA ($9,09 \pm 2,5$ vs. $7,83 \pm 4,32$). E quando comparado aos ovolactovegetarianos, maiores em vegetais totais ($4,92 \pm 1,30$ vs $3,53 \pm 1,71$), frutos do mar e proteínas totais ($5 \pm 0,29$ vs $4,23 \pm 1,53$), ácidos graxos ($8,2 \pm 1,87$ vs $3,63 \pm 4,82$) e percentual de contribuição calórica dos ácidos graxos saturados no valor do valor energético total. Pode-se observar que os ovolactovegetarianos tiveram maiores pontuações que os onívoros em vegetais totais ($3,53 \pm 1,71$ vs. $2,15 \pm 1,73$), vegetais verdes ($3,24 \pm 2,01$ vs. $1,25 \pm 2,45$), grãos integrais ($3,29 \pm 3,84$ vs. $1,79 \pm 2,71$) e sódio ($7,82 \pm 1,95$ vs. $6,49 \pm 3,49$). O grupo vegano teve maior pontuação total do índice ($68,31 \pm 3,86$), quando comparado a vegetarianos ($59,54 \pm 13,31$) e onívoros ($52,93 \pm 16,91$) (p**CONCLUSÃO** Diante disso, é possível concluir que veganos possuem uma melhor qualidade na alimentação que vegetarianos e onívoros. Além disso, apesar de vegetarianos e onívoros possuírem algumas diferenças na alimentação, eles não diferem no valor total do índice.

Palavras-chave: DIETA VEGETARIANA; VEGANO; QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO; ;

IMAGEM CORPORAL E RISCO DE TRANSTORNOS ALIMENTARES EM BAILARINAS ADOLESCENTES

MARYANE NASCIMENTO LOPES MESQUITA; AINÁ INNOCENCIO DA SILVA GOMES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO - CAMPUS MACAÉ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O balé é uma arte que, para sua execução, exige um corpo magro que confere beleza e leveza à dança e assim garante a sublime execução das coreografias. Dessa forma, bailarinas estão constantemente preocupadas com o peso corporal e/ou a manutenção do mesmo. Esse anseio pode leva-las a aderirem dietas restritivas e ao controle máximo de sua alimentação, construindo o comer transtornado; além de comportamentos compensatórios para a perda de peso, como o exercício

excessivo. Tal estresse emocional irá interferir no estado nutricional, emocional e psicológico das bailarinas adolescentes, e gerar transtornos alimentares e insatisfação ou até mesmo distúrbio da imagem corporal. **OBJETIVO** Investigar a prevalência de comportamentos de risco para o desenvolvimento de transtornos alimentares e verificar a satisfação com a imagem corporal de bailarinas adolescentes de uma escola pública de formação no município de Rio das Ostras. **METODOLOGIA** A imagem corporal foi avaliada pelo Body Shape Questionnaire. O risco de transtornos alimentares foi avaliado pelo Eating Attitudes Test 26 e pelo Bulimic Investigatory Test Edinburgh. A avaliação antropométrica foi avaliada pelo peso e a estatura. O estado nutricional foi caracterizado por meio do Índice de Massa Corporal. A aplicação dos questionários se deu de forma individual na própria escola de dança, em local reservado, mediante aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Rio de Janeiro- Campus Macaé, sob protocolo nº 19551919.4.0000.5699. **RESULTADOS** Verificou-se neste estudo, predomínio de eutrofia entre as adolescentes (92,86%) com apenas uma adolescente (7,14%) com sobrepeso. A maioria das adolescentes apresentaram insatisfação com a imagem corporal (57,14%), sendo três, uma e quatro com baixa, moderada e intensa insatisfação com a imagem corporal, respectivamente. Com relação ao Eating Attitudes Test, quatro (28,57%) bailarinas apresentaram diagnóstico positivo indicativo de presença de comportamento alimentar de risco para transtornos alimentares. Não obstante, o Bulimic Investigatory Test Edinburgh demonstrou que cinco (35,71%) bailarinas apresentaram escore ≥ 20 pontos. Seis (42,86%) destas apresentaram gravidade significativa e nenhuma das participantes apresentaram gravidade dos sintomas com grande intensidade. Oito (57,14%) das quatorze bailarinas apresentaram positividade em pelo menos um dos três testes aplicados e quatro (28,57%) apresentaram positividade para todos os três testes aplicados. A participante com classificação de sobrepeso foi uma das que apresentou positividade para todos os testes aplicados. A prevalência do uso de métodos compensatórios para perda de peso foi de 71,43% das adolescentes, sendo que destas, 35,71% obtiveram resultado negativo no Bulimic Investigatory Test Edinburgh. Dez (71,43%) participantes relataram que os professores e/ou o diretor do balé as encorajavam a emagrecer e destas somente três (21,43%) não obtiveram positividade para nenhum dos testes aplicados. **CONCLUSÃO** A prática profissionalizante do balé clássico tende a ter um maior nível de exigência para com o corpo e, como analisado no presente estudo, pode ser o fator desencadeador desses distúrbios. Faz-se necessário o acompanhamento multiprofissional e uma intervenção desse cenário, em especial, por parte dos professores de balé que acabam transferindo esse ideal para as alunas que serão futuras profissionais, formando um ciclo vicioso.

Palavras-chave: adolescência; anorexia nervosa; balé; bulimia nervosa; insatisfação da imagem corporal

CONSUMO DE SUPLEMENTOS ENTRE PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA EM ACADEMIAS DE GINÁSTICA NOS MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO E NITERÓI

ADELE MOURA CRUZ; ALESSANDRA DA SILVA PEREIRA; CAIO CAVALCANTI
CYSNEIROS LOUREIRO; THAYNA NASCIMENTO COCO; LAIS DOS SANTOS GAMA DA
SILVA; MICHEL CARLOS MOCELLIN.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O uso de suplementos é uma prática que se torna cada vez mais comum entre praticantes de atividades físicas em academias de ginástica. Hábitos alimentares inadequados, busca por resultados rápidos, falta de conhecimento sobre o assunto, influência de treinadores e da mídia podem estimular a utilização de suplementos nutricionais por praticantes de atividade física. **OBJETIVO** O presente estudo tem por objetivo caracterizar o consumo de suplementos entre praticantes de atividade física nas cidades do Rio de Janeiro e Niterói. **METODOLOGIA** Estudo de campo, transversal, observacional, realizado no período de janeiro de 2017 a julho de 2019, em academias localizadas nos municípios do Rio de Janeiro e Niterói, com indivíduos acima de 18 anos, praticantes de atividade física regular. Para caracterização do consumo de suplementos, foi aplicado um questionário com perguntas sobre o consumo alimentar. Para caracterização dos indivíduos, utilizaram-se dados socioeconômicos e da prática de atividade física. Somente participaram da pesquisa indivíduos que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, sob o número 43230415.1.0000.5285. **RESULTADOS** Participaram do estudo 552 praticantes de atividade física. Observou-se que 76% dos entrevistados já utilizaram suplementos e 42% utiliza regularmente. A maioria dos participantes que utilizou suplemento regularmente relatou o consumo por mais de um ano. Insatisfação com a imagem corporal foi relatada por 36,4% dos consumidores. O IMC médio foi de $24,58 \pm 4,09$ kg/m² (mulheres) e $26,40 \pm 3,13$ kg/m² (homens). A maioria dos consumidores recebeu de três à seis salários mínimos (32,62%) e possuía diploma universitário (41,36%). Whey protein (60,1%), BCAA (46,7%), creatina (35,7%), glutamina (27,2%), albumina (19,1%) e vitaminas e minerais (35,7%) foram os suplementos mais consumidos. Entre os entrevistados 15,1% acreditavam que o suplemento podia ser usado como substituto da refeição, enquanto 78,2% acreditavam que não, e 6,6% não souberam ou preferiram não responder. O consumo de suplementos em 32,5% dos casos foi iniciado por conta própria, 12,7% por indicação de amigos, 10,2% por orientação do professor da academia, 32,2% sob orientação do nutricionista, 9,9% por médico e 2,5% foi iniciado de outra forma ou não respondido. **CONCLUSÃO** O presente estudo observou elevado consumo de suplementos sem orientação profissional adequado, além de longo tempo de uso. O estudo mostrou também a importância de programas de educação nutricional aos praticantes de atividades físicas em academias, assim como de mais estudos sobre o tema.

Palavras-chave: Atividade Física; Nutrição; Suplementos Nutricionais; ;

ORTOREXIA EM ATLETAS ADOLESCENTES: UMA REVISÃO INTEGRATIVA

CESAR HENRIQUE DE CARVALHO MORAES¹; CESAR HENRIQUE DE CARVALHO MORAES²; GEOVANA ZORATTI BUORO².

1. ; 2. UNIVERSIDADE PAULISTA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Há uma alta prevalência de Ortorexia Nervosa em atletas devido ao contexto de grande exigência por desempenho esportivo e manutenção de uma composição corporal específica. Nesse contexto, o ambiente esportivo pode ser um meio ampliador de pressões socioculturais motivadas pelo ideal de corpo magro, pois a estreita relação entre imagem corporal e desempenho físico faz com que as atletas sejam um grupo particularmente vulnerável à instalação desses transtornos, tendo em vista a ênfase dada ao controle de peso. É escassa a literatura de revisão que relaciona a Ortorexia ao contexto de atletas adolescentes. **OBJETIVO** Caracterizar atletas adolescentes quanto a prevalência de ortorexia por meio de revisão integrativa. **METODOLOGIA** Tratou-se de revisão integrativa de caráter exploratório com busca nas bases SCIELO, PubMed e Medline. Utilizou-se as palavras chaves orthorexia and athletes e orthorexia and sports. Foram considerados elegíveis artigos científicos que trataram dos temas Imagem corporal e/ou Ortorexia em adolescentes dentro do contexto esportivo. Foram considerados aqueles publicados entre 2012 a 2019 de língua inglesa, espanhola e portuguesa. A presente pesquisa não foi avaliada por comitê de ética já que não envolveu coleta de dados primários envolvendo seres humanos. **RESULTADOS** De 39 referências encontradas na base PubMed 12 foram selecionadas restringindo-se a pesquisa aos campos title/abstract e aos critérios de inclusão da pesquisa. Para a busca na base de dados SciELO, utilizou-se mesmos critérios e restringiu-se também a pesquisa ao campo abstract. Nenhuma referência foi encontrada nesta base. A última busca ocorreu na base de dados Medline, para a qual efetuou-se levantamento pelos mesmos descritores e também restringindo a pesquisa aos campos title/abstract. Foram obtidas 8 referências. Somado os resultados de todas as bases de dados, totalizaram-se 20 referências. Verificou-se pela revisão que a frequência de Ortorexia Nervosa em atletas adolescentes de ambos os sexos foi de 8,8% a 72,8% nos estudos internacionais. Naqueles que usaram o instrumento diagnóstico para Ortorexia ORTO-15 e fixando como ponto de corte para o diagnóstico ≤ 35 pontos, verificou-se que os indivíduos ortoréxicos apresentaram scores entre 22,9% e 28%. Em dois estudos foi possível observar alta prevalência de Ortorexia Nervosa em atletas de natação do sexo feminino em relação ao sexo masculino. Estudos não encontraram diferenças significativas nos escores da ORTO-15 entre os atletas que competem em esportes dependentes de peso e entre atletas que participam de esportes técnicos e táticos menos focados na magreza, apesar de a natação e sexo feminino terem se mostrado grupos de risco para ortorexia, foram escassos os dados que apresentaram a relação entre ortorexia e nadadoras. **CONCLUSÃO** Sintomas de Ortorexia Nervosa parecem ser maiores em atletas do sexo feminino do que em atletas do sexo masculino, bem como em atletas de natação do sexo feminino. Entretanto, é necessárias pesquisas adicionais para avaliar a prevalência de Ortorexia Nervosa em atletas, mais especificamente, verificou que não há abundância de dados acerca de atletas de natação do sexo feminino, mesmo sendo esta modalidade e sexo serem fatores de risco conforme apontou a revisão.

Palavras-chave: Ortorexia; Atletas; Esporte; Natação;

AValiação da ingestão de água e estado de hidratação pós-treino de atletas de futsal no município de São Paulo

LAURA GLORIGIANO; ANA PAULA BAZANELLI; MARCIA NACIF; RENATA FURLAN VIEBIG.

UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Futsal é considerado um esporte intermitente, de intensidade variável, que envolve atividades anaeróbicas e aeróbicas durante sua prática, exigindo uma elevada solicitação metabólica e, conseqüentemente, hídrica ao organismo do atleta. Esta atividade física resulta em aumento das necessidades de água em paralelo às perdas de suor pela troca de calor por evaporação, aumentando a excreção de água e eletrólitos na forma de suor podendo levar a desidratação. **OBJETIVO** Avaliar os conhecimentos sobre hidratação, a ingestão de água durante o treino e o estado de hidratação pós-treino de jogadores de Futsal de um centenário clube do município de São Paulo, SP. **METODOLOGIA** O presente estudo transversal faz parte de uma pesquisa maior, aprovada sob o n. CAEE 50307715.7.0000.0084. Os objetivos do estudo e procedimentos foram explicados aos jogadores e técnico e somente integraram a amostra da pesquisa os atletas que consentiram, por meio de assinatura em TCLE. Foram estudados 16 atletas da equipe sub-20 do clube, os quais responderam um questionário adaptado contendo 9 questões, para a avaliação do conhecimento sobre hidratação. Foi aferido o peso inicial e final para determinar a porcentagem de perda de peso (%PP) e a taxa de sudorese em dois dias com consumo de líquidos ad libitum e um dia de consumo controlado pela pesquisadora (150 ml de água a cada 20 minutos). **RESULTADOS** Ao responderem o questionário, todos os atletas disseram se hidratavam durante treinos e competições e a minoria tinha o hábito de se hidratar antes e depois da prática. Os sintomas mais comuns relatados no pós-treino foram: sede intensa (62,5%) e câimbras (56,25%). Mais da metade dos jogadores, 56%, consideravam importante se hidratar antes da sensação de sede. A média da taxa de sudorese obtida nos três dias de coleta foi de 13,22 ml/min $\pm$ 4,61 ml/min, 14,89 ml/ml $\pm$ 3,99 ml/min e 12,05 ml/min $\pm$ 3,39 ml/min. A média de perda de peso foi de 0,30% $\pm$ 0,44 %, no Dia 1, - 0,20 % $\pm$ 0,33% no Dia 2, quando a maioria ganhou peso, e 0,16% $\pm$ 0,30% no Dia 3, quando a ingestão foi monitorada. Nos 3 dias de realização do estudo, todos os atletas finalizaram o treinamento bem hidratados, demonstrando bons hábitos de hidratação, mesmo sem o monitoramento da pesquisadora. **CONCLUSÃO** O estudo mostrou que os atletas pesquisados apresentaram bom conhecimento e bons hábitos de hidratação prévios à pesquisa. Além disso, mesmo que tenham relatado sintomas relacionados à desidratação, os atletas se apresentaram bem hidratados no pós-treino nos 3 dias de avaliação.

Palavras-chave: hidratação; taxa de sudorese; perda hídrica; Futsal;

PREVALÊNCIA DE DISMORFIA MUSCULAR EM FREQUENTADORES DE UM CROSSFIT NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

ANDREA SABATIER ARCHINA SIMOES; RENATA FURLAN VIEBIG; JULIANA MASAMI MORIMOTO; MARCIA NACIF; ANA PAULA BAZANELLI.
UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A imagem corporal é a representação mental do próprio corpo do indivíduo. Quando a percepção dessa imagem é afetada e o indivíduo passa a notar seu corpo de forma distorcida, podendo ocorrer Transtornos Dismórficos Corporais (TDC), como a Dismorfia Muscular (DM). Na DM ou Vigorexia, os indivíduos acometidos, em sua maioria homens, apresentam uma distorção da autoimagem corporal, acreditando não estarem suficientemente fortes e musculosos, quando na verdade estão. **OBJETIVO** O presente estudo teve como objetivos avaliar a prevalência de risco de Dismorfia Muscular (DM) em praticantes de CrossFit e verificar o nível de insatisfação com a imagem corporal. **METODOLOGIA** O presente estudo transversal faz parte de uma pesquisa maior, aprovada sob o n. CAEE 50307715.7.0000.0084. A coleta de dados foi realizada por meio da aplicação de um questionário on-line, elaborado na plataforma Google Drive. O link eletrônico para acesso ao questionário foi enviado por meio de mala direta, através de grupos de WhatsApp de alunos e professores da academia. Dados socioeconômicos e de estilo de vida foram coletados. A prevalência de risco de Dismorfia Muscular (DM) foi estimada mediante o questionário MASS e o nível de insatisfação com a imagem corporal, pela escala de silhuetas de Damasceno et al. (2011). As análises de correlação de Spearman e teste de Mann-Whitney foram realizadas com auxílio do software SPSS v.21, em um nível de significância de 5%. **RESULTADOS** Participaram do estudo 250 desportistas, sendo 135 mulheres (53,6%). A idade média dos participantes foi de 37 anos ($Dp=7$ anos). As mulheres apresentaram como objetivo principal para a prática de CrossFit o emagrecimento (38,1%) e os homens, a manutenção da saúde (36,3%), seguida do ganho de massa muscular (28,4%), com diferença estatisticamente significativa entre sexos ($p=0,001$). De acordo com os valores de IMC, 48% dos participantes estavam em eutrofia e 43,6% estavam acima do peso, sendo 8,4% obesos, sem diferenças significativas entre homens e mulheres. Com relação à escala de silhuetas aplicada, apenas 22% ($n=55$) dos desportistas estavam satisfeitos com sua imagem corporal atual e 40,4% ($n=101$) mostraram-se muito insatisfeitos. Não houve diferença estatisticamente significativa de satisfação com a imagem corporal entre os sexos ($p=0,425$). As silhuetas 4 (21,7%) e 5 (23,7%) foram as mais apontadas como ideais a serem atingidos. Com relação ao uso de suplementos, o Whey Protein (52,4%; $n=132$) foi o mais consumido. Foi possível identificar o uso atual de anabolizantes por 12 participantes, porém, sem diferença entre homens e mulheres ($p=0,396$). Entretanto, um total de 52 participantes relatou não estar usando anabolizantes no momento, porém, já fizeram uso de algum tipo em outro momento, especialmente, os homens ($p<0,001$). **CONCLUSÃO** As percepções dos pacientes cardíacos acerca da alimentação envolvem a identificação da relação causal entre seu hábito alimentar e a condição atual de saúde, associado ao sentimento de culpa. Já a principal motivação para a mudança alimentar está relacionada à recuperação da saúde, através da melhora da qualidade da alimentação.

Palavras-chave: CrossFit; dismorfia muscular; dieta; satisfação corporal;

CONSUMO DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES POR ESTUDANTES DE UMA UNIVERSIDADE PRIVADA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

DEBORAH MOSS D'AVINO ABREU; MARCIA NACIF; ANA PAULA BAZANELLI;
RENATA FURLAN VIEBIG.

UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Durante a prática de atividade física, a demanda por nutrientes é aumentada e o consumo alimentar ideal pode não ser atingido. Nesse sentido, o uso de suplementos alimentares torna-se útil quando há necessidade de se evitar ou suprir carências de nutrientes na ingestão alimentar ordinária. Entretanto, o consumo indiscriminado dessas substâncias, sem a devida orientação de um Nutricionista, não é indicado, principalmente para o público jovem. **OBJETIVOS** O presente estudo buscou avaliar o consumo de suplementos alimentares por estudantes de uma Universidade particular do município de São Paulo, SP. **METODOLOGIA** Antes do início da pesquisa, os participantes foram informados quanto aos objetivos do estudo e as normas éticas foram respeitadas, sendo o trabalho aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade sob o n. CAEE 50307715.7.0000.0084. Tratou-se de um estudo transversal, com coleta de dados primários, mediante formulário eletrônico. Cento e sete estudantes consentiram em integrar a amostra da pesquisa, após informação e assinatura eletrônica do TCLE. Os estudantes responderam a um questionário on-line, disponibilizado aos representantes de turma da Universidade, contendo perguntas sobre características socioeconômicas, prática de atividade física e consumo de suplementos alimentares. Os resultados foram tabulados e avaliados segundo sua distribuição percentual e medidas de tendência central. **RESULTADOS** A maioria dos participantes eram mulheres (n=68; 63,3%) e a idade média dos estudantes foi 27,5 anos (DP=5,04). Sessenta e sete por cento dos participantes estava na faixa etária entre 19 e 23 anos e eram estudantes de Nutrição (31,7%), seguidos por acadêmicos de Direito (19,6%). Apenas 14% dos estudantes não praticavam nenhuma atividade física e a modalidade mais praticada foi a musculação (59,8%). O uso de suplementos alimentares foi declarado por 52% (n=56) dos participantes, sendo 59% (n=33) mulheres. Os concentrados proteicos foram os suplementos mais consumidos (76,7%) e a principal finalidade de uso foi o ganho de massa muscular (64,2%). Mais da metade dos universitários, 57,1%, relataram ter obtido recomendação profissional prévia ao uso de suplementos, sendo os Nutricionistas citados por 35,7%. Entretanto, cerca de 20% dos participantes que usavam suplementos não tinham obtido resultados esperados. Os gastos mensais com suplementos foram menores do que R\$200,00 para maior parte dos estudantes (47,2%). **CONCLUSÃO** Concluiu-se que mais da metade dos universitários fisicamente ativos utilizavam suplementos alimentares, e em sua maioria possuíam como finalidade a obtenção de resultados estéticos e ganho de massa muscular. Apesar da maioria dos estudantes ter relatado a obtenção de orientação prévia ao uso de suplementos, cerca de 1/5 deles não tinha observado os resultados almejados.

Palavras-chave: suplementos alimentares; universitários; atividade física; ;

**SUPLEMENTAÇÃO NUTRICIONAL EM ATLETAS: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA
TRATA SOBRE A ADMINISTRAÇÃO DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES PARA
EQUIPES ESPORTIVAS DE UM CLUBE DE BH-MG, EM DEZEMBRO DE 2018.**

ANDREIA BAUERMANN¹; RENATA DOS SANTOS MELO FIGUEIREDO BRASIL².
1. FACULDADE ESTÁCIO DE SÁ - BELÉM, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE UNIBH, -
BRASIL.

INTRODUÇÃO Diferentes fatores contribuem para o desempenho de atletas no esporte, entre eles, um programa de nutrição personalizado, baseado em escolhas alimentares saudáveis. Quando o atleta atinge um nível profissional pequenos detalhes determinam o sucesso e o consumo de suplementos nutricionais pode ser um recurso para auxiliar na otimização do desempenho. Alguns suplementos nutricionais já tem seu uso bem estabelecido, como a creatina, carboidratos e proteínas. São produtos usados para aumento de massa magra e melhora no desempenho. Relatamos a experiência da administração destes suplementos em atletas, de diferentes modalidades esportivas em um clube esportivo. **OBJETIVOS** Relatar os possíveis efeitos da administração de suplementos alimentares em atletas profissionais. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo e transversal, do tipo relato de experiência, com grupo experimento e grupo placebo, em que os participantes não sabiam o que estavam ingerindo. Os participantes foram atletas na faixa etária de 18 a 21 anos, em Novembro de 2018, em um clube esportivo localizado na cidade de Belo Horizonte, Minas Gerais. Essa intervenção compreendeu uma das atividades propostas pela equipe de nutrição do clube após uma proposta de patrocínio de suplementos alimentares. A presente ação surgiu como uma demanda identificada pela então equipe de nutrição, que observou um consumo frequente de suplementos sem orientação nutricional. O plano de ação foi idealizado com o objetivo de promover a melhora da composição corporal e desempenho entre os envolvidos. **RESULTADOS** Diferentes situações foram evidenciadas que não foram encontradas na literatura anteriormente. Na questão da logística, para preparo e entrega dos produtos, viagens para competição, jogos fora do clube, foram fatores que interferiram negativamente no projeto. Outro fator foi a lesão de atletas, onde os acometidos não participavam das atividades, logo não ingeriram os suplementos. Faltas foi um dos fatores frequentes, atletas tendo compromissos escolares e um caso de antecipação de férias da equipe. Não houveram casos de rejeição da suplementação por falta de palatabilidade, apenas comentários, se era gostoso ou não. Ocorreu um episódio de diarreia em uma equipe inteira em um único dia específico. Na administração seguinte, da mesma suplementação, nenhum atleta relatou mal estar, provavelmente o episódio não foi relacionado aos produtos. Não foram relatados casos de vômitos, flatulência excessiva, pirrose ou outro sintoma gastrointestinal. Foram realizados os testes de antropometria, dobras cutâneas e testes de potência (saltos, remo e leg press isocinéticos) antes e depois do período de suplementação. Não foram relatadas diferenças significativas nos resultados após seis semanas de suplementação, apesar de terem havido mudanças na composição corporal e melhora nos resultados dos testes. **CONCLUSÃO** Os achados sugerem que o protocolo de suplementação ministrado sofre diferentes influências e não é eficaz e prático para atletas adolescentes e adultos que não estão sob apoio constante de um nutricionista. Enquanto a composição corporal melhorou na maioria dos participantes, são necessárias mais pesquisas para determinar um protocolo específico destes suplementos para visualizar seus benefícios sobre o desempenho, em curto prazo. Com base em nossa experiência e as recomendações de outros autores, os atletas devem ter uma alimentação balanceada, atividades de educação nutricional e um protocolo de suplementação individualizado. **REFERÊNCIAS** THOMAS, D. et al. Protein- Position of the Academy of Nutrition and Dietetics, Dietitians of Canada, and the American College of Sports Medicine: Nutrition and Athletic Performance. Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics. Canadá, 117(1):146, 17 de Novembro de 2015. POULIOS, A. et al. Protein-Based Supplementation to Enhance Recovery in Team Sports:

What is the Evidence? Journal of Sports Science and Medicine, Franca, V.18, n.3, p.523-536, 1 agosto 2019. KREIDER, A. et al. International Society of Sports Nutrition position stand: safety and efficacy of creatine supplementation in exercise, sport, and medicine. Journal of the International Society of Sports Nutrition, Texas, V.14:18, 13 de Junho de 2017. KERKSICK, C. et al. International society of sports nutrition position stand: nutrient timing Journal of the International Society of Sports Nutrition, Estados Unidos, V.14:33, 29 de Agosto de 2017. MURPHY, K. et al. Infographic. The effect of protein supplementation on resistance training-induced gains in muscle mass and strength. Journal of Sports and Medicine. Estados Unidos, 2019; 0:1, 05 de Junho de 2019. Palavras-chave: Atletas; Suplementos Nutricionais ; Ciências da Nutrição e do Esporte

Palavras-chave: Atletas; Suplementos Nutricionais; Ciências da Nutrição e do Esporte; ;

USO DE SUPLEMENTO E CONSUMO ALIMENTAR DE PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA DE UM MUNICÍPIO DO AGRESTE SERGIPANO

RAQUEL DE OLIVEIRA SANTANA; DIVA ALIETE DOS SANTOS VIEIRA; BARBARA MELO SANTOS DO NASCIMENTO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Evidências mostram que o uso de suplementação é comum entre os praticantes de atividade física, com o intuito de aumentar a performance no momento do treinamento e melhorar a composição corporal. No entanto, estudos indicam consumo alimentar inadequado, além da elevada ingestão de suplementos nutricionais, principalmente os proteicos, sem orientação profissional, nesse grupo populacional^{1,2}. **OBJETIVOS** Avaliar associação entre a ingestão de energia, macronutrientes e grupos alimentares e uso de suplemento alimentar entre os praticantes de atividade física. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, realizado na cidade de Simão Dias, localizada no agreste sergipano. Foram recrutados por conveniência indivíduos adultos, de ambos os sexos, frequentadores de duas academias, com prática regular de atividade física (pelo menos 6 meses). Excluiu-se aqueles que possuíam algum tipo de deficiência física e/ou mental. As informações socioeconômicas, de estilo de vida e presença de doenças crônicas não transmissíveis foram obtidas por meio de questionário estruturado. Os participantes também foram questionados sobre uso de suplementos alimentares, tipo, frequência e dosagem. Para a avaliação do consumo alimentar foi aplicado recordatório alimentar de 24 horas. O consumo dos grupos de alimentos (hortaliças, cereais, frutas, leguminosas, aves e ovos, laticínios, carnes e vísceras) e ingestão de energia e macronutrientes (carboidrato, proteína, lipídeos, gordura monoinsaturada, poliinsaturada e trans) foram obtidos pelo software Diet Box. A análise dos dados foi realizada no programa STATA 13.0. O nível de significância empregado foi 5%. O presente trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Sergipe (Parecer 3.555.817). O estudo garantiu a confidencialidade dos dados, sendo voluntária a participação dos indivíduos, após a assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido. **RESULTADOS** Foram avaliados 62 participantes, com média de idade de 29 anos, sendo a maioria mulheres, sem companheiro, com renda inferior a 2 salários mínimos, com 11

anos ou mais anos de estudo e que negaram etilismo e tabagismo. A prevalência de doenças crônicas não transmissíveis relatada pelos entrevistados foi inferior a 3%. Sobre o uso de suplementos nutricionais, a maior parte da amostra relatou não consumir suplementos, porém, entre os que relataram uso (24,2%), foi possível observar predominância dos suplementos proteicos. Não foi observada diferença estatisticamente significativa na ingestão de energia e macronutrientes entre os indivíduos que fazem ou não uso de suplemento alimentar. Ao avaliar a associação entre o consumo dos grupos alimentares e o uso de suplemento nutricional, observou-se que os indivíduos que consumiam suplemento tinham maior ingestão do grupo de aves e ovos comparado aqueles que não faziam uso de suplemento ($p=0,0209$). **CONCLUSÃO** Os resultados evidenciaram maior ingestão do grupo alimentar de aves e ovos entre os participantes que consumiam suplemento alimentar. Além disso, pode-se observar que o uso de suplemento nutricional não está relacionado a melhor qualidade da alimentação entre os praticantes de atividade física. Desta forma, a orientação nutricional para esse público é fundamental a promoção de hábitos alimentares saudáveis. **REFERÊNCIAS** 1.VARGAS, C.S.; FERNANDES, R. H.; LUPION, R. Prevalência De Uso Dos Suplementos Nutricionais Em Praticantes De Atividade Física De Diferentes Modalidades. Revista Brasileira de Nutrição Esportiva, São Paulo, v. 9, n. 52, p. 342–347, Jul/Ago. 2015. Disponível em: . Acesso em: 18 jan. 2019 2.SANTOS, A.N.; FIGUEIREDO, M.A.; GALVAO, G.K.C.; SILVA, J.S.L.; SILVA, M.G.F.; NEGROMONTE, A.G.; ALMEIDA, A.M.R. Consumo alimentar de praticantes de musculação em academias da cidade de Pesqueira - PE. Revista Brasileira de Nutrição Esportiva. São Paulo. v. 10, n. 55, p. 68-78. Jan/fev, 2016. Palavras-chave: Suplementos nutricionais; Ingestão alimentar; Exercício

Palavras-chave: Suplementos nutricionais; Ingestão alimentar; Exercício; ;

: "BAILARINA PODE COMER SORVETE?": UM ESTUDO QUANTI-QUALITATIVO SOBRE ATITUDES ALIMENTARES, PRESENÇA DE SINTOMAS DE TRANSTORNOS ALIMENTARES E (IN) SATISFAÇÃO DA IMAGEM CORPORAL EM BAILARINAS DO SEXO FEMININO.

HELOISA CASTANHEIRA SANTO ANDRÉ¹; ANA JÉSSICA PINTO²; BRUNA CARUSO MAZZOLANI²; FABIANA INFANTE SMAIRA²; MARIANA DIMITROV²; FABIANA BRAGA BENATTI³.

1. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS, CAMPINAS - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - USP, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO Estudos atuais mostram que a prevalência de Transtornos Alimentares é maior em atletas do que não atletas, principalmente em mulheres atletas e em modalidades com componente estético, como o ballet clássico. Também foi visto que, entre bailarinos, a obrigação em manter um padrão estético é maior do que na população em geral, o que parece distorcer a imagem corporal e remeter a vícios alimentares. Entretanto, grande parte dos estudos são baseados apenas em questionários quantitativos, que geram informações limitadas. Nesse estudo, usando métodos quanti-

qualitativos, trazemos uma investigação aprofundada. **OBJETIVO** O objetivo desse estudo foi avaliar as experiências, percepções e sentimentos de praticantes de ballet clássico em relação às suas atitudes alimentares, presença de sintomas associados a transtornos alimentares e (in) satisfação de imagem corporal. **METODOLOGIA** Foi conduzido um estudo transversal, quanti-qualitativo, com 14 atletas de ballet clássico, de 18 a 30 anos, do sexo feminino. As participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (CAAE: 95432818.5.0000.8142). Suas experiências, percepções e sentimentos sobre atitudes alimentares e imagem corporal em relação ao ballet clássico foram acessadas através de grupos focais. Além disso, a presença de sintomas de transtornos alimentares e a (in) satisfação da imagem corporal foi analisada quantitativamente através de questionários específicos (Bulimic Investigatory Test, Binge Eating Scale, Eating Attitude Test-26 e Escala de Stunkard). **RESULTADOS** Durante os grupos focais foram reportadas atitudes alimentares preocupantes, como a frequente realização de dietas restritivas e de estratégias de perda de peso, a presença de episódios de compulsão alimentar, atrelados a sensação de culpa, o hábito de classificar alimentos como bons ou ruins, entre outros. Ao analisarem seus corpos em um contexto cotidiano, as participantes se consideram satisfeitas, entretanto, ao analisarem dentro do contexto ballet clássico, se mostraram insatisfeitas. Esses achados condizem com os resultados obtidos na Escala de Stunkard: 50% da amostra mostrou insatisfação com a forma corporal atual, e 57.1% considerou a forma corporal desejável como mais magra do que aquela que as participantes consideravam saudável. Segundo o Bulimic Investigatory Test, 50% da amostra foi classificada com comportamento alimentar de risco. **CONCLUSÃO** Os sintomas de Transtornos Alimentares e a insatisfação com a imagem corporal parecem estar associadas com a constante prática de dietas restritivas e outras estratégias para perda de peso, com o objetivo de conquistar o corpo magro. Esses dados podem contribuir na fundamentação de estratégias psicológicas e nutricionais para promover melhora no desempenho físico, bem-estar e qualidade de vida de atletas, evitando o desenvolvimento de sintomas de transtornos alimentares e comer transtornado.

Palavras-chave: Atitudes Alimentares; Transtornos Alimentares; Comer Transtornado; Ballet Clássico; Imagem Corporal

PRESENÇA DO PROFISSIONAL NUTRICIONISTA EM CLUBES FEDERAÇÕES ESPORTIVAS NO MUNICÍPIO DE BELÉM

JESSICA BRENDA SILVA MORAES; JAMILY CRISTINA CASTILHO LIMA; THAYANA DE NAZARE ARAUJO MOREIRA.

FACULDADE INTEGRADA BRASIL AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO De acordo com Resolução CFN N°600/2018 e suas atribuições em Nutrição em Esportes e Exercício Físico o profissional nutricionista esportivo é responsável por desenvolver atividades obrigatórias e complementares, visando às melhores condições alimentares e fisiológicas do atleta e/ou do desportista. Por tanto a falta de acompanhamento nutricional interfere diretamente no alcance dos resultados esperados, aumenta os riscos de lesões musculares e a queda do rendimento

do atleta (MENEZES, 2016). **OBJETIVO** Investigar a presença do nutricionista em clubes e federações esportivas no município de Belém. **METODOLOGIA** Estudo descritivo transversal que avaliou a presença do profissional nutricionista em clubes e federações no município de Belém, no período de setembro a outubro de 2018. Foram incluídos todos os clubes e federações que pertenciam ao município de Belém. A pesquisa foi realizada através de um questionário pré-estabelecido, de perguntas direcionadas aos dirigentes esportivos que atuam na administração dos clubes e federações existentes na área de abrangência da pesquisa. Os voluntários do estudo consentiram em participar assinando o Termo de consentimento Livre e Esclarecido e a pesquisa foi aprovada pelo Conselho de Ética em Pesquisa sob o protocolo número 98356818.9.0000.8187. **RESULTADOS** Dos locais entrevistados, foi quantificado que a maioria (75%), não possuía este profissional em sua comissão técnica e apenas 25%, caracterizando a minoria, declararam usufruir deste benefício. Mesmo que todos considerem importante a atuação desse profissional, nos locais onde não há a presença do nutricionista (75%), o principal motivo da ausência foi justificado pelo fato financeiro. No que se refere como critério para contratação do profissional nutricionista, 80% dos clubes e federações exigiam que além da graduação, o profissional tivesse uma pós-graduação e experiência na área, e apenas 20% realizavam trabalhos voluntários. De acordo com as modalidades, o futebol foi o esporte que obteve maior prevalência de acompanhamento nutricional (60%), seguido de tênis de mesa com 20% e artes marciais também 20%. Sendo que, a categoria profissional foi a que apresentou o maior índice de acompanhamento (60%), seguido da categorial infantil e juvenil com 20%, e todas as categorias (infantil, juvenil, adulto e profissional). **CONCLUSÃO** Mediante aos dados obtidos nesta pesquisa, concluiu-se que todos os clubes e federações esportivas do município de Belém atribuem grande importância à atuação do nutricionista dentro dos centros esportivos. Entretendo os locais que possuem o profissional em sua comissão técnica, priorizam o investimento apenas nas categorias profissionais, principalmente na área futebolística, deixando de lado muitas das vezes outros esportes que são tão relevantes quanto e/ou as categorias de base.

Palavras-chave: Clubes; Nutrição esportiva; Nutricionista;

CONSUMO DE SUPLEMENTOS TERMOGÊNICOS E SEUS EFEITOS ADVERSOS A SAÚDE: UMA REVISÃO DE LITERATURA

IDA OLIVEIRA DE ALMEIDA¹; TAMIRES DOS REIS SANTOS PEREIRA¹; DANIELLE BRANDÃO DE MELO²; THALITA MARQUES DA SILVA³; CRISTAL MARLY TORRES FONA⁴.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL; 3. CENTRO UNIVERSITÁRIO UNINOVAFAPI, TERESINA - PI - BRASIL; 4. INSTITUTO EVANDRO CHAGAS, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os suplementos termogênicos são um tipo de recurso ergogênico-nutricional também conhecido como suplementos nutricionais, que estimula o metabolismo, elevando os

componentes do gasto energético; taxa metabólica basal, taxa metabólica de repouso e metabolismo, durante o exercício físico, que, por sua vez, pode aumentar a oxidação de substratos energéticos auxiliando na perda de peso (SILVA, et al., 2019). Essas substâncias são utilizadas para melhorar a aparência física e estética na sua maioria sem orientação médica ou nutricional, por muitos usuários de suplementos alimentares, podendo ocorrer o risco de consumo em excesso, o que pode ser prejudicial para a saúde de quem utiliza (LOURENÇO, 2019). **OBJETIVO** Identificar os principais suplementos termogênicos utilizados para fins estéticos e emagrecimento e abordar os efeitos adversos do uso indiscriminado destas substâncias. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de revisão bibliográfica, pautado em artigos nacionais publicados nos anos de 2017 à 2020, sobre o tema suplementos termogênicos. A pesquisa foi realizada em bancos de dados eletrônicos como Scientific Electronic Library Online, Medical Literature Analysis and Retrieval System Online, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior, Biblioteca Virtual em Saúde e Google Scholar. Para o encontro dos materiais foram utilizadas as palavras chaves: suplementação, emagrecimento, efeitos adversos. Os critérios de exclusão foram artigos publicados antes de 2017 e que não se relacionassem com o tema. **RESULTADOS** Os suplementos termogênicos disponíveis no mercado apresentam efedrina, cafeína, salicina, taurina, inibidores enzimáticos, capscium, dimetilaminalamina, ioimbina, ginseng, citrusaurantium e guaraná. Estes mostram-se eficazes para praticantes de musculação, tanto na redução da circunferência abdominal quanto de gordura corporal e índice de massa corporal (OLIVEIRA, 2017; JÚNIOR, 2019). Apesar de apresentar efeitos positivos é importante se atentar para a frequência de uso dessas substâncias, pois, se em uso indiscriminado também são capazes de provocar efeitos colaterais prejudiciais à saúde e qualidade de vida. No estudo de Santos (2018), 90,3% dos participantes afirmaram ter resposta satisfatória com o uso de termogênico, porém 86% declararam apresentar algum efeito adverso, sendo a insônia o principal deles. Já no estudo de Oliveira (2017), 70% apresentou algum efeito adverso após o uso do termogênicos. Dentre os mais citados estão a insônia 40%, agitação 38,0%, sudorese 36% e tremor nas mãos com aumento da temperatura corporal. Além disso, se observou relação do tempo de consumo de termogênicos e com a apresentação de efeitos colaterais, com menos efeitos adversos para consumo maior que um ano. **CONCLUSÃO** É importante ter cautela na escolha de tais substâncias e investigação das condições de saúde e real necessidade dessa utilização, pois essas podem provocar diversos efeitos colaterais indesejáveis, prejudiciais à saúde e qualidade de vida dependendo da frequência e quantidade diária ingerida. Um nutricionista pode avaliar se é realmente necessário o uso de suplementos termogênicos ou se podem ser substituídos por algum alimento que tenham a mesma função.

Palavras-chave: Suplementação; Emagrecimento; Efeitos adversos; ;

COMPOSIÇÃO CORPORAL DE ATLETAS PARALÍMPICOS DA SELEÇÃO BRASILEIRA DE FUTEBOL DE PC DE ACORDO COM SUAS CLASSES FUNCIONAIS

ANDREIA BAUERMANN¹; JOSE IRINEU GORLA²; ANSELMO DE ATHAYDE COSTA E SILVA¹; LIVIA MARTINS DE MIRANDA³; JÚLIA BELTRÃO CORRÊA³.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE CAMPINAS, - BRASIL; 3. FACULDADE ESTÁCIO DE BELÉM, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A paralisia cerebral (PC) pode ser definida como uma doença não progressiva que afeta o desenvolvimento do sistema nervoso central. Os indivíduos acometidos podem praticar diversos esportes paralímpicos, dentre eles o futebol de PC. Semelhante ao futebol convencional, mas com adaptações para os para-atletas, neste esporte os jogadores são divididos em classes funcionais (CF) quanto à paralisia cerebral e danos cerebrais. A avaliação da composição corporal é de extrema importância para os esportes, já que esta pode interferir na aptidão aeróbia, no ganho ou perda de força, velocidade e outras capacidades físicas que o esporte exige. A pletismografia por deslocamento de ar também é um método confiável para a determinação da composição corporal e já possui validação em atletas de futebol de PC. Diferentemente, as equações de antropométricas, que são amplamente utilizadas por sua fácil aplicação e baixo custo, ainda não possuem validação para esse grupo de atletas. **OBJETIVO** O objetivo deste trabalho foi avaliar a composição corporal de atletas paralímpicos de futebol de PC, utilizando o método de pletismografia por deslocamento de ar e determinar se há diferenças entre as classes funcionais. **METODOLOGIA** Estudo descritivo transversal, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade X, sob o número de registro 3.491.940. Os atletas ou responsáveis, da equipe paralímpica brasileira de futebol de PC (equipe principal e sub-19) assinaram o Termo de Consentimento Livre Esclarecido para a participação da pesquisa. A avaliação da composição corporal foi feita com o pletismógrafo de deslocamento de ar (BOD POD™, COSMED INC; Concord, CA, USA), que fornece os dados de massa e os percentuais para gordura corporal e massa livre de gordura. O cálculo para os percentuais é feito através do modelo de densidade proposto por Siri (1961). O Índice de Massa Corporal (IMC) foi obtido pela divisão da massa (em quilogramas) pela estatura (em metros) elevada ao quadrado. A estatura foi aferida com um estadiômetro de parede (Wiso, Cardiomed Ltd., Curitiba) com erro padrão de até 0,1 cm. A análise dos dados foi através do pacote estatístico R (version 3.6.3 - 2020-02-29) pela interface R Studio (version 1.2.5033), aplicando ANOVA através de média e desvio padrão. **RESULTADOS** O estudo avaliou 15 atletas do sexto masculino durante as fases de treinamento de 2015 a 2019 (idade: $25,5 \pm 5,5$ anos; altura: $176,0 \pm 4,9$ cm; massa corporal: $70,4 \pm 8,0$ kg; IMC: $22,7 \pm 2,3$ kg / m²), e classificou em CF: 2 (CF5); 11 (CF7); 2 (CF8). Na CF5, o percentual de gordura corporal foi estimado em $10,4 \pm 5,23\%$ ($6,1 \pm 2,9$ kg) e o percentual de massa livre de gordura, $89,6 \pm 5,2\%$ ($53,8 \pm 4,8$ kg). Para a CF7 foram encontrados os seguintes valores $13,8 \pm 6,7\%$ ($10,4 \pm 5,7$ kg) e o percentual de massa livre de gordura, $86,1 \pm 6,7\%$ ($63,0 \pm 5,2$ kg). Os resultados da CF8 foram: percentual de massa gorda $12,2 \pm 1,0$ ($7,9 \pm 1$ kg) e percentual de massa livre de gordura $87,7 \pm 1,0\%$ ($56,4 \pm 2,8$ kg). Não houve diferença significativa entre as classes funcionais. **CONCLUSÃO** Foi observado que as diferentes classes funcionais, ou os diferentes graus de acometimento, não diferenciam, significativamente, na composição corporal de massa de gordura e massa livre de gordura. O presente estudo apresenta avanços relativos no estudo de composição corporal de atletas paralímpicos que tem aplicabilidade prática para os treinadores e equipes multidisciplinares para a tomada de decisão dentro de seus times.

Palavras-chave: Nutrição em esportes; Paralisia cerebral; Futebol de PC; Composição corporal;

COMPARAÇÃO ENTRE FÓRMULAS DE ESTIMATIVA DO GASTO ENERGÉTICO EM REPOUSO COM A CALORIMETRIA INDIRETA EM CICLISTAS AMADORES.

LETÍCIA BIZARI; VIVIAN MARQUES MIGUEL SUEN; PRISCILA GIACOMO FASSINI;
CASSIA DIAS MACHADO DE SOUSA.
UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O incentivo e desenvolvimento de estilos de vida mais saudáveis nos últimos anos têm levado a um incremento na busca por modalidades esportivas amadoras, dentre elas, um esporte que merece destaque pelo aumento considerável em sua procura é o ciclismo amador. Dentro do contexto do ciclismo amador como modalidade esportiva, o qual geralmente converge com uma combinação de estilo de vida saudável que inclui o não consumo de álcool e tabagismo, verifica-se cada vez mais a necessidade em avaliar o estado nutricional desses praticantes, com o intuito de atender suas necessidades nutricionais, tanto para a melhora no desempenho do esporte escolhido, bem como para o desenvolvimento das atividades diárias. Com o alto custo e pouca acessibilidade dos centros de saúde em poder realizar a calorimetria indireta, lança-se mão das fórmulas disponíveis na literatura para estimar o gasto energético de repouso desses indivíduos. Porém sabe-se que as fórmulas costumam ser indicadas para populações específicas, nas quais as mesmas foram desenvolvidas. Inclusive há fórmulas desenvolvidas e indicadas para atletas, de diferentes modalidades, mas não se conhece a acurácia das mesmas em predizer o gasto energético de repouso de praticantes de atividade física amadora, os quais apresentam composição corporal bastante diferente de atletas profissionais. Pois, dois indivíduos de mesma idade, mesmo gênero, estatura e peso não apresentam necessariamente o mesmo gasto e isto está relacionado à sua composição corporal, quando há diferenças na distribuição de massa magra e massa de gordura entre os indivíduos. **OBJETIVO** Avaliar se as fórmulas indicadas na literatura para a estimativa do gasto energético de repouso em atletas, calculam com precisão o gasto de ciclistas amadores, quando comparado ao valor aferido pela calorimetria indireta. **METODOLOGIA** Trabalho aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário UNIFAFIBE Bebedouro/SP cujo número de protocolo 2.287.925 e CAAE nº 70231317.5.0000.5387 e o consentimento livre e esclarecido foi obtido de todos os sujeitos que atenderam aos critérios de inclusão e concordaram em participar. Coletados dados de peso, estatura, índice de massa corporal, circunferências abdominal e do quadril, massa de gordura e massa livre de gordura por meio da bioimpedância elétrica, gasto energético de repouso por meio da calorimetria indireta e por fórmulas indicadas pela literatura. Análises estatísticas: teste T e teste de Wilcoxon. As análises de concordância entre a calorimetria indireta e as fórmulas indicadas na literatura foram realizadas por meio de Bland-Altman. Adotou-se p

Palavras-chave: Calorimetria indireta; Composição corporal; Taxa metabólica em repouso; ;

INFLUÊNCIA DO VEGETARIANISMO NO RENDIMENTO DE ATLETAS

LORENA MODESTO DA SILVA¹; PHAMELA REGINA VASCONCELOS DA SILVA¹;
ANDRE DOS SANTOS SILVA¹; AMANDA CHAVES MARCUARTÚ²; VANESSA LIMA
CARVALHO¹.

1. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, ANANINDEUA - PA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE
FEDERAL DO PARÁ, ANANINDEUA - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Vegetarianismo é uma prática alimentar que vem crescendo na contemporaneidade, sendo elas: vegetariana estrita, que não contém nenhum produto de origem animal; a ovolactovegetariana, que inclui produtos lácteos e ovos; a ovovegetariana que inclui só o ovo; a lactovegetariana que inclui só o leite e derivados e a semivegetariana ou plant based, que ainda inclui pequenas quantidades ou consumo esporádico de determinados tipos de carne, como peixes e aves. Essa alimentação traz consigo diversos benefícios a saúde, entretanto sem acompanhamento adequado podem levar a ocorrência de déficit nutricional, porém, quando equilibradas as dietas vegetarianas têm capacidade de prevenir não só deficiências como também aparecimento de doenças crônicas, como: isquemia do miocárdio, diabetes mellitus e certos tipos de câncer. A adoção desta dieta tem sido muito associada aos praticantes de atividade física, pois exercem sobre o desempenho esportivo em exercícios como os de alta resistência e força, desde que seja equilibrada, aliada com um treinamento de força induzirá a hipertrofia muscular e consequentemente à perda de gordura uma vez que fornecerá fontes boas de energia e proteína quando comparadas a uma alimentação a base de alimentos de origem animal. Para quem exerce atividade física regularmente, a demanda nutricional é aumentada, portanto as dietas vegetarianas podem ou não suprir as necessidades nutricionais de alguns nutrientes específicos, sendo que o principal alvo de debate e discussões é o consumo proteico. **OBJETIVO** Avaliar a composição proteica da dieta vegetariana e sua influência no rendimento de atletas. **METODOLOGIA** Trata-se de levantamentos bibliográficos de literatura nacional e internacional de língua inglesa, através dos instrumentos de pesquisa os bancos de dados Google acadêmico, Scielo e PubMed. Foram pesquisados artigos usando os seguintes descritores: veganismo, atletas veganos e dietas vegetarianas. **RESULTADOS** Em um dos estudos realizados, constatou-se que a proteína de soja ocasionou um aumento nos níveis de IGF-1 (fator de crescimento que atua como resposta ao GH). O aumento de seus níveis está relacionado com a hipertrofia muscular. Entre as proteínas vegetais, a ervilha e o grupo das leguminosas, também aparecem como uma boa fonte de carboidratos. Outro estudo demonstrou que a proteína da ervilha possui qualidade nutricional semelhante às proteínas da soja e do ovo, entretanto, a baixa ingestão energética pode ocasionar uma perda de massa muscular, consequentemente favorecendo a fadiga. A alimentação vegetariana necessita ser bem adequada para que não haja uma baixa ingestão de fontes proteicas, portanto, a estudos que sugerem uma ingestão proteica maior no intuito de suprir as necessidades dos atletas. **CONCLUSÃO** Independentemente da opção alimentar escolhida, é necessário que haja uma ingestão boa, selecionada e individualizada, pois, a dieta caracterizada vegetariana, assim como a onívora, deve ser adaptada e suplementada para atender às necessidades energéticas de macro e micronutrientes necessários para atletas conforme a intensidade do exercício praticado. Entretanto a dieta mal planejada e insuficiente não atenderá as demandas nutricionais, já que, atletas de alto rendimento necessitam de um cuidado e atenção em relação à energia, proteínas, lipídios e vitamina B12. Portanto o nutricionista tem um papel fundamental na gestão e planejamento dietético desses atletas, de forma que não haja comprometimento em seu rendimento desportivo e desequilíbrio na saúde.

Palavras-chave: dieta; equilibrada; esporte; individual; vegana;

ANTROPOMETRIA: IDENTIFICADOR DE FATORES DE RISCOS PARA DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS DE FREQUENTADORES DA PRAÇA BATISTA CAMPOS, EM BELÉM (PA)

KATHERYNE MAYARA DOS SANTOS CORREA¹; CARMEN FRANCUASY MARTINS NASCIMENTO²; RAFAELLE MARIA DA SILVA¹; CAROLINE MORAES MONTEIRO³; JOSIANA KELLY MOREIRA DA SILVA³; DANIELE MAGALHAES SOUZA⁴.

1. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO METROPOLITANO DA AMAZÔNIA, - BRASIL; 3. FACULDADE CONHECIMENTO E CIÊNCIA, - BRASIL; 4. FACULDADE INTEGRADA DA AMAZÔNIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A má alimentação e o sedentarismo são os principais riscos globais que ameaçam a saúde e contribuem para o desenvolvimento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis, como doenças cardiovasculares, respiratórias, diabetes, câncer, além da obesidade que é considerada uma porta aberta para outras doenças. A obesidade afeta pessoas de todas as idades e diferentes grupos sociais, alcançando 650 milhões de pessoas no mundo. Um dos métodos mais utilizado para o diagnóstico é a antropometria, pelo seu baixo custo e fácil aplicabilidade, sendo capaz de mensurar o excesso de massa corporal, sua distribuição e relação direta com essas doenças. **OBJETIVO** Avaliar os fatores de risco para doenças crônicas não transmissíveis dos frequentadores da praça batista campos em Belém. **METODOLOGIA** A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa (78636717.8.00005701) e foi utilizado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido como requisito ético de participação. Estudo descritivo do tipo transversal, amostragem não probabilística por conveniência, realizada com indivíduos de ambos os sexos, idade entre 18 e 57 anos, divididos em Grupo Exercício e Grupo Sedentário, utilizou-se anamnese e antropometria, com as variáveis: peso, estatura, circunferências corporais (cintura, quadril, pescoço). Foi utilizado o teste t de Student com nível alfa de significância de 5% ($p \leq 0,05$). **RESULTADOS** Dos 84 indivíduos, 52 eram do Grupo Exercício e 32 do Grupo Sedentário. Ao avaliar o Índice de Massa Corporal, observou-se que no grupo exercício as mulheres (53,8%) apresentaram maior incidência de sobrepeso/obesidade comparado aos homens (42,3%), já no grupo sedentário, 64,7% mulheres foram diagnosticadas com sobrepeso/obesidade em relação aos homens (26,9%). Quanto a medida da circunferência do pescoço foi encontrada valores antropométricos mais elevados para o gênero masculino (53,8%) no grupo exercício e 38,5% no grupo sedentário, em comparação ao gênero feminino com 26,9% no grupo exercício ($p=0,03$) e 35,3% no grupo sedentário ($p=0,33$). Em relação a circunferência da cintura, notou-se dados significativos para o gênero masculino, apresentando 84,6% com baixo risco no grupo exercício ($p=0,0009$) e 34,6% grupo sedentário; quanto ao gênero feminino, observou-se valores mais elevados no grupo sedentário com 58,8% diagnosticando risco aumentado e 53,8% no grupo exercício. O índice de adiposidade corporal foi classificado elevado para todos os grupos, mostrando valores estatisticamente significativos para o grupo exercício com 92,3% no gênero masculino ($p=0,02$) e 61,5% para o grupo sedentário ($p=0,02$). Quanto a relação cintura estatura, todos os grupos

encontravam-se dentro dos padrões de normalidade, contudo, apenas o grupo exercício apresentou dados estatisticamente significativos, com 80,8% no gênero masculino ($p=0,003$) e 73,1% no gênero feminino ($p=0,03$). **CONCLUSÃO** O estudo revelou a prevalência de indivíduos com pré-disposição para Doenças Crônicas não Transmissíveis, pelas variáveis e valores de referências avaliados, certificando a necessidade de discussões a respeito desses resultados e o risco de desenvolvimento dessas doenças, levando em consideração a importância de expor tais informações à conhecimento público, como estratégia de prevenção e promoção à saúde, reforçando o entendimento de que para o tratamento eficaz, faz-se necessário o acompanhamento com equipes multiprofissionais.

Palavras-chave: antropometria; obesidade; doenças crônicas não transmissíveis;

DESEMPENHO FÍSICO DOS JOGADORES DE BEISEBOL COM E SEM ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL EM DIFERENTES FASES DA TEMPORADA

CESAR HENRIQUE DE CARVALHO MORAES; PAULA JUNKO UEHARA HORIGUCHI;
BETTINA GERKEN BRASIL.
UNIVERSIDADE PAULISTA, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO Para o atleta de beisebol, assim como para qualquer praticante de atividade física, seja ele recreativo ou atleta profissional, o acompanhamento nutricional é um fator determinante para o bom rendimento esportivo em treinamentos e competições. No entanto, são raras as informações na literatura a respeito de atletas de beisebol no que se refere ao rendimento esportivo nas diferentes fases (amistosos e campeonatos) bem como o impacto no acompanhamento nutricional nesse contexto. **OBJETIVO** Avaliar o desempenho físico de jogadores de beisebol ao longo das fases de treinamento e competição comparando aqueles com e sem acompanhamento nutricional para diferentes as posições batters e pitchers. **METODOLOGIA** Estudo de desenho transversal com amostra não probabilística de jogadores de beisebol de idades entre 18 e 35 anos, do Grêmio Assistencial e Cultural GECEBS, Clube de Beisebol e Softbol. Foram coletados dados sociodemográficos, antropométricos, clínicos, quanto à participação em amistosos e competições e em relação a acompanhamento nutricional. As variáveis de desempenho batting average (AVG) e earned run average (ERA), foram consideradas para as posições batter e pitcher, respectivamente. A descrição dos dados ocorreu por média e desvio padrão (no caso de variáveis numéricas) e por frequência (no caso das variáveis categóricas). As médias das variáveis de desempenho referentes a cada posição de beisebol avaliada foram comparadas segundo tipo fase (amistoso, campeonato brasileiro e Taça Brasil) e acompanhamento nutricional (não realiza; já realizou e atualmente não; realiza). O projeto foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa e foi aprovado sendo registrado pelo parecer de número 3.677.211. **RESULTADOS** Os batters (arremessadores) tiveram idade média de 22,66 anos ($DP=6,33$), IMC médio de $26,79\text{Kg/m}^2$ ($DP=4,47$), média de $AVG=0,27$, e 38,88% realizam acompanhamento nutricional. Já os pitchers, tiveram idade média 26,81 anos ($DP + 4,64$), IMC médio= $25,94\text{Kg/m}^2$ ($DP + 3,11$), média de $ERA=6,05$ ($DP=7,01$), e 63,63% realizam acompanhamento nutricional. Os gráficos de médias como barra de erros demonstraram que o

acompanhamento nutricional (comparado às demais condições) não foi significativo para o desempenho dos atletas para ambas as posições. A comparar o desempenho dos atletas nas posições ao longo das fases de atividade observou-se que conforme a temporada de jogos avança (de amistosos, passando por campeonato brasileiro até a Taça Brasil) os atletas apresentam queda no desempenho o que fica representado pela maior dispersão dos dados retratados pelas barras de erro com o avançar da temporada e para ambas as posições. **CONCLUSÃO** Foi verificado que o rendimento dos atletas não foi afetado pelo acompanhamento nutricional, o que pode decorrer da avaliação transversal e restrita realizada. Ademais, foi encontrado que independentemente da posição, com o avançar da temporada, o rendimento dos jogadores decai o que pode estar relacionado a pressão social para se ganhar o campeonato e grande dispersão de jogos no calendário, fatores que podem diminuir a adesão aos treinos com diminuição da motivação e concentração, em função deste contexto que pode se tornar estressante e gerador de ansiedade.

Palavras-chave: beisebol.ciências da Nutrição e do Esporte.desempenho atlético;

Anais do XXVI Congresso Brasileiro de Nutrição - CONBRAN 2020

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

AVALIAÇÃO DA ACEITAÇÃO SENSORIAL DO PÃO DE MASSA DE JERIMUM COM RECHEIO DE JAMBU(SPILANTHES OLERACEA L.)

**ANA PAULA CAVALCANTE DOS SANTOS; DERECK RAMON SANTANA DA CRUZ;
TAYANA PATRICIA ALEIXO SEPEDA; ERICA QUEIROZ VALENTE.
FACULDADE INTEGRADA BRASIL AMAZÔNIA, - BRASIL.**

INTRODUÇÃO Nos últimos anos, observou-se que entre a comunidade acadêmica a preferência por refeições mais práticas, rápidas, de baixo valor nutricional e que na maioria das vezes são compostas por alimentos industrializados (MESCOLOTO et al, 2017). Entretanto, o Guia Alimentar Brasileiro estabelece que a base da alimentação deva consistir no consumo de alimentos in natura ou minimamente processados, priorizando os de origem regional e que estejam no período da safra (BRASIL, 2014). Baseando-se nessas recomendações, ressalta-se a possibilidade de utilização do jambu na culinária paraense. O jambu é uma planta originária da Amazônia com efeito anti-inflamatório, anestésico e antioxidante, tendo em sua composição substâncias importantíssimas como os carotenoides, fenóis e vitamina C (BORGES et al, 2015). **OBJETIVO** Avaliar a aceitação do pão de massa de jerimum com recheio de jambu pela comunidade acadêmica como opção de lanche saudável. **METODOLOGIA** Foi elaborado o pão de massa de jerimum com recheio de jambu com a utilização de ingredientes tais como: jerimum (polpa e casca), jambu, cenoura, gergelim, linhaça, trigo, fermento biológico, açúcar, óleo, sal e orégano (isento de leite e ovo). Trata-se de um estudo transversal quantitativo, realizado com a comunidade acadêmica de uma instituição de ensino superior privada em agosto de 2019 no município de Belém do Pará, 80 participantes (não treinados) foram abordados durante o intervalo da programação em alusão ao "dia do nutricionista" e, após assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, responderam ao Teste em Escala Hedônica avaliando as propriedades (sabor, aparência, aroma, textura e cor) e a intenção de compra. A análise dos resultados foi realizada no programa Microsoft Office Excel® 2013. **RESULTADOS** Obteve-se no quesito "Gostei" nas propriedades aroma 91%, textura e cor 90% sabor e aparência 84%. Em "Gostei Moderadamente" aparência 10%, textura e sabor 9%, aroma e cor 6%. E "Não Gostei" sabor 7%, aparência 6%, cor 4%, aroma 3% e textura 1%. Quanto à intenção de compra, 90% dos provadores comprariam demonstrando que tiveram boa aceitação quanto ao produto ofertado. **CONCLUSÃO** Diante do exposto, nota-se que o produto ofertado à comunidade acadêmica obteve imagem positiva de lanche saudável quanto às propriedades sensoriais e intenção de compra. Com isto, estimula-se o emprego de estratégias na promoção de práticas alimentares saudáveis no âmbito acadêmico, por meio de ações de educação alimentar, nutricional e testes sensoriais ressaltando a

criatividade na elaboração de novos produtos com ingredientes típicos da região paraense, pois são de fácil acesso, baixo custo e nutritivos.

Palavras-chave: Alimento regional; Culinária Paraense; Lanche saudável; Teste sensorial;

O PRATO IDEAL: RELATO DE EXPERIÊNCIA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA CRIANÇAS

PEDRO PAULO MORAES DA CÂMARA; ANA LETÍCIA DA SILVA FERREIRA;
DAYANNE CAROLINE PINHEIRO GARCES; KESIA PRESTES VALENTE; MANUELA
MARIA DE LIMA CARVALHAL; REJANE MARIA SALES CAVALCANTE MORI.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Estima-se que, em 2019, 340 milhões de crianças apresentavam carências nutricionais no mundo, enquanto 4,4 milhões estavam acima do peso no Brasil. Diante desse quadro, que tende a crescer, o Ministério da Saúde aponta a necessidade de alterar os hábitos alimentares, demonstrando que uma refeição deve ser composta por verduras e legumes, além de uma fonte de carboidratos, leguminosas e proteína. **OBJETIVO** Relatar a experiência de uma ação de Educação Alimentar e Nutricional na elaboração de um prato saudável, a partir de ferramentas lúdicas, para crianças na Atenção Primária à Saúde. **METODOLOGIA** Relato de experiência de uma ação educativa realizada em uma Unidade Municipal de Saúde em Belém, Pará, em Novembro de 2019. A atividade faz parte do projeto de Extensão Oficina da Saúde: ações de educação alimentar e nutricional para crianças na atenção primária à saúde da Universidade Federal do Pará aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará de número 3.380.831. Participaram crianças de 4 a 7 anos de idade, mediante a assinatura dos responsáveis no Termo de Compromisso Livre e Esclarecido. Inicialmente, foi confeccionada a tecnologia educativa: fichas triangulares com as bases abauladas para, quando unidas, formarem um círculo. As fichas eram compostas por alimentos, divididos em cinco grupos alimentares: proteínas (carne bovina, frango e peixe), carboidratos (arroz e macarrão), leguminosas (feijão, ervilha e grão de bico), verduras/legumes (couve, alface, tomate, brócolis e batata) e frutas como sobremesa (maçã e banana). Em uma cartolina, foram dispostos pratos descartáveis para a inserção das fichas e um espaço avulso para a fruta. No dia da ação, as crianças preenchiam os pratos com as fichas de acordo com suas preferências, e, logo após, havia orientação dos discentes quanto à montagem correta. **RESULTADOS** Tendo como base as orientações do Ministério da Saúde, o prato deveria ser composto por três fichas de verduras/legumes; uma de proteína; uma de carboidratos; uma de leguminosas; e uma de fruta. A maioria das crianças incluiu mais de uma ficha de proteínas. Em relação às leguminosas, o feijão foi o mais utilizado, sendo o grão de bico desconhecido em unanimidade. Dos carboidratos, o macarrão foi o mais recorrente. Em relação às verduras/legumes, houve a montagem adequada em alguns casos, mas em outros houve somente a inserção de uma ficha ou nenhuma. **CONCLUSÃO** Foi observada alta frequência de produção de pratos reduzidos em verduras/legumes e ricos em proteína animal, que aumentam o risco de desenvolvimento de doenças

e agravos não transmissíveis. Nesse sentido, é necessário ensinar a importância de uma alimentação saudável e equilibrada, que forneça nutrientes essenciais para o crescimento e prevenção de doenças e distúrbios nutricionais, além de estimular a criatividade das crianças em consumir alimentos diferentes diariamente, garantindo aporte nutricional variado.

Palavras-chave: Alimentação Saudável; Atenção Primária à Saúde; Atividades Educativas;

ACOMPANHAMENTO DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS BENEFICIÁRIAS DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA

ANA CARMEM DE OLIVEIRA LIMA; RAYANNE SILVA VIEIRA LIMA; LUIS GOMES DE MOURA NETO.

UNIVERSIDADE DA INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL DA LUSOFONIA AFRO-BRASILEIRA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Bolsa Família é um dos programas de transferência de renda com condicionalidades do Governo Federal, criado com o intuito de apoiar as famílias mais pobres e garantir o direito aos serviços sociais básicos (BRASIL, 2010). As condicionalidades do programa são compromissos assumidos pelo poder público e pelas famílias beneficiárias nas áreas de Saúde e Nutrição, e de Educação, que visam a melhoria da saúde pública (BRASIL, 2004b). Em crianças as condicionalidades de saúde são avaliadas mediante ações de vacinação e acompanhamento do crescimento/desenvolvimento, o que possibilita predizer o estado nutricional e subsidiar programas e ações de saúde (BRASIL, 2004c). **OBJETIVO** Identificar e acompanhar a evolução do estado nutricional de crianças beneficiárias do Programa Bolsa Família da 10ª região de saúde do Estado do Ceará, além de possibilitar reflexões acerca das condicionalidades de saúde do programa. **METODOLOGIA** Tratou-se de um estudo observacional longitudinal retrospectivo, com característica descritiva e de abordagem quantitativa. Analisaram-se os índices de Altura para Idade, Peso para Altura e Peso para Idade de crianças menores de 5 anos, beneficiárias do Programa Bolsa Família no período 2013-2017. Os dados foram obtidos através dos relatórios do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional SISVAN-web, mediante registros do Sistema de Gestão do Bolsa Família (DATASUS). Posteriormente foram tabulados em planilha do programa Microsoft Excel (2016) e analisados estatisticamente no programa SPSS (IBM SPSS Statistics), versão 20. Para avaliar a associação dos índices com a variável tempo adotou-se o teste do Qui-quadrado de Pearson, com nível de significância de $p < 0,05$, todos os índices analisados apresentaram significância. **RESULTADOS** A análise dos índices revelou um aumento nos quadros de déficits nutricionais e um declínio nos quadros de excesso de peso e eutrofia. Foram avaliadas 36.931 crianças segundo o índice de altura para idade, e o mesmo evidenciou um aumento no percentual de altura muito baixa e altura baixa para a idade e uma diminuição no percentual de crianças com altura adequada; o índice de peso para altura, aplicado às 36.931 crianças, mostrou que os percentuais representantes dos déficits (magreza acentuada e magreza) elevaram-se. Já os valores de risco de sobrepeso, sobrepeso e obesidade apresentaram um declínio. Quanto ao índice de peso para idade avaliou-se 36.786 crianças,

e os dados apontaram uma elevação no número de casos de peso muito baixo e peso baixo para a idade, e declínios no estado de peso adequado e no excesso de peso para a idade. **CONCLUSÃO** O cenário encontrado é comum ao cenário de Sindemia Global (concomitância de estados de déficits e excessos nutricionais, e mudanças climáticas), no entanto, não se equipara à crescente pandemia de obesidade. Apesar de o maior percentual da amostra apresentar o estado nutricional dentro dos parâmetros da eutrofia, deve-se atentar para o aumento dos quadros de déficits, indicativos de insegurança alimentar. Sugere-se a monitorização contínua em estudos da evolução do estado nutricional dos beneficiários. Além disso, deve-se atentar para que o Programa Bolsa Família não tenha sua cobertura reduzida, mas sim ampliada, e não perca sua principal característica - a associação da transferência de renda com o acesso aos direitos sociais básicos de educação, saúde e nutrição - e passe a ser somente um programa de transferência de renda e de estimulação do mercado.

Palavras-chave: Atenção Básica; Desenvolvimento Infantil; Política Pública; Vigilância Nutricional; Saúde Pública

FRONT-OF-PACK NA PROMOÇÃO DA SAÚDE DE CONSUMIDORES: REVISÃO DA LITERATURA

ERICA QUEIROZ VALENTE; ANA PAULA CAVALCANTE DOS SANTOS.
FACULDADES INTEGRADAS BRASIL AMAZONIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Com a transformação no cenário epidemiológico, a população tem buscado alternativas mais práticas no seu dia a dia, incluindo a adição de alimentos industrializados na alimentação, em especial os ultraprocessados, com altos teores de açúcar refinado, sódio, gorduras e aditivos químicos, contribuindo com mudanças no padrão alimentar e tendo como consequência o aumento de risco para excesso de peso e Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNTs). A rotulagem frontal permite a comunicação entre o produto e o consumidor, de maneira clara, visível e facilmente entendível, devendo considerar às necessidades de cada população, respeitando seu nível de instrução, a cultura local e os padrões alimentares. O front-of-pack é uma das apostas mundiais para a evolução da rotulagem nutricional, favorecendo ao cliente realizar escolhas alimentares mais conscientes no momento da aquisição do produto, bem como a comparação entre eles (ANVISA, 2018; SOUZA, 2019). **OBJETIVO** Realizar uma revisão sistêmica dos efeitos que o modelo de rotulagem frontal proporciona à percepção dos consumidores. **METODOLOGIA** Trata-se de uma revisão sistemática com vinte artigos e demais documentos publicados pertencentes aos anos de 2010 a 2019 nos idiomas em português e inglês sobre as vantagens em implementar à rotulagem frontal no mundo, foram pesquisados nos bancos de dados Scielo, Google Acadêmico, Lilacs e Pubmed, utilizando os seguintes termos de forma isolada e/ou combinada rotulagem frontal, semáforo nutricional, consumidores e Nutrition labelling. **RESULTADOS** Nota-se nos estudos revisados, que a rotulagem frontal quando é apresentada aos consumidores resulta em uma melhor interpretação dos rótulos, segundo Mandle et al., (2015) pesquisa realizada no Chile apontou a preferência dos consumidores pelo modelo de advertência em octógono preto, pois este modelo desempenhou melhor

visibilidade aos termos, compreensão e intenção de compra da população local, resultados semelhantes foram encontrados no estudo de Egnell et al., (2019) realizado em Franceses, onde o modelo Nutri-score com cores semânticas em letras de A a E auxiliou a diminuição da mortalidade por DCNTs relacionado a dieta. No Brasil apesar da rotulagem frontal não ser vigorante, estudo feito em (2016) pelo Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (IDEC) alegou que o consumidor brasileiro apoiaria o uso da rotulagem frontal e que essa nova forma de apresentação possibilitaria a compreensão das informações nutricionais. Identificou-se que a implantação da rotulagem frontal traz vantagens em auxiliar a interpretação dos consumidores, entre outras características permiti ampliar a compreensão do conteúdo nutricional dos alimentos, simplicidade na elaboração dos designs de apresentação, facilidade em comparar alimentos da mesma categoria, competem com outras informações contidas nas embalagens e promovem maior decisão de compras dos alimentos pelos consumidores (ANVISA, 2018). **CONCLUSÃO** A adoção de modelos com representação gráfica frontal favorece a qualidade na interpretação, facilita a comunicação expressa na embalagem do alimento ao consumidor, possibilitando autonomia para analisar nutricionalmente o melhor produto para a saúde, reduzindo os riscos para o desenvolvimento de doenças por excesso de ingestão. Observa-se que ainda há limitações na quantidade de estudos que analisaram os efeitos de rotulagem nutricional frontal quanto ao entendimento e uso dessas informações pelos brasileiros, sendo necessários mais estudos sobre o tema.

Palavras-chave: Rotulagem; Compras; Alimentos;

DESIGUALDADES SOCIOECONÔMICAS E OBESIDADE EM INDÍGENAS XAVANTE DO BRASIL CENTRAL

LUANA TEIXEIRA GHIGGINO¹; ISABELA DA COSTA GASPAR DA SILVA¹; YASMIN LUIZ OLIVEIRA¹; ALINE ALVES FERREIRA¹; CARLOS EVERALDO ALVARES COIMBRA JUNIOR²; JAMES ROBERT WELCH².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO De acordo com o último relatório da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura, a fome, a desnutrição e o excesso de peso (sobrepeso+obesidade) têm maior magnitude nos indivíduos do sexo feminino, de baixa renda, povos indígenas e famílias rurais na América Latina. Os indígenas no Brasil apresentam, além da condição de pobreza e desigualdades sociais, os piores indicadores de saúde, quando comparados aos não indígenas. Nesse contexto, encontra-se os Xavante, um dos povos indígenas mais populosos do Brasil que vem apresentando indícios de um processo de diferenciação socioeconômica interna. **OBJETIVO** Avaliar o excesso de peso e obesidade em adultos indígenas Xavante, em um contexto de diferenças socioeconômicas internas. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal realizado em todas as aldeias da Terra Indígena Pimentel Barbosa em julho/agosto de 2011. Não foram utilizadas técnicas de amostragem, objetivando o total da população adulta (número total=378). Para o presente estudo, foram utilizados

os dados antropométricos (peso e estatura), sociodemográficos e econômicos de adultos Xavante (≥ 18 anos e RESULTADOS A renda per capita média foi de R\$93,46 (desvio-padrão= $\pm 66,01$). A renda média entre os indivíduos obesos foi de R\$104,87 (desvio-padrão=79,20), enquanto que para os classificados como eutróficos foi de R\$83,94 (p-valor=0,057). O excesso de peso acometeu 71,4% dos indígenas, sendo a maioria no sexo feminino (74,5%). A obesidade atingiu 24,3% da população, porém maior no sexo masculino (26,9%, p-valor=0,085). O grupo de aldeias mais antigo, com áreas ambientais mais estruturadas e acesso a equipamentos públicos apresentou sobrepeso em 49,8% de seus moradores. Os demais grupos, apresentaram 38,2% e 46% (p-valor=0,221). Nesse mesmo sentido, as pessoas com quartil superior de renda per capita apresentaram 27,7% de obesidade, enquanto que os 25% mais pobres (quartil inferior), apresentaram 16,8% de obesidade (p-valor=0,197). CONCLUSÃO Os indígenas Xavante apresentaram prevalência de excesso de peso e de obesidade, assim como muitos outros grupos sociais negligenciados ou marginalizados, em situação de pobreza. As frequências encontradas ultrapassam a população não indígena e sinaliza um processo de diferenciação socioeconômica interno, diferente do destacado na literatura: a maior prevalência de obesidade entre os mais favorecidos dentre daquele contexto. Assim, faz-se necessário políticas públicas adequadas com foco nessas realidades culturalmente diferenciadas para o enfrentamento das desigualdades socioeconômicas e em saúde.

Palavras-chave: desigualdade social; epidemiologia; excesso de peso; povos indígenas;

COMPOSIÇÃO CORPORAL, NÍVEL DE ESTRESSE E QUALIDADE DE VIDA DE POLICIAIS MILITARES

CAMILA RODRIGUES SOARES; FLÁVIO TEIXEIRA VIEIRA; KELRY GREY CAEXETA SANTOS.

UNIVERSIDADE CATÓLICA DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os policiais militares (PMs) realizam um trabalho que demanda bastante atenção, muitas vezes desempenhando atividades com alto grau de risco. Estão constantemente expostos aos perigos da rua e de agressões oral e moral, devendo frequentemente intervir em momentos de conflito e tensão, contribuindo para o aumento de fatores psicossociais que condicionam a presença do estresse no trabalho. O ritmo acelerado, as jornadas excessivas e o turno de trabalho são fatores que podem ocasionar ao desenvolvimento do estresse ocupacional (PINHEIRO et al. 2016). OBJETIVO O estudo teve como objetivo analisar a composição corporal e o nível de estresse, relacionando com a qualidade de vida de policiais militares. METODOLOGIA Trata-se de estudo observacional, do tipo transversal analítico. A população de estudo foi composta por policiais militares, adultos e de ambos os sexos, do 17º Batalhão de Polícia Militar do Distrito Federal. Foram utilizados os questionários Medical Outcomes Study 36 Item Short-Form Health Survey, para avaliação da qualidade de vida, e o Inventário de Sintomas de Stress Adulto (LIPP MEN, 2005) para estudar o nível de estresse dos policiais. Para avaliar a composição corporal foram realizadas as medidas de circunferência abdominal e bioimpedância elétrica tetrapolar, sendo observados a porcentagem de

gordura corporal, quantidade de músculo esquelético e o nível de gordura visceral. Foi aprovado Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Católica de Brasília, número do protocolo: 79677517.8.0000.0029. Antes de participarem das coletas de dados, todos assinaram o termo de consentimento livre e esclarecimento. **RESULTADOS** A amostra foi composta por 96 policiais militares, em sua grande maioria com excesso de peso 72%. Foi verificado que 29% dos policiais apresentaram estresse em algum nível, com predominância da fase de resistência, analisados os últimos 30 dias. Quanto à função exercida, observou-se um maior nível de estresse em policiais da área administrativa, além disso, eles apresentaram menores índices de Qualidade de Vida nos domínios de capacidade funcional, vitalidade e saúde mental, do que os policiais com trabalho externo. Observou-se uma associação negativa entre os domínios da Qualidade de Vida de dor, vitalidade, aspectos sociais e saúde mental com o nível de estresse nas fases alarme, resistência e exaustão. Foi observada também uma associação negativa entre o Índice de Massa Corporal e os domínios da Qualidade de Vida de capacidade funcional e estado geral de saúde. Além disso, foi verificada uma associação positiva entre a vitalidade e a massa muscular e uma negativa com o %Gordura Corporal. **CONCLUSÃO** Conclui-se que os policiais encontram-se com o percentual de gordura acima dos valores desejados, Índice de Massa Corporal indicativo de sobrepeso e obesidade, circunferência abdominal com indicativo de risco para doenças metabólicas e alto nível de gordura visceral. Foi determinado também que os profissionais que exercem funções administrativas apresentaram níveis mais elevados de estresse e menores escores nos domínios de Qualidade de Vida de capacidade funcional, vitalidade e saúde mental. Quanto maior o nível de estresse e pior composição corporal, menores os índices de qualidade de vida, sugerindo a necessidade de intervenções para prevenção e tratamento do estresse e sobrepeso/obesidade para uma melhor qualidade de vida desses profissionais.

Palavras-chave: Esgotamento profissional.; Polícia.; Qualidade de vida;

HÁBITOS ALIMENTARES DE ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA PÚBLICA DE CAMPO GRANDE (MATO GROSSO DO SUL)

THAIS ALIEVI PONCIANO DA SILVA; GIOVANA ELIZA PEGOLO; RAISSA DE OLIVEIRA RODRIGUES.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Nas últimas três décadas o sobrepeso e a obesidade aumentaram tanto na infância quanto na adolescência. Um dos motivos para esse aumento são as modificações nos hábitos alimentares, com a inserção rotineira de alimentos cada vez mais calóricos, ricos em açúcares e gorduras, e que pouco contribuem nutricionalmente. Esse padrão alimentar pode impactar negativamente no estado nutricional desses jovens e, ao longo do tempo, acarretar a manifestação de doenças, como o excesso de peso e suas comorbidades. **OBJETIVO** O objetivo deste trabalho foi descrever os hábitos alimentares de adolescentes. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal realizado com adolescentes de ambos os sexos, com idades ≥ 13 e < 15 anos, matriculados

em uma escola pública de Campo Grande (Mato Grosso do Sul). Os critérios de exclusão foram: presença de dificuldade para expressar seu hábito alimentar rotineiro; gestantes e nutrízes. Para a coleta de dados foi elaborado um questionário baseado na pesquisa Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico (VIGITEL), conforme publicações de 2017 e 2018. Este projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), parecer 3.030.864. A participação foi confirmada a partir dos consentimentos dos adolescentes (Termo de Assentimento Livre e Esclarecido) e de seu responsável (Termo de Consentimento Livre e Esclarecido). Os dados foram analisados de forma descritiva (frequências absolutas e relativas), de acordo com o sexo.

RESULTADOS A amostra foi composta por 60 adolescentes, em sua maioria do sexo feminino (81,7%). Dentre os principais resultados, destaca-se a reduzida frequência semanal de alimentos in natura. Sobre o consumo de verduras e legumes crus, 36,4% dos meninos relataram o consumo em 1 a 2 dias/semana. Entre as meninas, 24,5% apontaram que quase nunca consomem este grupo de alimentos. Sobre o consumo de frutas, entre os meninos, os maiores percentuais de respostas foram para as frequências de 1 a 2 e 3 a 4 dias/semana (36,4%). Para as meninas, além dos maiores percentuais de respostas concentrarem-se nas frequências de 1 a 2 e 3 a 4 dias/semana, nota-se que 22,4% da amostra mencionou quase nunca consumir. Entre as meninas, 20,4% informaram consumo de refrigerantes ou sucos artificiais diariamente. Entre aqueles que afirmaram consumir, 66,6% e 67,3%, respectivamente para os meninos e meninas, informaram consumo de 2 a 3 latas/copos por dia. Sobre o consumo de leite, destaca-se o resultado entre as meninas, 28,6% quase nunca consomem leite e 12,2% nunca fazem o consumo desse alimento. Em relação à ingestão de doces, 14,3% das meninas e 18,2% dos meninos informaram consumo diário.

CONCLUSÃO O padrão alimentar dos adolescentes deste estudo mostrou-se preocupante tendo em vista o consumo insuficiente de alimentos in natura por parcela expressiva de adolescentes, e consumo frequente de refrigerantes e/ou sucos artificiais e doces. A Educação Alimentar e Nutricional pode ser um importante instrumento para a promoção de alimentação saudável e o ambiente escolar é ideal para a realização de atividades direcionadas para a prevenção de doenças.

Palavras-chave: Adolescência; Comportamento Alimentar; Consumo Alimentar;

HÁBITOS ALIMENTARES E PERFIL DE SAÚDE DE AGRICULTORES FAMILIARES FLUMINENSES DE CULTIVO ORGÂNICO.

CAROLINA MOREIRA DE SOUZA; LUCIA GOMES RODRIGUES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A agricultura familiar, no Brasil, é responsável por pelo menos 70% do cultivo de produtos destinados ao mercado interno do país além de ser responsável em salvaguardar a agrobiodiversidade e o uso sustentável dos recursos naturais. Apesar do incentivo à agricultura familiar e também à produção de alimentos mais sustentável, há poucos estudos sobre as condições de vida e de saúde destes trabalhadores agrícolas. Os trabalhadores de atividade agrícola possuem sua

auto percepção de condições de saúde pior daquelas referidas entre os de ocupação não agrícola. Além disso, é possível observar entre os agricultores familiares maior prevalência de obesidade e consumo de alimentos ultraprocessados, fatores que contribuem para o desenvolvimento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNTs), além de o agricultor também ser refém do seu próprio meio laboral, por possível contato direto e indireto com agrotóxicos, sendo mais um dentre os fatores que colaboram com a insegurança alimentar e nutricional e com a falta de acesso a uma alimentação adequada e saudável. **OBJETIVO** Descrever o perfil antropométrico e alimentar de agricultores familiares de cultivo orgânico do estado do Rio de Janeiro. **METODOLOGIA** Foi um estudo observacional, transversal realizado no período de julho de 2019, com agricultores familiares de produção orgânica e seus dependentes, participantes do circuito de feiras orgânicas da região metropolitana do Rio de Janeiro. Foi utilizado um questionário estruturado abordando questões sobre o histórico social e econômico do agricultor; Antropometria, com a aferição do peso e estimação da estatura a partir da altura do joelho pela fórmula de Chumlea (1994) para o cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC), circunferência de cintura (CC) através dos pontos anatômicos referenciados pela Organização Mundial da Saúde (OMS) e a relação Cintura/Estatura (RCE); Perfil alimentar, através de um Questionário de Frequência Alimentar Qualitativo (QFAQ), em que os alimentos foram subdivididos em in natura e minimamente processados, processados e ultraprocessados, seguindo o Guia Alimentar para a População Brasileira (2014). Foi realizada análise descritiva simples dos dados através do pacote estatístico IBM SPSS 20. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa nº CAAE 91292918.4.0000.5285 da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro. **RESULTADOS** Participaram 30 agricultores, sendo 53,3% homens, com $41,6 \pm 15$ anos, 53,4% com ensino médio completo/incompleto e 80,0% com renda de até 3 salários mínimos. A prevalência de excesso de peso, circunferência de cintura e relação cintura/estatura foi de 40,0%, 56,6% e 85,7%, respectivamente. A prevalência de consumo de alimentos in natura e minimamente processados foi elevada, em ambos os sexos, seguindo o recomendado pelo Guia Alimentar para população brasileira assim como o consumo de alimentos orgânicos oriundos de produção própria. **CONCLUSÃO** A partir deste trabalho, foi possível apresentar que apesar da condição de risco apresentada pelos agricultores pela elevada prevalência de excesso de peso e adiposidade abdominal, em ambos os sexos, o perfil alimentar dos agricultores familiares orgânicos se mostrou como fator protetor, visto que atende o recomendado pelo Guia Alimentar para a População Brasileira, além dos alimentos orgânicos fazerem parte dos hábitos alimentares dos agricultores.

Palavras-chave: agricultura orgânica; estado nutricional; hábitos alimentares;

ASSOCIAÇÃO ENTRE INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS E BIOQUÍMICOS DE RISCO PARA DOENÇAS CARDIOVASCULARES EM UM GRUPO DE IDOSOS: UMA ANÁLISE POR MODELAGEM DE EQUAÇÕES ESTRUTURAIS

CAROLINA CAMPOS DE CARVALHO¹; SILVIA TEREZA DE JESUS RODRIGUES MOREIRA LIMA¹; ELIZIANE GOMES DA COSTA MOURA DA SILVA²; JOELMA XIMENES PRADO TEIXEIRA NASCIMENTO¹; YUKO ONO SILVA¹; ISABELLA DE LOURDES FERREIRA E SILVA¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE CEUMA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A relação entre o aumento da expectativa de vida e a ocorrência de doenças crônicas já vem sendo explorada na literatura científica e os resultados da Pesquisa Nacional de Saúde sinalizam para uma maior morbidade por doenças cardiovasculares em indivíduos com mais de 60 anos de idade, tendo uma prevalência de 11,4%. Estudos que investigaram a associação dos indicadores antropométricos e bioquímicos associados às doenças cardiovasculares nesse grupo, frequentemente usaram abordagem estatísticas tradicionais como: testes qui-quadrados, correlação linear de Pearson ou regressão múltipla e analisando a adiposidade como variáveis categóricas e/ou dicotômicas. Entretanto, a adiposidade associada a indicadores bioquímicos de risco cardiovascular em idosos é uma condição de difícil diagnóstico. No presente estudo, a adiposidade foi uma variável latente contínua, deduzida a partir das correlações observadas entre três indicadores antropométricos: índice de massa corporal, circunferência da cintura e circunferência do quadril. Esses indicadores individualmente não medem bem a obesidade em idosos, mas usados em conjunto, podem reduzir o erro de mensuração. **OBJETIVO** Avaliar a associação entre indicadores antropométricos e bioquímicos em um grupo de idosos: uma análise por modelagem de equações estruturais. **METODOLOGIA** O estudo teve delineamento transversal envolvendo uma amostra de 31 idosos com média de idade de $72,7 \pm 8,47$ anos, atendidas no período fevereiro a maio de 2015 em um Ambulatório de Atenção Integral à Saúde. Para avaliar as associações entre a variável latente adiposidade formada por três indicadores (índice de massa corporal, circunferência da cintura e circunferência do quadril) e os indicadores bioquímicos (glicemia em jejum, colesterol total, lipoproteína de baixa densidade do colesterol, lipoproteína de alta densidade do colesterol (HDL-c), triglicerídeos e razão triglicerídeo/HDL-c) foi utilizado a modelagem de equações estruturais. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade CEUMA sob o protocolo nº 00500/11. As pacientes que concordaram em participar da pesquisa assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Das idosas avaliadas, 54,9% eram obesas, segundo o IMC, 80,6% apresentavam valores elevados de circunferência da cintura, 35,5% apresentavam hiperglicemia, 35,5% hipercolesterolemia, 45,2% valores aumentados de lipoproteína de baixa densidade do colesterol, 32,3% hipertrigliceridemia, 51,6% com valores diminuídos de lipoproteína de alta densidade do colesterol e 19,4% apresentaram razão triglicerídeo/HDL-c acima do preconizado. Nas associações foi encontrado que as idosas com maiores valores da variável latente adiposidade estiveram associadas a maiores valores de glicemia em jejum (Coeficiente Padronizado CP=0.412; $p=0.005$) e também apresentaram uma associação limítrofe com os maiores valores da razão TG/HDL-c (CP= 1.460; $p=0.052$). **CONCLUSÃO** A elevada frequência de adiposidade central e o excesso de peso apontam a suscetibilidade dessa população às doenças cardiovasculares, ressaltando a necessidade de acompanhamento por equipe multidisciplinar para a identificação e tratamento desses agravos, contribuindo para a qualidade de vida dessa população.

Palavras-chave: Análise Estatística; Antropometria; Estado Nutricional; População idosa;

A NUTRIÇÃO NA EDUCAÇÃO EM SAÚDE: RELATO DE EXPERIÊNCIA DE UM PROJETO EXTENSIONISTA EM COMUNIDADE RIBEIRINHA

ANA CAROLINA SANTOS UCHÔA; ALICE SILVA LIMA.
CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O projeto de extensão Esse Rio é Minha Rua foi criado no ano de 2010 e, atualmente, compõe o Núcleo de Inovação e Empreendedorismo Júnior (NIEJ) do Centro Universitário do Estado do Pará (CESUPA), tendo como parceira a Sociedade Bíblica do Brasil (SBB). Possui como objetivo principal a melhoria da qualidade de vida e o desenvolvimento local de comunidades ribeirinhas próximas à cidade de Belém/PA, por meio do desempenho de ações de diferentes áreas de atuação, como nutrição, enfermagem, fisioterapia, odontologia, medicina, farmácia, engenharia de produção e direito. Ademais, realizam-se orientações e atendimentos que melhorem as condições de saúde dos indivíduos das comunidades, bem como consultorias de negócios e formações empreendedoras.

OBJETIVO Apresentar a experiência de acadêmicas de nutrição, em um módulo de educação em saúde, realizado no projeto extensionista Esse Rio é Minha Rua, na comunidade ribeirinha Genipaúba, localizada no município de Acará/PA.

METODOLOGIA A proposta da experiência foi realizada com o intuito de auxiliar a população da comunidade de Genipaúba na autogestão de doenças crônicas, bem como a prevenção e acompanhamento de outras patologias. Diante disso, foram estabelecidos temas entre as diferentes áreas de atuação do projeto, e os membros do curso de nutrição ficaram responsáveis pelo preparo e realização de uma exposição dialogada sobre hipertensão e diabetes, com abordagem das causas, das possíveis complicações e da prevenção. Nesse cenário, foram elaborados dois cartazes acerca das patologias citadas, sendo que nas cores verdes eram expostos os alimentos que influenciam positivamente na prevenção e cuidado das doenças e nas cores vermelhas no desenvolvimento e complicações das mesmas. Além disso, foram explanados possíveis comportamentos para o cuidado individual e familiar da alimentação, como o aumento ou diminuição do consumo de certos produtos.

RESULTADOS Na data determinada para o módulo, os grupos de cada curso da saúde se organizaram para estabelecer o fluxo dos adultos atendidos, em maioria do sexo feminino, e as crianças participaram de brincadeiras educativas com estudantes de direito. Os membros de nutrição participaram da exposição dialogada proposta, induzindo a participação com as pessoas presentes, as quais apresentaram interesse no decorrer da conversa, levantando a mão e respondendo quando era feita alguma pergunta, além de demonstrarem surpresa ao entenderem alguma informação que não tinham conhecimento. O momento ocorreu junto com os cursos de fisioterapia e farmácia que abordaram os temas de outras formas. Ressalta-se que estava prevista a realização de um jogo para identificar o entendimento dos ribeirinhos acerca da hipertensão e da diabetes, contudo não pôde ser realizado.

CONCLUSÃO Após a realização da atividade foi possível analisar a importância de ações com foco na educação em saúde, pois possibilitam a interação entre os indivíduos que formam a comunidade ribeirinha, bem como a relação com os acadêmicos que participam do projeto de extensão. Destaca-se, ainda, a valia de módulos educativos, com foco preventivo acerca das doenças, posto que dúvidas puderam ser compartilhadas e sanadas. Apesar do receio dos membros de que a população não aderisse à proposta, foi possível notar que os ribeirinhos, ainda que com resistências iniciais, interagiram ao incitamento. Tais fatos demonstram a necessidade e os benefícios da união entre ações educacionais e de atendimento para as comunidades ribeirinhas.

Palavras-chave: Comunidade ribeirinha; Diabetes; Educação em saúde; Exposição dialogada; Hipertensão

HÁBITOS E COMPORTAMENTOS ALIMENTARES DE CRIANÇAS DE 4 A 11 ANOS PARTICIPANTES DE OFICINAS CULINÁRIAS

BEATRIZ PHILIPPI ROSANE; PRISCILA CLAUDINO DE ALMEIDA; IVANA ARAGÃO LIRA VASCONCELOS ALMEIDA; RENATA PUPPIN ZANDONADI; RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO.
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO O cenário epidemiológico atual de crescente excesso de peso está relacionado ao aumento no consumo de alimentos industrializados e à redução de frequência de preparo dos alimentos em casa. Nesse contexto, a infância é um período com potencial e as oficinas de culinária e a participação ativa na compra de alimentos são oportunidades para realização de educação nutricional, exercendo um importante papel na formação de hábitos alimentares saudáveis e diminuição da neofobia alimentar. **OBJETIVO** Analisar a percepção dos pais sobre hábitos e comportamentos alimentares de crianças participantes de um projeto de oficinas. **METODOLOGIA** Estudo descritivo transversal sobre o projeto de extensão A conquista da alimentação saudável pelas crianças na cozinha. Os responsáveis de 99 crianças (quase 80% do total de participantes no período de seis meses de oficinas) responderam a um formulário, previamente elaborado, sobre a percepção de hábitos e comportamentos alimentares de crianças de 4 a 11 anos. Dentre os questionamentos, foram incluídos itens do Food Nephobia Scale, do Food Neophobia Test Tool e do Fruit and Vegetable Neophobia Instrument, com tradução livre e adaptação ao tipo de respondente e da escala para cinco níveis de concordância. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília, CAAE 92268318.2.0000.0030. **RESULTADOS** As respostas dos pais (85% eram as mães) mostraram que 47%, 31% e 22% dos filhos eram das faixas etárias 4-5, 6-7 e 8-11 anos; 65% da amostra eram meninas; e 64% eram novos na oficina culinária. Dentre as razões para matricular as crianças no projeto, destacou-se desenvolver habilidades culinárias (25%), ter uma alimentação saudável (23%) e experimentar novos alimentos (22%). Cerca de 65% davam autonomia para as crianças fazerem escolhas durante as compras, sendo as escolhas mais frequentes frutas/hortaliças (25%), chocolates e doces (22%) e laticínios (19%). Quase 30% e 29% das crianças participavam muito raramente e 1 vez/semana do preparo dos alimentos em casa e o bolo era o que mais faziam (27%). Observou-se um relato de consumo de hortaliças maior, mas a aceitabilidade maior de frutas. Em destaque, 61% e 83% disseram que as crianças provam mais alimentos em eventos e se interessam em saber o que estão comendo. A idade e o tempo de participação nas oficinas não influenciaram a frequência de ida ao mercado ($p=0,448$ e $p=0,214$) ou auxílio de preparos em casa ($p=0,636$ e $p=0,640$). Foi observada relação direta ($p<0,05$). **CONCLUSÃO** Há limitação nas conclusões por se tratar de uma análise da percepção. De maneira geral, a neofobia alimentar não foi identificada, já que houve uma tendência das crianças se interessarem pelo o que provam e terem preferência de provar novos alimentos em eventos, além da relação positiva de achar divertido provar novos alimentos. Nenhum dos ambientes se destacou como favorável para experimentar novas frutas e hortaliças, indicando a necessidade de se incentivar mais

o preparo de alimentos saudáveis em casa e na escola. A concretização de hábitos saudáveis torna-se ainda mais importante, pois a maior parte dos pais dá autonomia para os filhos escolherem os alimentos durante as compras.

Palavras-chave: alimentação saudável; criança; neofobia alimentar; oficinas culinárias;

DESEMPENHO PROFISSIONAL DO NUTRICIONISTA NO SERVIÇO DE ATENÇÃO ESPECIALIZADO EM SAÚDE ADOLESCENTE NO PERÚ: EXPERIÊNCIA NA EQUIPE MULTIPROFISSIONAL

MARLENE ROSARIO JULCA RUPAY; VICTORIA GUADALUPE LOPEZ CORDOVA.
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As instituições que proporcionam atendimento especializado em saúde adolescente atuam de acordo com a estratégia de cuidado integral da saúde adolescente no Perú. Para isso, são integradas pela equipe multiprofissional que deve abordar problemas ou fatores de risco físico e psicossocial próprios da faixa etária. Especificamente, o papel do nutricionista é crucial na promoção de bons hábitos alimentares, cultura de amor próprio, amor pela comida de verdade, etc. Não obstante, os centros especializados ainda estão em processo de melhora e a participação do nutricionista recém vem sendo mais valorizada considerando o contexto obesogênico atual. **OBJETIVO** Expor um relato da experiência como nutricionista no Serviço de Atenção Especializado em Saúde Adolescente no Perú e a relevância da sua integração na equipe multiprofissional biopsicossocial. **METODOLOGIA** Apresenta-se um relato de experiência das atividades desempenhadas como nutricionista no Serviço de Atenção Especializado em Saúde Adolescente em Lima, no Perú, entre abril de 2016 e abril de 2019, durante a participação dentro da equipe multiprofissional biopsicossocial, no Instituto Nacional de Salud del Niño. **RESULTADOS** Ao longo da experiência, se apreciou a relevância do papel do nutricionista dentro das atividades multiprofissionais. O nutricionista atende adolescentes derivados pela área médica e de outros profissionais (psicóloga, assistente social, enfermeira, obstetritz) e é o coordenador responsável da integração da equipe nas escolas. A normativa do serviço estabelece que todos os profissionais procurem que os adolescentes recebam atendimento integral completo; portanto, o nutricionista também os conduz às demais áreas. O nutricionista segue as linhas de ação: promoção de educação nutricional dentro do serviço e nas escolas (oficinas de culinária, grupos de discussão), atendimento individual, palestras e pesquisas sobre nutrição adolescente. Particularmente, a experiência mostrou que além da capacitação em nutrição, o nutricionista que trabalha com adolescentes precisa ter características pessoais notáveis como flexibilidade, empatia e paciência. O processo educativo envolve ver ao adolescente como sujeito ativo que pode fazer mudanças nos seus hábitos alimentares inadequados e para isso, o nutricionista procura semear valores de responsabilidade pelo corpo, família, ambiente e sociedade. A má alimentação é generalizada em adolescentes; alguns afetados com agravantes de alto ou baixo peso e outros ainda com peso normal. Distúrbios alimentares e problemas metabólicos estão se acrescentando e o Profissional requer constante preparação, criatividade, assim como o compromisso da equipe na melhora dos seus

próprios hábitos alimentares. Outro desafio percebido é conseguir que a adequada nutrição e as outras áreas de atenção integral sejam consideradas de igual importância pelo governo, pois embora existam as normativas, os recursos financeiros não são distribuídos igualmente. **CONCLUSÃO** A participação do nutricionista é muito relevante no Serviço de Atenção para adolescentes e seu desempenho deve-se encaminhar a fortalecer o enfoque de saúde integral completo em adolescentes, considerando a participação ativa e compromisso daqueles na melhora dos seus hábitos, valorização do corpo e ambiente. O nutricionista pode melhorar suas estratégias, considerando aspectos técnicos e pessoais, procurando o apoio mútuo com a equipe e maior apoio externo.

Palavras-chave: biopsicossocial; juvenil; nutrição; relato; saúde integral

CULINÁRIA PARA MENORES DE DOIS ANOS: A EXPERIÊNCIA DO SERTÃO CENTRAL DO CEARÁ

JULIANA VALE FERREIRA¹; MARIA CLAUDIA DA VEIGA SOARES CARVALHO².

1. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A culinária opera memórias afetivas numa dimensão comunicativa de narrativas e pode se tornar um elemento importante para promoção da alimentação saudável (BRASIL, 2019). As narrativas que analisamos no sertão central do Ceará são formas de ressignificação do que se entende por alimentação saudável construídas no território social onde a comunidade habita. A criatividade e resistência de famílias sertanejas atravessam gerações e se manifestam nas preparações culinárias de suas crianças, sofrendo a influência do mundo globalizado. Delimitamos nosso campo de estudo no município de Quixadá, que historicamente é um território de criação de gado e produtor de carne de sol. O clima marca a culinária com uma natureza contrastante: curto período de chuvas no inverno contra um longo verão de secas, o que justifica uma produção agrícola restrita vinculada à insuficiência de reserva de água em seus mananciais (SANTOS, 2011). **OBJETIVO** Analisar os sentidos e significados da culinária como expressão da cultura sertaneja nos núcleos familiares de crianças menores de dois. **METODOLOGIA** Foi realizado mapeamento local com observação participante no período de agosto a novembro de 2019 e aplicada entrevista semi-aberta à população usuária de um serviço de creche de uma instituição da Igreja Católica em Quixadá-CE, destinada a famílias de baixa renda. Estas leram e assinaram termo de consentimento livre e esclarecido. A análise narrativa empregada nesse estudo contextualizou uma dentre as entrevistas como elemento do território observado. O registro de falas esteve acima de tudo preocupado com a forma como o narrador, neste caso, a avó de uma criança um ano e dez meses lembra e reconta sua história de vida. Essa estratégia metodológica pode lançar luz sobre uma consciência mais ampla da sociedade. (THOMPSON, 2000). **RESULTADOS** Em sua narrativa a avó ressalta sua infância com dificuldades para se alimentar, mas com expressão de satisfação: A gente passou muita dificuldade quando a gente era mais nova! [...] meu pai trabalhava em um emprego que descarregava uma carrada, aí vinha com aquelas ossadas... tirava aqueles tutanos e colocava farinha e feijão e fazia aqueeee pirão!. As patas

do boi eram subprodutos destinados ao público de baixa renda, que ficava aliado das partes consideradas nobres do boi. Do tutano era feita a preparação culinária mocotó, cujo sentido era o da sobrevivência: uma comida forte. Em suas memórias a avó compartilhou também o sentimento de orgulho em fazer e comer esta preparação saborosa com prazer. A narrativa teve pontos de interseção com o Guia Alimentar para criança menor de dois anos quando mostra uma resistência aos ultraprocessados, ao mesmo tempo que resgata culinária regional, marcada por uma comensalidade onde a criança depois de oito meses come o mesmo que a família (Brasil, 2019). Eu boto a mão de vaca ... Aí coloco caldinho ... Fiz isso com meus filhos, faço com ela também! [...] a criança só criada com besteira, com Danone, não tem vitamina! **CONCLUSÃO** As preparações culinárias voltadas para crianças menores de dois anos envolveram significados da cultura local bricoladas com uma política global contra o consumo de produtos ultraprocessados. Embora as orientações do guia nacional estivessem presentes na resistência aos ultraprocessados, foi na prática de preparações culinárias regionais que foram construídos vínculos afetivos de compromisso e confiança que representaram estratégias para enfrentamento da desigualdade social.

Palavras-chave: alimentação complementar; culinária; cultura local; memória afetiva; políticas em alimentação e nutrição

CONSUMO DE FERRO E ÁCIDO FÓLICO DE GESTANTES DE DIAMANTINA: CONTRIBUIÇÃO DA FORTIFICAÇÃO DOS DERIVADOS DE TRIGO E MILHO

IVANA THAYNARA SOUZA¹; ANGELINA DO CARMO LESSA¹; ROMERO ALVES TEIXEIRA¹; NATALIA TENUTA KUCHENBECKER DO AMARAL¹; NATANE APARECIDA DOS SANTOS¹; MARIANA DE SOUZA MACEDO².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI, - BRASIL;
2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Durante a gestação a deficiência de ferro é associada vários resultados adversos para a mãe e a criança, dentre esses estão o maior risco de hemorragia, sepse, mortalidade materna, mortalidade perinatal do bebê, baixo peso ao nascer. No que tange a deficiência dietética do ácido fólico está associada a graves defeitos fetais denominados defeitos no tubo neural. Assim, o Ministério da Saúde implementou e normatizou a fortificação com ferro e ácido fólico, toda a farinha de trigo e milho, produzidos em território nacional desde 2004. **OBJETIVO** Avaliar os níveis de ingestão de ferro e ácido fólico no consumo alimentar de gestantes no terceiro trimestre e a contribuição da política de fortificação da farinha de trigo e do fubá e seus derivados na dieta das gestantes. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, observacional com objetivo de avaliar o consumo de alimentos fortificados com Ácido Fólico e Ferro por determinação legal, e a contribuição dos mesmos para o aporte de Ácido Fólico e Ferro em gestantes no município de Diamantina MG. Esse estudo é um subprojeto de um projeto de pesquisa maior que teve aprovação no CEP sob parecer no 721.108, e contou com apoio financeiro da FAPEMIG (processo 481025/2013-8). Utilizou-se Recordatório de 24 horas para coleta de informações alimentares e

questionário semiestruturado para informações demográficas, sociais, econômicas e de assistência à saúde. Foram investigadas 339 gestantes no período de agosto de 2014 a dezembro de 2015. **RESULTADOS** Observou-se uma ingestão mediana de 15,2 (11,5-20,0) mg de Ferro e de 503,7 (363,3-693,3) µg de Ácido Fólico, dos quais, 0,2 (0,0-1,5) mg e 7,0 (0,0-31,6) µg, respectivamente, eram provenientes da ingestão de alimentos fortificados. A mediana da contribuição do percentual relativo da ingestão de alimentos fortificados com Ácido Fólico e Ferro de 1,2% (0,0-6,2) e 1,7% (0,010,3) respectivamente, para a ingestão geral. Para as necessidades segundo a Recommended Dietary Allowances (RDA) a mediana da contribuição do percentual relativo da ingestão de Ácido Fólico e Ferro dos alimentos fortificados foi de 1,2% (0,05,4) e de 0,85% (0,035,7), respectivamente. As medianas da contribuição do percentual relativo da ingestão de Ferro e Ácido Fólico provenientes de alimentos fortificados para a ingestão geral e para a RDA, correlacionou-se negativo e fracamente com a renda familiar. No entanto, para a ingestão geral e para a RDA, correlacionou-se positivo e fortemente com a ingestão energética, de macronutrientes, fibras e Cálcio. **CONCLUSÃO** Apesar da indisponibilidade de Ácido fólico nas tabelas de composição de alimentos, há suficiente quantidade de informações de ferro nas mesmas. Assim, para esse grupo, a ingestão de ferro e ácido fólico oriundos de alimentos fortificados contribuem em pequeno percentual para a ingestão geral desses nutrientes e em comparação às recomendações dietéticas. A Renda familiar parecer correlacionar com o percentual da contribuição desses alimentos para a ingestão geral e para as recomendações.

Palavras-chave: Ácido Fólico; Alimentação; Ferro; Fortificação; Gestantes;

O EXCESSO DE PESO DO ADULTO PODE INFLUENCIAR NA SATISFAÇÃO COM A VIDA E AUTOAVALIAÇÃO DE SAÚDE DO ADOLESCENTE?

MAGDA DO CARMO PARAJÁRA¹; AMANDA CRISTINA DE SOUZA ANDRADE²; CESAR COELHO XAVIER³; FERNANDO AUGUSTO PROIETTI³; ADRIANA LÚCIA MEIRELES¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL; 2.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MATO GROSSO, CUIABÁ - MT - BRASIL; 3.

FACULDADE DA SAÚDE E ECOLOGIA HUMANA, VESPASIANO - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO A autoavaliação de saúde é indicador multidimensional da percepção de saúde (CDC, 2000). A satisfação com a vida, por outro lado, é definida como uma avaliação global da vida (DIENER, 1994). A autoavaliação de saúde e satisfação com a vida são influenciadas por fatores pessoais, relacionamento com pares, suporte do ambiente familiar, dentre outros (HESHMAT et al., 2015; PYPYER; HARRINGTON; MANSON, 2016). O impacto independente do status do peso dos moradores do domicílio nos comportamentos de saúde dos adolescentes, contudo, é pouco conhecida. **OBJETIVO** Determinar e quantificar a associação entre o excesso de peso do adulto do domicílio com a autoavaliação de saúde e satisfação com a vida de adolescentes. **METODOLOGIA** Estudo transversal com dados do Estudo Saúde Urbana em Vespasiano (ESUV), inquérito populacional de base domiciliar conduzido em Vespasiano, Minas Gerais, 2015-2016. Vespasiano faz parte da Região

Metropolitana de Belo Horizonte, e em 2010, contava com uma população de 104.527 habitantes (IBGE, 2011). A amostragem contemplou três etapas: setor censitário; domicílio; morador adulto (≥ 18 anos). Todos os adolescentes do domicílio com idade entre 11 e 17 anos foram convidados para participar da pesquisa, totalizando 423 adolescentes. As informações foram coletadas por meio de questionário, sendo realizada entrevista face-a-face para o adulto e, para o adolescente, os dados foram autorrespondidos. A autoavaliação de saúde do adolescente foi dicotomizada em pior (razoável, ruim e muito ruim) e melhor (muito boa e boa). A satisfação com a vida do adolescente foi mensurada por uma Escala de Satisfação com a Vida, pela escala da escada, com valores de 1 (baixa satisfação) a 10 (alta satisfação), sendo categorizada em positiva (6-10) e negativa (1-5). O IMC foi calculado pela divisão do peso (kg) pela altura ao quadrado (m^2), ambos autorrelatados pelo adulto, e classificado em excesso de peso (≥ 25 kg/ m^2). Regressão logística múltipla foi usada para determinar a Odds Ratio (OR) e Intervalo de Confiança de 95% (IC95%), ajustada por idade, sexo e renda familiar. O ESUV foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Faculdade da Saúde e Ecologia Humana (CAAE 01942212.0.0000.5101) sob o número 431/2012. **RESULTADOS** Dos 385 adolescentes deste estudo (adolescentes cujo adulto do domicílio possuía dados de peso e altura), 51,2% eram do sexo masculino, idade média igual a 14,2 ($\pm 1,9$) anos e 54,1% com renda familiar inferior a dois salários mínimos. Excesso de peso foi evidenciado em 55,1% (IC95%: 50,160,1%) dos adultos. Prevalência de pior autoavaliação de saúde e satisfação negativa com a vida foram relatadas em 14,3% (IC95%: 10,817,8%) e 15,1% (IC95%: 11,518,6%), respectivamente. Após ajustar pelos fatores de confusão, o excesso de peso do adulto apresentou-se como um preditor positivo da pior autoavaliação de saúde (OR=2,00; IC95%: 1,063,77) dos adolescentes. Não foi encontrada associação entre a variável satisfação com a vida e excesso de peso. **CONCLUSÃO** O excesso de peso do adulto entrevistado no domicílio foi associado à pior autoavaliação de saúde do adolescente. Sendo assim, sugere-se que o IMC dos familiares seja um importante preditor a ser considerado na abordagem de melhora da saúde dos adolescentes. Agradecimentos: O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001 e da Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP).

Palavras-chave: Adolescência; Comportamentos relacionados com a saúde; Epidemiologia nutricional; Obesidade; Sobrepeso;

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SAUDÁVEL: CONSTRUÇÃO DO GUIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO SESC – BRASIL

LILIAN GULLO DE ALMEIDA¹; ANA LUCIA VIEIRA¹; JULIANA PALUDO VALLANDRO²; MARIA CLOTILDE BARBOSA NUNES MAIA DE CARVALHO¹.

1. SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO -DEPARTAMENTO NACIONAL, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO RITTER DOS REIS, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO As experiências alimentares incorporadas durante a infância são determinantes para a formação dos padrões alimentares adotados pelos indivíduos, sendo o ambiente escolar um importante local que possibilita o contato e a criação de hábitos alimentares saudáveis. A escola tem como dever difundir práticas adequadas que propiciem o controle de deficiências nutricionais e a redução da desnutrição infantil e das doenças e agravos não transmissíveis (Conceição et al, 2010). O ato de comer na escola se realiza em meio a outras práticas que compõem o espaço escolar, configurando-se em experiências e processos que influenciam na construção de hábitos alimentares e de identidades de crianças e adolescentes (Silva et al, 2018). **OBJETIVO** Construir um Guia de alimentação escolar que forneça embasamento teórico e prático para os nutricionistas, cantineiros e demais manipuladores de alimentos que atuam no ambiente escolar. **METODOLOGIA** O Guia foi construído em 5 etapas, no período de 2015 à 2019, por um grupo multidisciplinar de profissionais da saúde e da educação, pertencentes à equipe técnica do Serviço Social do Comércio-Departamento Nacional. Na etapa 1 foi delineada a proposta de trabalho por meio da construção de um projeto. Na etapa 2 a iniciativa foi apresentada aos Gestores do SESC e aprovada para realização. Na etapa 3 foi contratada consultoria externa para, em parceria com a equipe técnica do SESC, construir o material. Na etapa 4 o Guia, já na sua versão final, foi apresentado a equipe de nutricionistas das Regionais do SESC de todo o Brasil. Para etapa 5 está programado uma capacitação não presencial para todos os atores envolvidos no processo da alimentação escolar. **RESULTADOS** Trata-se de um Guia composto por 3 volumes independentes, distribuídos em 9 capítulos. O volume 1 trata da saúde e qualidade dos alimentos. O volume 2 aborda a implantação de uma alimentação saudável nas cantinas escolares e o volume 3 apresenta sugestões de como enfrentar as situações de alimentação especial na escola, assim fornece receitas que valorizam a cultura alimentar de cada região do Brasil. O Guia aborda os temas: alimentos saudáveis; segurança e educação alimentar e nutricional; cultura alimentar e situações especiais relacionadas a alimentação infantil. **CONCLUSÃO** Alinhado as estratégias de enfrentamento da obesidade infantil que o Sesc já realiza em todo o território nacional, a construção do Guia da Alimentação Escolar representa uma oportunidade para que todos os cantineiros possam transformar seus estabelecimentos em locais de promoção de uma alimentação saudável, sustentável e segura.

Palavras-chave: Escolares; Nutrição; Saúde Coletiva;

EFEITO DA QUALIDADE DA DIETA MATERNA SOBRE O TEOR LÍPIDICO DO LEITE HUMANO

MARIA LUIZA FERREIRA STRINGHINI; DANIELA BUENO PONTES; GRACE KELLY DE SOUSA LOVI; MARILIA MENDONÇA GUIMARÃES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, GOIANIA - GO - BRASIL.

INTRODUÇÃO O leite humano é o melhor alimento que pode ser oferecido aos recém-nascidos. É recomendado pela Organização Mundial de Saúde que seja ofertado de forma exclusiva até o sexto mês de vida e sua continuidade estimulada até os dois anos de idade ou mais (WHO, 2003). Sua

composição pode ser alterada por diversos fatores, incluindo a dieta materna. A produção de gordura láctea, em sua grande maioria, é proveniente dos lipídios circulantes, que são produtos da dieta materna ou dos depósitos de gordura do organismo materno. A qualidade global da dieta pode ser avaliada por meio de instrumentos como o Índice de Qualidade da Dieta Revisado (IQD-R) (PREVIDELLI et al., 2011). Este estudo tem como hipótese que a qualidade da dieta materna influencia o teor lipídico do leite humano. **OBJETIVO** O objetivo principal deste estudo foi avaliar se há relação entre o Índice de Qualidade da Dieta Revisado (IQD-R) e o teor de lipídico do leite humano. **METODOLOGIA** Estudo observacional transversal, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Goiás sob o protocolo de número 1.864.707. Realizado em um Banco de Leite Humano (BLH), com 40 nutrízes doadoras de leite humano. O leite humano ordenhado cru foi submetido à análise microbiológica, pasteurização e crematócrito. Foram coletados três recordatórios de 24 horas, analisados pelo programa Avanutri Online e avaliados pelo IQD-R. A análise estatística foi realizada no software SPSS Statistics versão 21. Aplicou-se regressão linear simples para verificar se o Índice de Qualidade da Dieta - Revisado exerceu papel de preditor sobre o teor lipídico do leite humano. Para análise da normalidade, foi realizado o teste de Kolmogorov-Smirnov. Nas análises, considerou-se um nível de significância de 5%. **RESULTADOS** A média do teor de gordura no leite humano foi de $2,4 \pm 0,96$ g/dL, sendo caracterizado como hipolipídico. O teor de lipídio pode ter sofrido influência do método de coleta, do período do dia (KENT et al., 2006) e do processo de pasteurização. O IQD-R teve pontuação de $68,44 \pm 10,51$. A regressão linear simples mostrou que, para esta amostra, o IQD-R não prevê o teor de gordura do leite humano [$F(1,36)=1,587$, $p=0,216$; $R^2=0,042$]. Apesar de a qualidade do lipídio ser influenciada pela dieta materna, o teor da fração lipídica parece ser constante entre as populações (BALLARD; MORROW, 2013). A falta de associação entre a qualidade da dieta materna e o teor lipídico do leite humano ressalta a eficácia da fisiologia humana em ofertar o necessário para suprir as necessidades nutricionais do lactente, de forma individual, independentemente da quantidade ou qualidade da alimentação durante a lactação. **CONCLUSÃO** Conclui-se que as amostras de leite humano avaliadas por este estudo foram classificadas como hipolipídicas e que a qualidade da dieta das nutrízes pode ser melhorada. O índice de qualidade da dieta revisado não exerceu efeito preditor sobre o teor lipídico do leite humano neste estudo, ou seja, a qualidade da dieta materna não influenciou a quantidade de lipídios do leite humano, reafirmando que este é o melhor alimento para o lactente, mesmo em situação em que a qualidade da dieta não alcança uma pontuação próxima ao ideal.

Palavras-chave: Índice de Alimentação Saudável; Aleitamento Materno; Bancos de Leite; Nutrição Materna;

NUTRIGENÔMICA - IDENTIFICAÇÃO DE GENES RELACIONADOS A ERROS INATOS DO METABOLISMO

JÉSSICA DE LIMA MARTINS; ANDREY CARLOS DO SACRAMENTO DE OLIVEIRA.
FACULDADE MAURÍCIO DE NASSAU, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A identificação de sequências gênicas é uma ferramenta que auxilia o aconselhamento, o diagnóstico e a terapêutica em diferentes condições clínicas de origem genética. Os distúrbios decorrentes de erros inatos do metabolismo estão diretamente associados a expressão de diferentes genes que afetam, dentre outras coisas, a ação enzimática levando à interrupção de via metabólica, podendo ocasionar alguma falha de síntese, degradação, armazenamento ou transporte de moléculas no organismo. **OBJETIVO** o objetivo desse trabalho foi utilizar princípios de nutrigenômica através da identificação de genes relacionados a erros inatos do metabolismo. **METODOLOGIA** Para identificação dos genes foi utilizada a plataforma do National Center for Biotechnology Information. **RESULTADOS** Os resultados do levantamento no banco de dados revelaram 15 genes que estão diretamente relacionados a distúrbios associados aos erros inatos do metabolismo. Foram identificados genes que apresentam fatores que afetam o metabolismo associado ao colesterol LDL (APOE_1 codifica a proteína essencial para a quebra de lipoproteínas ricas em triglicerídeos; ABCG5/8 proteína que regula a exportação do colesterol celular; LDLR proteína de membrana que se une as partículas de LDL na superfície das células permitindo o transporte), colesterol HDL (APOA1 codifica lipoproteína que é o principal componente do HDL no sangue; GALNT2 codifica a proteína implicada na biossíntese de oligossacarídeos; PPARalfa_1 codifica a proteína nuclear envolvida na regulação da síntese de ácidos graxos, oxidação, glicogenólise e cetogênese; PPP1R3B codifica a proteína que se expressa no fígado e músculo esquelético e inibe a inativação de glicogênio fosforilase e limita a degradação do glicogênio nesses tecidos), triglicerídeos (APOA5 apolipoproteína A5 que atua na regulação no nível de triglicerídeos no plasma; LRP1 envolvida na homeostase de lipídeos celular; TIMD4 receptor de fosfatidilserina que aumenta o englobamento de células apoptóticas) e açúcar no sangue (SLC30A8 codifica o componente principal do fornecimento de zinco para a produção de insulina; G6PC2 enzima pertencente a subunidade catalítica de glucosa-6-fosfatase que influencia no nível de glicose no sangue; MTNR1B codifica o receptor de melatonina, hormônio que influencia nos ritmos circadianos; DGKB diacilglicerol quinase que regula a secreção de insulina; ADCY5 codifica a ciclase, responsável pela síntese de cAMP que regula a atividade do glucagon e da adrenalina). **CONCLUSÃO** A identificação desses 15 genes, possibilita um direcionamento no planejamento nutricional de um paciente levando-se em consideração a influência direta de nutrientes para ativar e/ou silenciar genes relacionados a erros inatos do metabolismo, garantindo uma melhor qualidade de vida, mesmo naquelas doenças para as quais não existe tratamento específico. Assim, conclui-se que a identificação desses 15 genes é de fundamental importância para a manutenção da saúde e para a suspeita clínica e o diagnóstico precoce de doenças associadas a erros inatos do metabolismo.

Palavras-chave: LDL; HDL; Triglicerídeos; Açúcar no sangue;

ANÁLISE DE MATÉRIAS PUBLICADAS SOBRE O CONSUMO DE ÓLEO DE COCO E SUA RELAÇÃO COM AS DISLIPIDEMIAS EM REVISTAS ONLINE

BRUNA GOES DA SILVA; CHRISTINA MONTUORI; VANESSA BRAVO BERNARDELLI.
UNIVERSIDADE PAULISTA, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO No Brasil, o infarto agudo do miocárdio mostrou-se responsável por 22,4% dos óbitos, e a dislipidemia foi fator de risco associado aos pacientes infartados, tendo como prevalência 31% dos casos relatados. O óleo de coco apresenta estrutura líquida ou sólida, de acordo com a temperatura, e estrutura química predominante de ácidos graxos saturados (91,9%). No campo midiático, propagandas alegam que este produto atua em benefício à saúde, por vezes associado ao tratamento de dislipidemias. A American Dietetic Association declarou que a desinformação sobre alimentação e nutrição exposta na mídia pode trazer efeitos nocivos à saúde e bem-estar dos indivíduos, e diante disto, demonstrou em sua revista científica, sinalizadores para classificar notícias sem valor científico. **OBJETIVO** Analisar matérias em revistas online referentes ao óleo de coco e a sua relação com o tratamento de dislipidemias. **METODOLOGIA** Tratou-se de uma pesquisa documental descritiva quanti-qualitativa. Foram selecionados 25 artigos científicos publicados no Scientific Electronic Library Online, Google Acadêmico e Pubmed (português e inglês), utilizando os descritores: doenças crônicas não transmissíveis (non-communicable chronic diseases), dislipidemias (dyslipidemias), tratamento dietoterápico referente às dislipidemias (diet therapy for dyslipidemias), óleo de coco (coconut oil), mitos e meios midiáticos (myths and media). Ainda, 03 revistas online (A, B, C) de alimentação saudável foram selecionadas por apontarem o uso do óleo de coco no tratamento e prevenção das dislipidemias. Nelas, 06 reportagens foram escolhidas, entre janeiro de 2016 e julho de 2018, e classificadas segundo 05 dos 10 sinalizadores (ten red flags of junk science), sendo eles: recomendações que prometem uma solução rápida; reivindicações que soam muito boas para serem verdadeiras; conclusões simplistas extraídas de um estudo complexo; recomendações baseadas em um único estudo e recomendações feitas para ajudar a vender um produto. **RESULTADOS** As reivindicações que soam muito boas para serem verdadeiras foram localizadas em todas as reportagens (100%), seguido do recomendações que prometem uma solução rápida, classificado em 02 delas, ambas da revista B (33%). Já uma reportagem da revista C, foi aquela que mais apresentou sinalizadores no corpo do seu texto (03). Também, recomendações feita para ajudar a vender um produto, foi localizado apenas em uma reportagem da revista A. Todas as matérias abordavam apenas a categorização de hipercolesterolêmica, escritas por editores das próprias revistas, não sendo assinadas nem por médicos, nem por nutricionistas, ou até mesmo, qualquer outro profissional da saúde. **CONCLUSÃO** Concluiu-se que as reportagens online apresentaram discrepâncias científicas das entidades referências no assunto, sendo preocupante por divulgarem informações que comprometem o grau de veracidade de informações sobre nutrição, alimentação e promoção da saúde, causando desinformação dos leitores.

Palavras-chave: Dislipidemias; Óleo de Coco; Revistas online;

INTERVENÇÃO EDUCATIVA NUTRICIONAL EM ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA PÚBLICA DE LIMA, PERU: RELATO DE EXPERIENCIA

MARLENE ROSARIO JULCA RUPAY; VICTORIA GUADALUPE LOPEZ CORDOVA.
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Serviço de Medicina do Adolescente do Instituto Nacional de Salud del Niño tem a missão de brindar atendimento integral de saúde aos adolescentes que vão ao Instituto e nas comunidades educativas, de acordo com a normativa nacional. Isso inclui atividades de educação alimentar-nutricional em algumas escolas, pois são espaços onde adquirem, constroem e fortalecem conhecimentos de maneira coletiva. Ao permanecer tempo significativo e constante neste espaço, é possível contribuir a criar ambientes saudáveis, ainda que o contexto atual seja fortemente obesogênico. **OBJETIVO** Semear nos adolescentes da escola pública o interesse pela alimentação saudável e a sua promoção. **METODOLOGIA** Realizou-se uma pesquisa exploratória qualitativa, com autorização do diretor da escola e dos pais que assinaram uma declaração de consentimento livre e informado. A escola tem localização perto ao Instituto e possui 100 alunos adolescentes de 10 a 13 anos. A intervenção foi feita em quatro etapas: Na primeira, efetuou-se uma avaliação nutricional antropométrica (peso, em quilograma; altura em metro; cintura em centímetro) em 50 alunos de 6º ano, considerando como indicadores o índice de massa corporal por idade, a estatura por idade e medições de cintura segundo referências estabelecidas na normativa nacional. Mesmo assim, hábitos alimentares foram avaliados e os pais completaram um pequeno questionário incluso no consentimento com informação sobre as frequências de obesidade e doenças crônicas não transmissíveis na família. Na segunda, a partir dos resultados obtidos, a intervenção educativa foi desenhada para a população avaliada. Em horários estabelecidos com os professores responsáveis, relataram-se contos sobre as origens dos alimentos naturais e ultraprocessados, com ênfase na importância da comida de verdade; organizaram-se sessões educativas por meio das quais os alunos elaboravam refeições balanceadas com alimentos in natura, assim como comidas ricas em ferro e proteínas para a prevenção de anemia. Na terceira etapa, foi um concurso de pratos e bebidas nutritivas para avaliar a compreensão prática e a criatividade dos alunos na promoção da alimentação saudável. A quarta etapa consistiu da premiação, agradecimento aos alunos, pais e professores. **RESULTADOS** A amostra foi composta por 28 adolescentes homens e 22 mulheres. Segundo as variáveis antropométricas, 40% tinham excesso de peso, a estatura por idade era normal e 26% tinham excesso de gordura abdominal. Identificou-se que 49% tinham inadequados hábitos alimentares e que a frequência de doenças crônicas não transmissíveis era de 40% nas famílias dos estudantes. Durante as atividades realizadas, percebeu-se um alto interesse de todos na participação em atividades culinárias, embora as mulheres tivessem mais habilidades nesses espaços. Além disso, a utilização de alimentos in natura e refeições foram perfeitas para o entendimento das ideias principais em cada sessão; isso foi comprovado no concurso final. A utilização de contos foi útil para incentivar a criatividade na elaboração dos pratos. Os alunos, professores e pais ficaram contentes e motivados para uma alimentação saudável. **CONCLUSÃO** Conseguiu-se semear nos adolescentes desta escola pública um grande interesse pela alimentação saudável e a sua promoção com criatividade; graças ao apoio da diretiva, professores e pais. Considerando a importância do tema, é preciso que o Ministério de Saúde reconheça o esforço do Instituto e que confira maior apoio para organizar programas similares.

Palavras-chave: educação alimentar; estratégias; estudante; nutrição; saúde escolar;

CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS EM ADOLESCENTES DE ESCOLA PÚBLICA DO FORTALEZA-CE

THAYANE MARIA TOMÉ DE SOUSA; GABRIELLY ROSSI MONTEIRO; RIBANNA APARECIDA MARQUES BRAGA; ASHLEY BRITO VALENTIM; RAQUEL ALVES FERREIRA; CARLA SORAYA COSTA MAIA.
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os alimentos ultraprocessados são formulações industriais, compostos majoritariamente ou inteiramente de derivados de constituintes de outros alimentos ou sintetizados em laboratório. O Guia Alimentar da População Brasileira incentiva a diminuição do consumo de ultraprocessados devido ao seu elevado valor calórico e aos impactos ambientais, culturais e sociais de sua fabricação. Quanto aos riscos à saúde de adolescentes, estes alimentos podem acarretar em deficiências nutricionais, comuns nessa fase da vida, como as de cálcio e ferro, além do desenvolvimento de obesidade e outras Doenças Crônicas Não Transmissíveis. **OBJETIVO** Investigar o consumo de alimentos ultraprocessados em adolescentes de uma escola pública de Fortaleza-CE. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal utilizando dados preliminares do projeto intitulado Estudo de Nutrição e Saúde em Crianças e Adolescentes da cidade de Fortaleza, desenvolvido em escolas municipais. Para avaliar o consumo alimentar aplicou-se um questionário denominado Índice de Alimentação do Escolar baseado na frequência de consumo de 15 itens alimentares, dos quais foram contabilizados para esse estudo apenas o consumo de ultraprocessados (doces ou balas, biscoitos recheados ou chips, refrigerantes, hambúrgueres, maionese e macarrão instantâneo). Os participantes do estudo assinaram o Termo de Assentimento e seus responsáveis o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foi realizada análise estatística descritiva, sendo a idade (variável contínua) expressa em média e desvio padrão e as categóricas em frequência simples e percentuais. **RESULTADOS** A amostra final resultou em 132 adolescentes, com idade média de $13 \pm 1,92$ anos, com predominância do sexo masculino (50,8%). Ao analisar o consumo de alimentos ultraprocessados entre os estudantes foi verificado que mais da metade, 51,5% (68), consomem doces ou balas mais de duas vezes na semana e 34,1% (45) consomem todos os dias. Cerca de 41% dos adolescentes comem biscoito recheado ou chips mais de duas vezes na semana, enquanto 27,3% (36) consomem todos os dias. Aproximadamente 41% dos escolares referiram beber refrigerante mais de duas vezes na semana e 22,7% todos os dias. Além disso, 65,1% dos alunos estudados informaram consumir macarrão instantâneo. A maioria dos adolescentes, 84,8% (112), afirmaram não comer hambúrguer ou comer raramente. E 87,9% (116) afirmaram não comer maionese ou comer raramente. **CONCLUSÃO** Conclui-se que os adolescentes apresentaram consumo acentuado de alimentos ultraprocessados, principalmente densos em açúcares, provenientes de doces ou balas, biscoitos recheados ou chips e refrigerante. Com isso, é importante salientar a necessidade de políticas públicas que desestimulem o consumo frequente destes produtos relacionados à incidência de Doenças Crônicas Não Transmissíveis.

Palavras-chave: Estudantes; Consumo de alimentos; Adolescentes; Açúcares da dieta;

AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL DE INDIVÍDUOS COM SÍNDROME DE DOWN EM UMA ASSOCIAÇÃO DE BELÉM-PA.

BEATRIZ LIMA DAMASCENO.
HOIOL, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A síndrome de Down é uma condição genética em que ocorre uma alteração cromossômica. Esses indivíduos têm como características; redução no crescimento, bloqueio intestinal e hipotireoidismo que podem contribuir para o desenvolvimento de um quadro de obesidade. Por conta de suas singularidades, indivíduos com síndrome de Down devem ser avaliados e acompanhados de forma particular, para que a avaliação do crescimento e desenvolvimento seja o mais fidedigna possível, são recomendadas curvas próprias para esses indivíduos, como a curva de Cronk (1988) que foi elaborada a partir de estudos com crianças americanas e a curva de Mustacchi (2002) realizada com crianças brasileiras. **OBJETIVO** Avaliar o perfil antropométrico de indivíduos portadores da Síndrome de Down acompanhados pela Associação Singularidade Down. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo transversal, realizado com indivíduos com síndrome de Down de uma Associação em Belém do Pará, foi realizada avaliação antropométrica de crianças na faixa etária de 2 a 8 anos, após a aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa, sob o parecer nº 2.846.229. **RESULTADOS** O estudo contou com uma amostra de 20 crianças com a síndrome, de ambos os sexos, composta por 50% meninas e 50% meninos. Considerando as duas curvas pelas quais as crianças foram avaliadas, foi possível encontrar os seguintes resultados. Com relação às variáveis peso/idade, de acordo com Cronk 75% das crianças estavam com peso adequado e 20% com excesso de peso. A curva de Mustacchi apresentou pouca variação em relação à de Cronk, onde foi possível observar que 85% apresentaram peso adequado e 10% peso elevado. Com relação estatura/idade, a curva de Cronk mostra que 55% apresentavam estatura adequada para idade e 40% acima da estatura esperada, comparando com a curva de Mustacchi em que 50% apresentaram estatura adequada, 40% acima da estatura esperada e 10% abaixo do que era esperado para idade. Os resultados encontrados foram bastante semelhantes, demonstrando que tanto a curva de Cronk et al. (1988) como a curva de Mustacchi (2002), há uma expressiva concentração de crianças com peso adequado, quando levadas em consideração a variável peso/idade. Com relação a estatura/idade, em ambas as curvas ocorreu uma igualdade de concentração de resultados nos perfis de estatura adequada e estatura acima do proposto pelas curvas. **CONCLUSÃO** A partir da avaliação da curva de Mustacchi (2002) e Cronk et al (1988), foi possível observar que não ocorreram diferenças significativas nos valores, visto que os resultados encontrados apresentaram proximidade. Portanto, deve-se discutir sobre a construção ou revisão de curvas de crescimento voltadas para essa população, já que pesquisa sobre curvas específicas contém informações limitadas ou são escassas, desta forma sugere-se a realização de novos estudos a respeito do tema.

Palavras-chave: Curvas; Peso; Estatura; Cronk; Mustacchi

CONSUMO DE COMPONENTES DA DIETA DASH (DIETARY APPROACHES TO STOP HYPERTENSION) POR ADOLESCENTES BRASILEIROS

LILIANA PAULA BRICARELLO; RICARDO FERNANDES; ANABELLE RETONDARIO;
FRANCISCO DE ASSIS GUEDES DE VASCONCELOS; AMANDA DE MOURA SOUZA;
MARIANE DE ALMEIDA ALVES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, FLORIANÓPOLIS - SC - BRASIL.

INTRODUÇÃO A dieta DASH (Dietary Approaches to Stop Hypertension) é considerada um padrão alimentar saudável e é recomendada para o controle da hipertensão arterial (HA) em adultos(1-4). Entretanto, seu papel em adolescentes precisa ser melhor investigado e esclarecido⁴. **OBJETIVO** Identificar o consumo dos componentes da dieta DASH (Dietary Approaches to Stop Hypertension) por adolescentes brasileiros. **METODOLOGIA** Estudo transversal, utilizando dados de uma amostra probabilística nacional, multicêntrica e escolar, denominado: Estudo de Riscos Cardiovasculares em Adolescentes (ERICA) que avaliou 71.553 adolescentes brasileiros por meio de recordatório alimentar de 24 horas preenchido em entrevista presencial (2013-2014). Os seguintes componentes da dieta DASH foram avaliados, pelo Escore de Fung et al, 2008⁵: 1) frutas, 2) vegetais, 3) leguminosas / oleaginosas, 4) cereais integrais, 5) laticínios com pouca gordura e diet / light, 6) sódio, 7) carne vermelha e processada e 8) bebidas açucaradas⁵. Os cinco primeiros componentes foram considerados alimentos protetores e os três últimos foram considerados de risco para a saúde⁵. A distribuição da ingestão de componentes foi estimada com base nos indivíduos que consumiram o componente alimentar. A pontuação final variou de 8 a 40 pontos⁵, sendo a pontuação máxima o indicativo de maior concordância com a dieta DASH, portanto, os adolescentes classificados no 3º tercil do escore DASH foram os que apresentaram maior concordância com a dieta DASH. O estudo foi realizado de acordo com a Declaração de Helsinque e aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal do Rio de Janeiro (relatório nº 01/2009, processo nº 45/2008) e pelos comitês de ética dos 26 estados brasileiros. Os adolescentes que concordaram em participar e apresentaram o termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE) assinado foram incluídos no estudo. **RESULTADOS** A concordância com a dieta DASH foi significativamente associada à maior ingestão de frutas, cereais integrais, laticínios com pouca gordura e diet / light, leguminosas e oleaginosas e vegetais. A ingestão de bebidas açucaradas, carne vermelha e processada e sódio dos participantes classificados no 3º tercil da pontuação DASH foi significativamente menor em comparação com os do 1º tercil (**CONCLUSÃO** Uma pequena proporção de adolescentes brasileiros consome os alimentos protetores da dieta DASH. Estratégias para aumentar a ingestão desses alimentos em adolescentes devem ser investigadas, bem como os possíveis benefícios à saúde da dieta DASH para essa faixa etária ao longo do tempo.

Palavras-chave: Adolescentes; Consumo de alimentos; Abordagens dietéticas para parar a HAS; Escore DASH; Estudo transversal

ESTADO NUTRICIONAL, TEMPO DE TELA E PRÁTICA DE EXERCÍCIOS FÍSICOS ENTRE ADOLESCENTES

THAIS ALIEVI PONCIANO DA SILVA; RAISSA DE OLIVEIRA RODRIGUES; GIOVANA ELIZA PEGOLO.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O estado nutricional dos adolescentes está diretamente associado à prática de exercícios físicos e ao comportamento sedentário. O tempo excessivo diante da televisão/telas, além de contribuir para o aumento do tempo gasto com atividades sedentárias, tem um impacto negativo sobre as escolhas alimentares. Tais comportamentos colaboram para a instalação do excesso de peso e comorbidades em idades cada vez mais precoces. **OBJETIVO** Descrever o estado nutricional de adolescentes e o tempo gasto em frente a telas e com a prática de exercícios físicos. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal realizado com adolescentes de ambos os sexos, com idades ≥ 13 e < 15 anos, matriculados em uma escola pública de Campo Grande (Mato Grosso do Sul). Os critérios de exclusão foram: presença de deficiências que impossibilitassem a aferição do peso e altura, por limitações dos equipamentos, e gestantes e nutrízes. Para a avaliação do estado nutricional utilizou-se o Índice de Massa Corporal (IMC) por idade (WORDL HEALTH ORGANIZATION, 2007), com a seguinte classificação: Magreza acentuada, Magreza, Eutrofia, Sobrepeso e Obesidade. Para avaliar o tempo gasto com atividades sedentárias foi investigado o tempo diário de tela, uso de computadores e celular (em horas). Adotou-se a recomendação da Sociedade Brasileira de Pediatria (2017), que estipula o tempo máximo total de 2 horas diárias, tanto para crianças quanto para adolescentes. Para avaliar o tempo semanal de exercícios físicos ou esportes foi avaliada a frequência semanal e o tempo em minutos dedicados para tais atividades, sendo considerados insuficientemente ativos adolescentes com tempo de atividade física menor que 300 minutos semanais (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2010). Este projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), parecer 3.030.864. A participação foi confirmada a partir dos consentimentos dos adolescentes (Termo de Assentimento Livre e Esclarecido) e de seu responsável (Termo de Consentimento Livre e Esclarecido). Os dados foram analisados de forma descritiva (frequências absolutas e relativas), de acordo com o sexo. **RESULTADOS** A amostra foi composta por 60 adolescentes, com idade mínima de 13,1 e máxima de 14,9 anos, sendo 81,7% do sexo feminino. Entre as meninas, 79,6% foram classificadas como eutróficas e 18,4% com sobrepeso ou obesidade. Entre os meninos, destacou-se o percentual de sobrepeso (36,4%) e obesidade (9,1%). A respeito do tempo diante de telas, 18,2% dos meninos e 36,4% das meninas informaram passar mais de 2 horas diárias diante da televisão. Sobre o uso das demais tecnologias, 63,6% dos meninos e 57,1% das meninas registraram passar mais de 4 horas diárias utilizando o computador, tablet ou celular. Os exercícios físicos estão presentes na rotina da maioria dos adolescentes, sendo mais frequente semanalmente para o sexo masculino, contudo, 81,6% das meninas e 72,8% dos meninos praticam exercícios físicos < 5 dias/semana. Em 70,9% das meninas e em 54,6% dos meninos o tempo de duração é menor que 60 minutos/dia. **CONCLUSÃO** O excesso de peso (sobrepeso e obesidade) destacou-se entre os meninos. A maioria dos adolescentes relatou praticar exercícios físicos, contudo a frequência e o tempo (em minutos) semanal foram insuficientes para mais da metade da amostra. O tempo diante da televisão e outras telas mostrou-se acima do recomendado para ambos os sexos.

Palavras-chave: Adolescência; Sedentarismo; Estado Nutricional;

ANÁLISE DO CONSUMO ALIMENTAR DE CRIANÇAS COM TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA (TEA) NO MUNICÍPIO DE MACAPÁ, AP

**JONATA BRAIAN FERREIRA CORREA; ANDRIELY KARINE DE OLIVEIRA LIMA;
LARISSA PENHA MORAES.
FACULDADE ESTÁCIO DE MACAPÁ, - BRASIL.**

INTRODUÇÃO O autismo caracteriza-se por alterações significativas de comunicação, integração social e no comportamento. As crianças com autismo podem apresentar distúrbios nutricionais, consequência da dificuldade em aceitar os alimentos in natura como frutas, verduras e legumes, apresentando como consequências, desde uma leve desnutrição até a obesidade mórbida, tanto quanto problemas gastrointestinais. **OBJETIVO** Analisar hábitos alimentares de crianças diagnosticadas com TEA no município de Macapá-AP. **METODOLOGIA** Os participantes do estudo foram pais ou responsáveis das 20 crianças com idade de 2 a 12 anos, diagnosticadas com transtorno do espectro autista, participantes da associação pais e amigos com autismo do Amapá (AMA-AP). Pesquisa realizada com característica de estudo de campo, de natureza quanti-qualitativa, transversal. A coleta de dados deu-se por meio de plano de pesquisa com entrevistas, aplicando questionário adaptado do estudo de Vitória; Fernandes e colaboradores, com perguntas objetivas sobre consumo alimentar e aspectos socioeconômicos. Após a coleta, os dados foram analisados de forma sistemática, utilizando os programas Microsoft Excel para tabulação, utilizando o teste qui-quadrado, adotando nível de significância p . **RESULTADOS** Os participantes da pesquisa ($n=20$) eram os responsáveis pelas crianças com TEA, com a idade entre 22 a 55 anos. 90% residiam no município de Macapá e apenas 10% residiam em outros municípios do Estado do Amapá. Sobre o sexo das crianças participantes do estudo com transtorno do espectro autista, 90% eram do sexo masculino ($n=18$) e 10 % do sexo feminino ($n=2$). Quanto aos dados sócio-econômicos: 5% das famílias tinham renda de até um salário mínimo $n=1$, 50% dos familiares ganham entre um a três salários ($n=10$), 35% dos participantes ganham de três a cinco salários mínimos ($n=7$), e apenas 10% ganham valores acima de cinco salários mínimos ($n=2$). Sobre o grau de autismo entre as crianças, 70% dos familiares souberam informar o grau de autismo, destes 40% apresentavam transtorno do espectro autista grau leve ($n=8$). Quanto ao questionário de frequência alimentar 70% dos participantes responderam que os filhos nunca consumiram alimentos ultra processados. Ao serem questionados sobre o consumo de prébiotico e probióticos respectivamente 90% e 80% dos pais afirmaram que seus filhos não aceitam ou fazem pouca ingestão. Observou-se que 40% das crianças consomem pouco ou não fazem ingestão de verduras e legumes. Segundo relatos de 90% dos participantes, o alimento fonte de glúten está presente desde uma vez ao dia até quatro vezes por semana. Em relação ao consumo de leite e derivados constatou-se que 90% consomem diariamente. Quanto o consumo de proteína de origem animal, 70% das crianças consomem proteína animal diariamente. **CONCLUSÃO** Foram analisados hábitos alimentares de 20 crianças com TEA, sendo predominante o sexo masculino. Observou-se baixo consumo de alimentos ultraprocessados, prebióticos e probióticos e verduras e legumes. Sendo predominante no consumo alimentar produtos lácteos, alimentos fonte de glúten e proteínas de origem animal. O estudo possibilitou conhecimento a respeito da alimentação das crianças com TEA do município de Macapá, possibilitando uma gama de conceitos e discussões para melhoria da qualidade

de vida dos mesmos, sendo necessário realizar mais estudos para caracterizar o perfil nutricional deste público.

Palavras-chave: autismo; consumo alimentar; crianças;

LIMITANTES PARA O CUIDADO À OBESIDADE NA ATENÇÃO PRIMÁRIA BRASILEIRA

MARIANA SOUZA LOPES¹; NATHALIA LUIZA FERREIRA²; MARIA CECILIA RAMOS DE CARVALHO¹; PATRÍCIA PINHEIRO DE FREITAS¹; MARIANA CARVALHO DE MENEZES³; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, - BRASIL; 2. FACULDADE PITÁGORAS, - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O adequado manejo da obesidade na Atenção Primária à Saúde (APS) deve envolver a promoção da saúde, vigilância alimentar e nutricional, educação em saúde e atenção integral. Avaliar o acesso e a qualidade da atenção à saúde ofertada é também importante para promover melhorias nos serviços de saúde e, assim, contribuir para a efetividade das ações voltadas para usuários com obesidade. No entanto, estudos sobre a qualidade do manejo da obesidade no Brasil são escassos. **OBJETIVO** Descrever a qualidade do manejo da obesidade no Brasil quanto à estrutura das Unidades Básicas de Saúde (UBS) e ao processo de trabalho das equipes da Atenção Primária. **METODOLOGIA** Estudo transversal, multicêntrico, desenvolvido a partir de dados do segundo ciclo do Programa de Melhoria do Acesso e Qualidade da Atenção Básica (PMAQ-AB) 2013/2014. Foram analisados a estrutura das UBS, processo de trabalho das equipes e percepção dos usuários sobre o atendimento. Para isto, foram utilizadas informações dos módulos: I - Observação das UBS; II - Entrevista com profissional da estratégia de saúde da família e verificação dos documentos da unidade; III - Entrevista com usuários da unidade. Foram criados três indicadores: (I) Estrutura adequada (equipamentos, recursos humanos e instalações adequadas para ações de manejo da obesidade); (II) Acesso adequado (realização de avaliação nutricional, atendimentos coletivos e individuais para usuários com obesidade e de promoção da saúde e da alimentação adequada e saudável); e (III) Organização de serviços e gestão (registro de informações dos usuários, apoio matricial, sistematização de procedimentos e condutas e educação permanente). Os usuários foram caracterizados de acordo com sexo, idade, macrorregião de residência, cor da pele, escolaridade, renda individual mensal, hipertensão arterial (HA) e diabetes mellitus (DM) autorreferidos. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Pelotas (Nº 21494013.0.0000.5317/2012). Todos os entrevistados assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Foram avaliadas 24.055 UBS e 114.615 usuários em 4.845 cidades brasileiras. Apenas 7,6% das unidades analisadas possuíam estrutura adequada para o manejo da obesidade. O acesso e a organização adequada dos serviços ofertados foram identificados em 26,6% e 27,8% das unidades, respectivamente. Os usuários entrevistados foram predominantemente mulheres, de meia idade, residentes nas regiões Nordeste e Sudeste, autodeclaradas pardas, com baixa

escolaridade e renda de até 3 salários mínimos. HA e DM foram relatados por 37,6% e 13,7% dos usuários, respectivamente. A qualidade da atenção ofertada foi classificada como "boa"/"muito boa" por 82,4% dos entrevistados. Esses indicadores variaram de acordo com região geográfica, com melhores resultados para as regiões Sul e Sudeste. **CONCLUSÃO** No primeiro estudo a avaliar a adequação de estrutura e dos processos de trabalho da APS para o manejo da obesidade, os resultados sugerem que, o Brasil ainda está iniciando a sistematização da atenção ofertada, com importantes disparidades entre as regiões do país. Considerando a prevalência ascendente da obesidade e os resultados deste estudo, concluímos que é necessário aprimorar a estrutura, o acesso e a organização da APS com vistas a conter o seu avanço.

Palavras-chave: OBESIDADE; AVALIAÇÃO EM SAÚDE; PROGRAMAS NACIONAIS DE SAÚDE; ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE;

DESAFIOS DO CUIDADO À PESSOA COM OBESIDADE NO BRASIL: PERCEPÇÃO DOS PROFISSIONAIS DA ATENÇÃO PRIMÁRIA E ESPECIALIZADA

MARIANA SOUZA LOPES¹; MARIA CECILIA RAMOS DE CARVALHO¹; MARIANA CARVALHO DE MENEZES²; NATHALIA LUIZA FERREIRA³; PATRÍCIA PINHEIRO DE FREITAS¹; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, - BRASIL; 3. FACULDADE PITÁGORAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A obesidade é um problema global, multifatorial e complexo. Seu cuidado envolve inúmeros desafios, tanto relacionados à estrutura do serviço, quanto ao processo de trabalho e qualificação dos profissionais de saúde. A identificação e a caracterização de tais desafios são essenciais para o aprimoramento do cuidado ofertado na Rede de Atenção à Saúde. **OBJETIVO** Verificar os principais desafios enfrentados pelos profissionais do Sistema Único de Saúde no cuidado da pessoa com obesidade. **METODOLOGIA** Estudo transversal de abrangência nacional, realizado em julho de 2018 com nutricionistas, educadores físicos, enfermeiros, médicos e psicólogos da Atenção Primária à Saúde (APS) e da Atenção Especializada (AE). As entrevistas foram realizadas online via formulário Google docs. O convite e a divulgação da pesquisa foram realizados por carta aos gestores, enviada via e-mail institucional do Ministério da Saúde, por redes sociais e no site da Rede Nutri. Foram coletados os seguintes dados do profissional: sexo, idade, categoria profissional, estado, nível de atenção e tempo que atua no SUS. Já os desafios enfrentados no cotidiano de trabalho para realizar o cuidado da pessoa com obesidade foram investigados por meio de escala Likert de cinco pontos e categorizados em: estrutura (5 afirmações), processo de trabalho (16 afirmações) e autopercepção sobre o cuidado ofertado (4 afirmações). Foi realizada análise descritiva para a população total e por categoria profissional. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Minas Gerais. Os entrevistados preencheram Termo de Consentimento Livre e Esclarecido virtual. **RESULTADOS** Responderam à pesquisa 1348 profissionais, sendo 90,1% mulheres, com média de idade de 35,7±8,5 anos, 45,5% nutricionistas, 61,3% do Sudeste e 83,0%

atuantes na APS. Os profissionais concordaram totalmente que a alta demanda por atendimentos individuais (50,4%), a falta de estrutura física adequada (48,1%) e a alta demanda curativa (43,7%) são os principais desafios estruturais do serviço. Já os principais desafios do processo de trabalho identificados foram: presença de comorbidades (67,4%), baixa adesão dos usuários ao tratamento (51,4%) e a redução progressiva da adesão às atividades coletivas (46,5%). Quanto à autopercepção sobre o cuidado ofertado, 46,2% dos respondentes discordaram totalmente que o tratamento da pessoa com obesidade é de responsabilidade do nutricionista, e 41,4% concordaram totalmente que a forma de conduzir o trabalho impacta na adesão ao tratamento. Ao estratificar os dados verificou-se que nutricionistas e enfermeiros relataram maior dificuldade para realizar abordagens coletivas (48,7% e 64,0%, respectivamente), enquanto as demais categorias profissionais relataram maior dificuldade para realizar o atendimento domiciliar (48,0%). Os resultados subsidiaram a elaboração de material Instrutivo em parceria com o Ministério da Saúde para cuidado da pessoa com obesidade. **CONCLUSÃO** Como visto, são diferentes os desafios enfrentados pelos profissionais de saúde do SUS para ofertar cuidado à pessoa com obesidade. Os desafios identificados são parcialmente modificáveis, sinalizando alvos potenciais para intervenção nos serviços. Espera-se que estes resultados auxiliem os gestores no desenvolvimento de políticas e estratégias que os auxiliem no adequado manejo dessa doença, incluindo atividades de educação permanente e desenvolvimento de materiais instrucionais que sejam aplicáveis ao seu cotidiano de trabalho.

Palavras-chave: Obesidade; Estrutura dos Serviços; Avaliação de Processos (Cuidados De Saúde; Atenção Primária À Saúde; Atenção Secundária À Saúde);

EVOLUÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE ADULTOS COM TUBERCULOSE PULMONAR

BIANCA OLIVEIRA DA SILVA; FERNANDA MARIA LIMA MOURA; ANDREA DAS GRAÇAS FERREIRA FRAZÃO; FAPRISCIA GOMES DE SOUZA; DENISE KARULYNNE DE SOUSA SILVA; ROSA MARIA DIAS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A tuberculose é uma doença transmissível, anualmente cerca de 10 milhões de novos casos no mundo são detectados. No Brasil, em 2018 foram diagnosticados 72.788 novos casos de Tuberculose, com incidência de 34,8 casos/100 mil habitantes. Durante a infecção ativa por Tuberculose ocorre o aumento da demanda energética individual causada pela elevação da produção de citocinas proteolíticas e lipolíticas, isto leva à perda de peso acentuada devido a maior demanda metabólica basal. O monitoramento do estado nutricional é um importante indicador de acompanhamento da efetividade da resposta imunológica do organismo antes, durante e após o período de tratamento. **OBJETIVO** Descrever o estado nutricional e sua associação com o sexo de adultos com tuberculose pulmonar no período inicial e final do tratamento. **METODOLOGIA** Estudo transversal, envolvendo adultos com tuberculose pulmonar, que buscaram atendimento em uma unidade de saúde em Belém-PA, no período de agosto/2018 a outubro/2019. Esta pesquisa foi

aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa em seres humanos do Núcleo de Medicina Tropical da Universidade Federal do Pará, com o parecer de nº 865.243. Para avaliação do estado nutricional foram coletados o peso e a altura aferidos de acordo com os procedimentos descritos no Manual de orientações do Ministério da Saúde. Para a medida do peso foi utilizada balança digital da marca SECA, com capacidade para 180 quilogramas e precisão de 100 gramas. Para a medida de altura foi usado o estadiômetro da marca Altuxata, com precisão de 1 milímetro. As medidas de peso e altura foram utilizadas para o cálculo do Índice de Massa Corporal. Para classificação do estado nutricional foram adotados os parâmetros preconizados pela World Health Organization. Os dados foram analisados nos softwares Excel e BioEstat 5.0. Foram utilizados o Teste G para variáveis independentes e o teste T para testar a associação entre as médias de peso com o sexo, no início e no final do tratamento. O nível de significância aceito foi de 5%. **RESULTADOS** Participaram do estudo 109 adultos no primeiro mês e 101 no último mês de tratamento, com predomínio do sexo masculino (63,3%). Quanto ao estado nutricional no início e no final do tratamento, observou-se diminuição das condições de baixo peso (18,4% para 11,9%) e obesidade (10% para 5%), aumento da categoria de eutróficos (50,5% para 61,4%), e manutenção do excesso de peso (21,1% para 21,7%), sem diferença estatisticamente significativa. Observou-se diferença estatisticamente significativa ($p=0,05$), entre as médias de peso inicial e final de homens (58,1 para 61,1 quilogramas), e mulheres (62,4 para 64,5 quilogramas). **CONCLUSÃO** A evolução do estado nutricional dos adultos com tuberculose pulmonar acompanhados no primeiro e último mês de tratamento, evidenciou predomínio da condição de eutrofia. Houve associação entre a média de peso de homens e mulheres, com maior ganho de peso entre os homens no final do tratamento.

Palavras-chave: Avaliação nutricional; Doenças transmissíveis; Peso corporal;

CONSTRUÇÃO DE TECNOLOGIA EDUCATIVA PARA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL DURANTE A GRAVIDEZ

MARINA LOPES MOREIRA; SANDRA MARIA DOS SANTOS FIGUEIREDO; BÁRBARA KAROLAYNE BALIEIRO DE SOUZA; VICTORIA GORRESEN BRASIL.
CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Às necessidades nutricionais da gestante aumentam a fim de auxiliar o desenvolvimento adequado do feto e oferecer o aporte nutricional e calórico necessário ao desenvolvimento saudável de ambos. Vários fatores influenciam na saúde adequada da gestante, como os emocionais, o nível de escolaridade, a estabilidade financeira e conjugal, as condições de moradia, o acesso à saúde, o saneamento, dentre outros. O ganho de peso durante a gestação deve ser observado e monitorado por profissionais da área da saúde para garantir que este ocorra dentro dos padrões desejados para a promoção da saúde materno-infantil (TEIXEIRA et al, 2015; COELHO et al, 2015). O uso de tecnologias educativas pode ter impacto positivo na educação em saúde de pacientes e ser capaz de ajudá-los a compreender de uma maneira mais descritiva e ilustrativa as melhores formas de se ter uma alimentação saudável (OLIVEIRA, LOPES, FERNANDES, 2014).

OBJETIVO Descrever o processo de construção de tecnologia educativa, do tipo cartilha, para alimentação saudável na gravidez com inclusão alimentos regionais da região Norte. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo metodológico, para elaboração de uma tecnologia educativa no formato de cartilha. Na primeira etapa foram realizadas pesquisas em bases científicas Scielo, google acadêmicos e Lilacs, utilizando as seguintes palavras-chave alimentação saudável, gestação e tabus alimentares. Na segunda etapa, foram coletadas da internet as imagens que se relacionassem com as informações. A formatação da cartilha foi realizada com auxílio do CANVA uma ferramenta simplificada de design gráfico, sendo formatada em tamanho A4, fonte 14. Após a compilação do referencial teórico, as informações foram dispostas de forma didática, com formatação das ilustrações, escolha das cores, diagramação, organização estrutural e formato final de compreensão acessível e clara do conteúdo. **RESULTADOS** A estruturação da cartilha apresenta os seguintes tópicos: a importância da alimentação adequada durante a gravidez (alimentação da gestante, hábitos saudáveis, vitaminas encontradas nas frutas e verduras regionais e ganho de peso) e mitos e verdades sobre alimentação na gestação (tabus alimentares e verdades e mitos). A tecnologia educativa foi elaborada em uma estrutura voltada para atender gestantes, em diferentes níveis sociais e de escolaridade. Para tal objetivo, o texto é apresentado em linguagem simples e de fácil entendimento e compreensão. A cartilha além de contribuir para o esclarecimento sobre alimentação saudável na gravidez valoriza a inclusão de alimentos regionais da região Norte e os tabus e mitos alimentares. **CONCLUSÃO** O presente estudo permitiu a elaboração de uma tecnologia educativa sobre alimentação saudável para gestante para ser utilizada na educação em saúde, facilitando a aquisição de conhecimento sobre alimentação saudável na gravidez.

Palavras-chave: Alimentação saudável; gestação; tabus alimentares; educação em saúde;

AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA DE ESCOLARES EM SÃO JOÃO EVANGELISTA/MG

RAYANE RODRIGUES LOPES¹; MARGARIDA MARIA HIGINO DE JESUS¹; ALINE BARBARA PEREIRA COSTA²; ANNE DANIELI NASCIMENTO SOARES³.

1. INSTITUTO FEDERAL DE MINAS GERAIS - CAMPUS SÃO JOÃO EVANGELISTA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, - BRASIL; 3. INSTITUTO FEDERAL DO SUDESTE DE MINAS GERAIS - CAMPUS BARBACENA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O processo de crescimento é influenciado por vários fatores intrínsecos (potencial genético) e extrínsecos (ambientais), sendo por isso, considerado um instrumento importante na aferição das condições de saúde e qualidade de vida de uma população. O Brasil passa por um momento de transição nutricional caracterizado pelo declínio da prevalência de desnutrição e a ocorrência expressiva de sobrepeso/obesidade, com a persistência de comprometimento linear. Quadros de sobrepeso e obesidade na infância podem desencadear diversas consequências para a saúde, tanto a longo quanto a curto prazo, como quadros de distúrbios ortopédicos, dislipidemias, disfunções no fígado, distúrbios respiratórios e psicossociais (inferior desempenho escolar, depressão

e baixa autoestima). Ao que se refere as consequências a longo prazo podem ser observadas hipertensão arterial, distúrbios glicêmicos, síndrome metabólica, doenças cardiovasculares na fase adulta. **OBJETIVO** Investigar o estado nutricional de escolares no município de São João Evangelista/MG. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal cuja amostra foi constituída de escolares com idade entre 7 e 10 anos, de ambos os sexos, que cursam do 1º ao 5º ano do ensino fundamental, nas 3 escolas municipais do Município de São João Evangelista, Minas Gerais. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (Parecer nº 2.897.707) e para a participação foi solicitada assinatura pelos pais/responsáveis do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foram aferidos peso e altura para avaliação segundo os índices estatura/idade e IMC/idade, por meio dos parâmetros indicados pela Organização Mundial da Saúde e utilizados no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricionais. A classificação do estado nutricional foi feita no software Who Anthro Plus 2009 e análise estatística foi realizada pelo programa STATA 12.0. As prevalências de baixa estatura, baixo IMC para idade, sobrepeso e obesidade serão estimadas e apresentadas segundo sexo, idade e escola. Realizou-se análises de regressão logística e multinomial, considerando nível de significância de 5%. **RESULTADOS** Participaram do estudo 313 escolares, sendo 55,6% do sexo feminino e 44,4% masculino. Foi encontrado que 2,6% dos escolares estavam com déficit de estatura. Quanto ao IMC/idade, 2,6% dos alunos apresentavam magreza, 63,9% eram eutróficos, 18,5% estavam com sobrepeso e 15% eram obesos. Para os dois índices não houve diferença nas prevalências de alterações nutricionais segundo sexo, idade ou ano escolar, mas encontrou-se diferenças nas classificações do IMC/idade para variável escola, sendo que a Escola 2 apresentou prevalência de obesidade (22,3%) significativamente maior que a Escola 1 (9,1%) e que a Escola 3 (7,8%) ($p = 0,045$). Essas duas últimas instituições não diferiram entre si. **CONCLUSÃO** Os achados aqui encontrados mostram que, no que se refere à situação nutricional, a desnutrição por déficit de estatura e massa corporal não se apresentou como um problema relevante. Contudo, o excesso de peso corporal despontou como um agravo nutricional que merece atenção entre os escolares de São João Evangelista-MG, principalmente na Escola 2. Este quadro é característico do processo de transição nutricional. Dessa maneira, torna-se urgente a realização de ações de cunho educacional e de prevenção quanto ao excesso de peso corporal destinados aos pais e aos escolares, considerando que essa fase da vida é crucial para a estruturação de comportamentos, atitudes e hábitos de saúde.

Palavras-chave: Avaliação nutricional; Crescimento; Obesidade; Excesso de peso; Transição nutricional

SENTIDOS ATRIBUÍDOS À SAÚDE E À ALIMENTAÇÃO ENTRE ADVENTISTAS DO SÉTIMO DIA

ISABELLA CRISTINA RODRIGUES RAMOS; TATIANA COURA OLIVEIRA; RAQUEL FERREIRA MIRANDA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA – CAMPUS DE RIO PARANAÍBA, MINAS GERAIS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Comer é um ato social (CANESQUI; DIEZ-GARCIA, 2005). Destaca-se, no entanto, a interface existente entre alimentação e religiosidade, na qual a comida assume para além de seu caráter de nutrição, prazer e comensalidade, uma dimensão espiritual (NATH, 2010). Os Adventistas do Sétimo Dia caracterizam-se como minoria cristã que busca, por meio da alimentação, mais precisamente do vegetarianismo, atingir elevação espiritual. Apesar da evidente relação entre comida e fé neste grupo religioso, a maioria dos trabalhos existentes na literatura se aproximam da temática numa abordagem predominantemente biomédica (MURPHY et al., 1990; VELTEN et al., 2016) sem se atentar para as produções discursivas que só se tornam inteligíveis a partir da compreensão dos contextos culturais que lhes servem de ancoragem. **OBJETIVO** Buscou-se compreender melhor os sentidos atribuídos à saúde entre indivíduos que professam a fé adventista. **METODOLOGIA** Estudo transversal de natureza qualitativa, realizado mediante entrevistas iniciadas após a aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CAAE: 80161217.1.0000.5153) e da assinatura do termo de consentimento livre esclarecido. Como forma de manter o sigilo dos dados utilizou-se a seguinte codificação: E (entrevista), M (masculino), F (feminino) e a numeração de 1 a 20. As entrevistas foram gravadas, transcritas e analisadas conforme Bardin (2009). **RESULTADOS** Ao todo foram entrevistados vinte indivíduos, 7 homens com idades entre 23 e 82 anos (DP=19,33) e 13 mulheres com idades entre 22 e 74 anos (DP=21,15). A partir das falas percebe-se que saúde e alimentação se entrelaçam e se distinguem em duas vertentes: saúde/alimentação como aspecto de fé e adoração e, saúde/alimentação como ciência que justifica a fé. O cuidado com o corpo assume lugar de destaque na compreensão da própria bio-espiritualidade. Na primeira vertente existe uma compreensão de saúde como aproximação do sagrado: termos como correto, puro, morada de Deus aparecem nas falas e reforçam esta conotação. EM1 (82 anos) exemplifica a primeira dimensão: Saúde é o que Deus quer que nós faça... Cuidar do nosso corpo, porque o nosso corpo é o templo do espírito santo. Se a gente não cuidar do nosso corpo de que que nós vamos cuidar? Então, se nós não tivermos com o nosso corpo limpo, preparado como é que o Espírito Santo vai habitar em nós?. A segunda vertente possui um caráter mais biológico e é exemplificada por EF3 (28 anos): [...] acho que saúde engloba isto, boa alimentação, com bastante verdura, legumes. Termos como glicose, gordura, carboidrato, colesterol, alimentação saudável, alimentação equilibrada e vitaminas emergem nas falas que explicam saúde neste contexto. Destaca-se que neste contexto o discurso da saúde endossando o religioso como explica EF4 (29 anos) A forma que você apresenta isso para a pessoa, faz uma diferença na reação dela como que ela vai entender, se você virar para ela e falar, ah, eu não como carne de porco porque está na bíblia, ela vai rir da minha cara. Mas se você chegar, não eu não como carne de porco por causa disso, daquilo outro, não é simplesmente você falar que está escrito na bíblia e pronto e eu acredito, não [...]. **CONCLUSÃO** A apropriação do discurso da saúde como justificativa da escolha alimentar na fé adventista evidencia uma transformação importante no discurso religioso. Na visão dos entrevistados argumentos científicos parecem justificar e dar credibilidade à escolha alimentar do grupo.

Palavras-chave: Saúde; Comportamento Alimentar; Bioespiritualidade;

LONGEVIDADE E COMPORTAMENTO ALIMENTAR EM IDOSOS 80+

NICOLE DEBIA.
FACULDADE DE FLORIANO - FAESF, FLORIANO - PI - BRASIL.

INTRODUÇÃO O aspecto biopsicossocial da velhice é caracterizado pela heterogeneidade, pois o envelhecimento se dá a partir de fatores biológicos e psicossociais. Assim, admite-se que a modulação destes fatores pode encurtar a vida ou prolongá-la. Dentre as variáveis que interferem neste processo, a alimentação é determinante na prevenção de doenças e promoção da longevidade, considerando o respeito à cultura e aos hábitos. O comportamento alimentar é subjetivo e vincula-se à condição socioeconômica, crença e memória. Os cuidados em relação ao estado nutricional do idoso longo favorece a prevenção ou controle de doenças crônicas e desnutrição, por meio da indicação de suporte nutricional calórico e proteico, além de suplementação com vitamina D, principalmente. **OBJETIVO** Objetivou-se neste estudo investigar representações de idosos longevos relacionadas à alimentação, longevidade e seu significado sociocultural. **METODOLOGIA** Análise de conteúdo com abordagem qualitativa de dados coletados por meio de entrevista em amostra aleatória de 13 idosos longevos com função cognitiva confirmada pelo Mini Exame do Estado Mental. Traçado o perfil dos sujeitos, o conteúdo das análises foi categorizada por unidades de registro, considerando a frequência dos temas contidos nos depoimentos. Pesquisa aprovada pelo Comitê de Ética da PUC-SP sob registro 2.495.949. **RESULTADOS** A amostra se caracterizou por 84,6% de octogenários, sendo 76,9% imigrantes. Todas as mulheres são viúvas (84,6%). Equiparam-se as classes A e D (30,7%) e 46,1% dos entrevistados concluíram o Ensino Fundamental. Em relação à alimentação 38,5% contam com familiares responsáveis pela compra dos alimentos, 46,2% tem um empregado responsável pelo preparo. 69,2% são católicos. Com relação às representações sobre comportamento alimentar e longevidade diversos aspectos foram abordados além da alimentação. Quanto aos alimentos consumidos ao longo da vida, foram mencionados: arroz com feijão (23,1%), bebida alcoólica (23,1%) e farináceos (15,4%), carne caipira (15,4%), macarronada (15,4%), somatória do consumo ao longo da vida (15,4%) e comida caseira (15,4%). Os dados revelaram depoimentos que expressaram fatores determinantes para a qualidade de vida. Dentre eles: vida regrada (30,7%), religiosidade (23,1%) e não fumar (15,4%). A crença expressa de que os alimentos aumentam a expectativa de vida pode estar relacionada a diversos fatores dependendo da história de vida individual. Os motivos expressos além da alimentação consistem em achados adicionais, admitindo a importância das ações em campos distintos como contribuintes para a longevidade. **CONCLUSÃO** Condutas na atenção ao idoso devem estar em constante atualização, apontando a necessidade de cuidados que possibilitem a ressignificação da vida mais longa. Dentre essas condutas destacam-se as adaptações dos padrões nutricionais como a modificação de hábitos alimentares nocivos como adjuvantes na prevenção e controle de doenças. Investigações sobre as representações relacionadas à alimentação e longevidade possibilitam o avanço da compreensão sobre a influência dos padrões socioculturais nos hábitos comportamentais e sua relação com a longevidade. Os depoimentos extrapolam a dimensão do consumo alimentar, pois concepções importantes sobre outros aspectos relativos à longevidade e alimentação se mostraram expressivas. A atuação do nutricionista se faz relevante por respeitar a vivência dos idosos, sua cultura, hábitos e memórias.

Palavras-chave: Aspectos Culturais; Consumo Alimentar; Envelhecimento; Idoso; Longevidade

**PERFIL DE ALUNOS, PAIS E COLABORADORES DE UMA ESCOLA MUNICIPAL DA
REGIÃO METROPOLITANA DE SÃO PAULO – AÇÃO EDUCATIVA PARA A
PROMOÇÃO DE UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL**

LUIZA STEIMBACH KNISS; DENIS DOS SANTOS SHIGUEMOTO; KEYTIANI SECUNDO
DUARTE LANDIM; GLAUCIA BARRIZZELLI MURINO; NYVIAN ALEXANDRE KUTZ;
MARCIA MARIA HERNANDES DE ABREU DE OLIVEIRA SALGUEIRO.
CENTRO UNIERSTÁRIO ADVENTISTA DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO O ambiente escolar auxilia na transformação do conhecimento adquirido em mudanças comportamentais, pois alunos, pais, funcionários e professores se envolvem de maneira dinâmica no processo de mudanças. O professor além de transmitir conhecimentos, incentiva os alunos a construírem seus conceitos, valores, atitudes e habilidades. O desenvolvimento de projetos de Educação Alimentar e Nutricional no ambiente escolar exige a colaboração mútua entre diretores, coordenadores, professores e nutricionistas. **OBJETIVO** Traçar o perfil de alunos, pais e colaboradores de uma escola municipal da região metropolitana de São Paulo, em relação às características sociodemográficas e antropométricas e sensibilizá-los para adoção de uma alimentação saudável. **METODOLOGIA** Estudo de intervenção realizado com 23 pais, 27 colaboradores e 258 alunos. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Adventista de São Paulo, sob CAAE 95947918.5.0000.5377 e pela Secretaria de Educação do Município. O estado nutricional dos pais e colaboradores foi avaliado pelo Índice de Massa Corporal, correlacionando-o a classe socioeconômica, escolaridade e ao consumo alimentar. O estado nutricional dos alunos foi determinado pelos índices Estatura para Idade, Peso para Idade, e Índice de Massa Corporal para Idade em escore-Z de acordo com a Organização Mundial de Saúde. A ação educativa realizada com alunos e colaboradores ocorreu na forma de teatro, sobre alimentação saudável e com os pais, em roda de conversa, sobre alimentos ultraprocessados. **RESULTADOS** Os pais exibiram idade média menor que os colaboradores, 75% dos pais e 85% dos colaboradores apresentaram excesso de peso. Os pais obtiveram menor escolaridade que os colaboradores. Os colaboradores pertenciam às classes socioeconômicas A+B enquanto os pais às classes C+D+E. Quanto aos alunos, 30% apresentaram excesso de peso. Sobre a ação educativa, o momento lúdico com alunos e colaboradores foi interativo, o que chamou a atenção de todos, e ainda os desafiou a exporem os conhecimentos que tinham sobre alimentação saudável. A roda de conversa com os pais permitiu o estreitamento dos participantes durante o processo educativo para a discussão do tema. **CONCLUSÃO** Conclui-se que alunos, pais e colaboradores dessa escola municipal apresentaram excesso de peso. Os colaboradores são mais velhos e têm maior escolaridade e nível socioeconômico que os pais. A ação educativa desenvolvida nesta escola para o incentivo de uma alimentação saudável contou com a participação de todos os envolvidos e se faz necessária diante do cenário atual de excesso de peso e outras doenças relacionadas ao estilo de vida

Palavras-chave: Alimentação escolar; Estado nutricional; Obesidade; Consumo alimentar;

AVALIAÇÃO DO HÁBITO DE LEITURA DE RÓTULOS ALIMENTÍCIOS ENTRE FREQUENTADORES DE UMA REDE DE SUPERMERCADOS EM ANANINDEUA- PA

ANA PAULA CAVALCANTE DOS SANTOS¹; ERICA QUEIROZ VALENTE²; LARISSA DE OLIVEIRA OLIVEIRA²; ROSA BEATRIZ MONTEIRO SOUZA².

1. GANEP EDUCAÇÃO- NUTRIÇÃO HUMANA, - BRASIL; 2. FACULDADE INTEGRADA BRASIL AMAZÔNIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação inadequada tem sido apontada como um dos grandes problemas em termos de saúde populacional, tanto no Brasil como em outros países, visando mudar esse cenário, importantes estratégias de promoção da saúde e da alimentação saudável tem sido propostas por organizações nacionais e internacionais, a maioria das quais busca tornar as pessoas aptas ao auto cuidado. Nesse contexto, o rótulo se configura em um importante instrumento para escolhas alimentares saudáveis, é reconhecido como tal pelos consumidores, é capaz de melhorar o comportamento alimentar, permitir a comparação entre produtos, diminuir o risco para doenças, e, sobretudo, é acessível a maior parte das pessoas (OLIVEIRA, 2015; LINDEMANM, 2016; SILVA, 2019). **OBJETIVO** Avaliar a prática de leitura dos rótulos de alimentos. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo do tipo transversal quantitativo, realizado em uma rede de supermercados, no período de agosto a setembro de 2018 no município de Ananindeua (região metropolitana de Belém), com aplicação de questionário auto aplicável sobre conhecimento socioeconômico, rotulagem e informação nutricional, com um público de 88 consumidores maiores de 18 anos, de ambos os sexos e que concordem com o Termo de Conhecimento Livre e Esclarecido (TCLE). Os dados foram coletados após a aprovação do comitê de ética em pesquisa com número(2.756.807). **RESULTADOS** Neste estudo, 70% dos participantes foram do sexo feminino, 30% com instrução de ensino médio completo e 72% com renda familiar entre 1 a 2 salários mínimos. Durante a aquisição de alimentos 52% leem os rótulos dos produtos, destacando o prazo de validade (30%) e preço (27%) como informações mais observadas na embalagem. Quanto a informação nutricional o sódio e valor calórico (19%) foram os itens mais visualizados. Para a melhoria da compreensão da rotulagem nutricional os clientes citaram 51% letras e dados legíveis, termos menos técnicos e clareza nas informações 25%. **CONCLUSÃO** A maioria dos participantes têm o hábito de realizar a leitura das informações presentes nos rótulos no ato da compra, demonstrando o interesse de melhorar a qualidade de sua alimentação, porém, encontram obstáculos que dificultam a compreensão e aplicação dos mesmos. Logo, faz-se necessário a educação de consumidores por meio de ações de educação alimentar e nutricional pelo nutricionista, revisar a forma de apresentação dos rótulos alimentares com adoção de modelos de simples compreensão, favorecendo a prevenção de doenças crônicas não transmissíveis(DCNT)e o agravo de alergias.

Palavras-chave: embalagem; informação nutricional; compreensão; consumidor;

PRÁTICAS ALIMENTARES EM CRIANÇAS MENORES DE 24 MESES EM DUAS UBS NO MUNICÍPIO DE SANTANA – AP

**ALESSANDRA DE ALMEIDA DOS ANJOS; LARISSA PENHA MORAES.
FACULDADE ESTÁCIO DE MACAPÁ, - BRASIL.**

INTRODUÇÃO O aleitamento materno é o mais indicado pela Organização Mundial da Saúde, pois além de um ato de afetividade e aproximação entre mãe e filho, tem todos os componentes necessários para o desenvolvimento nutricional, cognitivo e emocional do bebê, e, ainda fortalece o sistema imunológico e fisiológico. Sendo assim, o recomendado é que a criança receba o leite materno até os 2 anos ou mais, o qual, deve ser exclusivo até os 6 meses de idade, sem necessidade em ofertar nada além da amamentação. **OBJETIVO** Identificar práticas alimentares das crianças menores de 2 anos nas UBS Drº Alberto Lima e Igarapé da Fortaleza, do município de Santana. **METODOLOGIA** Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa (CEP), da Faculdade Estácio de Macapá sob o parecer 3.617.086. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) previamente. Trata-se de um estudo transversal, quali-quantitativa, que foi realizado em duas UBS de Santana. O público-alvo desta pesquisa foram mães ou responsáveis de crianças de 0 a 24 meses de idade de ambos os sexos. Neste estudo, 111 dados foram coletados e analisados, os dados coletados se obtiveram através de um questionário adaptado que foi dividido em duas etapas, este questionário foi formulado de questões voltadas para as crianças de acordo com a faixa etária delas: menores de 6 meses, de 6 meses a 1 ano e de 1 ano a 2 anos. Para classificar o consumo alimentar destas crianças, têm-se como base as recomendações dos Doze passos para uma alimentação saudável. Para se chegar aos resultados esperados, as informações coletadas foram organizadas no programa Excel 2013. **RESULTADOS** Quanto ao aleitamento materno, do total das crianças, 90% (n = 100) delas recebiam algum tipo de aleitamento, os menores de 6 meses, a prevalência de aleitamento materno exclusivo e misto foram respectivamente 60% (n = 27) e 40% (n = 18). Das crianças de 6 a 12 meses, 97% (n = 32) ainda recebiam leite materno e 3% (n = 1) não recebiam nenhum tipo de aleitamento, já as crianças de 12 a 24 meses, têm-se 3% (n = 1) recebendo leite materno, 70% (n = 23) em aleitamento misto e 27% (n = 9) não recebendo mais leite materno. Quanto ao consumo alimentar das crianças menores de 6 meses, observou-se que todas receberam leite materno, porém há uma considerável parte que consome alimentos não adequados para sua idade, sendo os de maior frequência: água, chá, suco de caixinha ou de fruta 36% (n = 16); fórmula infantil ou leite de vaca 25% (n = 11); mingau 16% (n = 7) e papa doce ou salgada 11% (n = 5). Nas crianças de 6 a 12 meses, a introdução alimentar iniciou-se com seis meses em 61% (n = 20), 61% (n = 20) consomem fórmula infantil, 88% (n = 29) frutas, 82% (n = 27) comida de sal e 76% (n = 25) de legumes. **CONCLUSÃO** Os resultados obtidos aqui são oriundos de um estudo transversal, que foi realizado com uma faixa etária específica de crianças. Pode-se concluir que o aleitamento materno é prevalente nas idades de 0 a 12 meses, porém a introdução precoce de alimentos ainda é frequente. Após os 12 meses foi predominante o aleitamento misto e ingestão adequada de legumes, frutas e comida de sal, porém ainda há um considerável consumo de alimentos inadequados na faixa etária.

Palavras-chave: Aleitamento materno; Introdução alimentar; Práticas alimentares;

VERIFICAÇÃO DO CUMPRIMENTO DA NBCAL EM ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DA CAPITAL PARAENSE

SIMONE DORA SILVA DA SILVA¹; DANIELA LOPES GOMES¹; NAIZA NAYLA
BANDEIRA DE SA¹; REGIANE PADILHA DOS SANTOS¹; CRISTIANO SIQUEIRA
BOCCOLINI².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL; 2. INSTITUTO DE
COMUNICAÇÃO E INFORMAÇÃO CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA EM SAÚDE/FIOCRUZ, -
BRASIL.

INTRODUÇÃO Ao longo dos anos a ciência vem comprovando que o leite materno é o mais nutritivo e adequado alimento aos recém-nascidos, sendo recomendado a sua prática de 0 a 6 meses de forma exclusiva e até os dois anos ou mais de forma complementar. Levando em consideração o importante papel desempenhado pela proteção à amamentação, desde 1988 foi criada a Norma Brasileira de Comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância NBCAL, a qual visa salvaguardar o aleitamento materno por meio do combate à promoção abusiva de substitutos do leite humano. **OBJETIVO** Avaliar o cumprimento da NBCAL em farmácias/drogarias e supermercados/atacados da capital paraense. **METODOLOGIA** Tratou-se de estudo observacional epidemiológico multicêntrico financiado pelo CNPq, no qual foram mapeados farmácias/drogarias e supermercados/atacados em sete cidades brasileiras, os entrevistadores passaram por capacitação para poderem realizar a avaliação quanto ao cumprimento da NBCAL, utilizando um questionário eletrônico estruturado para a identificação do estabelecimento, avaliação da NBCAL e entrevista com gerente. Os questionários foram adaptados da Rede IBFAN e do NetCode (OMS/UNICEF), a coleta de dados ocorreu entre 19 de novembro a 20 de dezembro de 2018. A amostra foi intencional e desenhada para representar diferentes estratos socioeconômicos, sendo avaliados todos os estabelecimentos comerciais nos bairros selecionados até alcançar um n de 200 estabelecimentos (tendo por base prevalência de 50%, erro de 3% e intervalo de confiança de 95%). Pesquisa aprovada sob o parecer de nº 2.912.729. **RESULTADOS** Participaram da pesquisa 200 estabelecimentos comerciais. Observou-se a prevalência de 72,5% (n=145) de infrações nos estabelecimentos pesquisados, dentre os quais 70% (n=140) apresentavam infrações de produtos cuja promoção comercial é permitida mediante a presença adequada de frases de advertência do Ministério da Saúde sobre a superioridade do leite materno e 21,5% (n=43) infrações de produtos cuja promoção comercial é proibida sendo eles: fórmulas infantis para lactentes, fórmulas infantis de seguimento para lactentes e fórmula de nutrientes para RN de alto risco, mamadeiras, bicos, chupetas e protetores de mamilos. **CONCLUSÃO** Nota-se a necessidade de se intensificar a fiscalização quanto ao descumprimento da legislação, inclusive no que diz respeito às notificações e multas as empresas e estabelecimentos, a fim de coibir que tais infrações continuem a ocorrer, além da necessidade de divulgação dos canais de denúncia, incentivando a população a ser também uma fiscal do cumprimento da NBCAL auxiliando no combate à propaganda abusiva dos produtos destinados à primeira infância.

Palavras-chave: Aleitamento materno; Proteção legal; Saúde coletiva;

EFEITO DE UM PROGRAMA EDUCATIVO COM ESCOLARES: ASPECTOS FAVORÁVEIS E DESFAVORÁVEIS PARA A ADOÇÃO DE UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

KATHERINE RIOS ALMEIDA PEDREIRA; NATALIA MIRANDA DA SILVA; DANIELLE PEREIRA MARTINS; ELISABETE AGRELA DE ANDRADE; NYVIAN ALEXANDRE KUTZ; MARCIA MARIA HERNANDES DE ABREU DE OLIVEIRA SALGUEIRO.
CENTRO UNIVERSITÁRIO ADVENTISTA DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO A formação de hábitos alimentares é um processo que se inicia desde o nascimento, com as práticas alimentares introduzidas pelos pais, os primeiros responsáveis por essa formação, e se estende por todas as demais fases do ciclo da vida. A introdução de novos alimentos implica na apresentação de sabores, texturas e cores, experiências sensoriais que influenciarão o padrão alimentar a ser adotado pela criança. **OBJETIVO** Avaliar o efeito de um programa educativo no conhecimento em nutrição e no estado nutricional de alunos; relacionar o consumo alimentar e a escolaridade dos pais ou responsáveis com o conhecimento em nutrição dos alunos e; conhecer os aspectos favoráveis e desfavoráveis para a adoção de uma alimentação saudável pela família. **METODOLOGIA** Estudo descritivo com abordagem quanti-qualitativa desenvolvida com alunos, pais ou responsáveis de uma escola privada em Aracaju-SE. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Adventista de São Paulo sob o CAAE 69571317.0.0000.5377. Participaram 40 alunos nas avaliações antropométricas (aferição de peso e estatura) e de conhecimento em nutrição (Escala de Conhecimento Nutricional), 40 pais ou responsáveis nas avaliações sociodemográficas (Critério de Classificação Econômica Brasil) e do consumo alimentar (Como está sua alimentação?), e 12 pais ou responsáveis no grupo focal (aspectos favoráveis e desfavoráveis para a adoção de uma alimentação saudável). As associações entre o consumo alimentar e a escolaridade dos pais ou responsáveis com o conhecimento em nutrição dos alunos antes e após o programa educativo foram determinadas pelos coeficientes de correlação de Pearson. As transcrições das falas dos sujeitos do grupo focal foram analisadas utilizando-se a análise de conteúdo temática, para a compreensão crítica do assunto. **RESULTADOS** Predominância de meninas (55%), com excesso de peso (45%), pais ou responsáveis pertencentes à classe B (68%), com mais de 8 anos de escolaridade (79%) e com consumo alimentar classificado em atenção (82%). Após a intervenção, os alunos que os pais ou responsáveis tinham mais de 8 anos de escolaridade apresentaram melhora no conhecimento em nutrição. Pais ou responsáveis com mais de 8 anos de escolaridade apresentaram consumo mais adequado de leite, porém apresentaram comportamento mais inadequado quanto à retirada de gordura aparente das carnes quando comparados aos pais ou responsáveis com menos de 8 anos de escolaridade. A análise temática de conteúdo permitiu identificar dois temas e sete subtemas, sendo eles Aspectos favoráveis (Organização, Oferta, Vontade e Prioridade e Orientação) e Aspectos desfavoráveis (Tempo e Dinheiro, Falta de Conhecimento e Práticas Alimentares Familiares) para a adoção de uma alimentação saudável. **CONCLUSÃO** O programa educativo não proporcionou interferência no conhecimento em nutrição e estado nutricional dos alunos, embora tenha-se observado níveis satisfatórios de conhecimento em nutrição e elevada taxa de excesso de peso entre eles. Os pais ou responsáveis pertenciam à classe B, com escolaridade superior a oito anos e consumo alimentar inadequado. A escolaridade interferiu positivamente no

conhecimento em nutrição dos alunos e em alguns comportamentos dos pais. Este estudo contribuiu para o levantamento de aspectos favoráveis e desfavoráveis que interferem na adoção de uma alimentação saudável pela família e podem auxiliar no planejamento de ações educativas que atendam a essas necessidades.

Palavras-chave: Educação alimentar e nutricional; Estado nutricional; Conhecimento em nutrição; Promoção da saúde;

ADESÃO MEDICAMENTOSA, ESTILO E QUALIDADE DE VIDA DE FREQUENTADORES HIPERTENSOS DE UMA POLICLÍNICA UNIVERSITÁRIA

PATRICIA MORENO PEREIRA; MARIANNE DE FARIA CHIMELLO; DANIELLE PEREIRA MARTINS; JULIANA LEANDRO SILVA SANTOS; NYVIAN ALEXANDRE KUTZ; MARCIA MARIA HERNANDES DE ABREU DE OLIVEIRA SALGUEIRO.
CENTRO UNIVERSITÁRIO ADVENTISTA DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO Hipertensão arterial sistêmica é uma doença crônico-degenerativa multifatorial e com alta taxa de mortalidade. É considerada um dos problemas mais graves de saúde pública no Brasil e no mundo. Estilos de vida inadequados, qualidade de vida ruim e a não adesão medicamentosa têm colaborado para o aumento dos níveis pressóricos, podendo aumentar as complicações na saúde dos indivíduos, risco de hospitalização e a mortalidade. **OBJETIVO** Caracterizar os frequentadores hipertensos de uma Policlínica Universitária segundo variáveis sociodemográficas, antropométricas, relacionadas à hipertensão, estilo e qualidade de vida; bem como correlacionar o estilo e qualidade de vida com a adesão medicamentosa. **METODOLOGIA** Estudo transversal descritivo, de abordagem quantitativa, utilizando um questionário estruturado contendo as variáveis de estudo. A pesquisa foi autorizada pela direção da Policlínica Universitária e aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Adventista de São Paulo sob CAAE 80967817.2.0000.5377. Os dados foram obtidos por meio de entrevista, aferição da pressão arterial e dados antropométricos. **RESULTADOS** Foram entrevistados 159 frequentadores hipertensos, sendo que a maioria era idoso (61%), idade 62 ± 11 anos, do sexo feminino (69%), de cor parda (39%), com companheiro (52%), baixo nível de escolaridade (55%), pertencentes à classe socioeconômica C (63%) e com excesso de peso (71%). No momento da entrevista, estavam pré-hipertensos ($138 \pm 19/85 \pm 16$ mmHg); relatando estilo de vida muito bom (54%), qualidade de vida regular (35%) e com média adesão medicamentosa (56%). Frequentadores hipertensos do sexo feminino com adequada adesão medicamentosa retiram seus medicamentos anti-hipertensivos na UBS quando comparados com os frequentadores hipertensos do sexo feminino de baixa adesão ($p < 0,05$) ao tratamento medicamentoso que os de pior estilo de vida (regular). **CONCLUSÃO** Conclui-se que a maioria dos frequentadores hipertensos da Policlínica Universitária eram idosos, do sexo feminino, de cor parda, com companheiro, baixo nível de escolaridade, pertencentes à classe socioeconômica C e com excesso de peso. No momento da entrevista estavam pré-hipertensos e a maioria relatou não participar do programa HiperDia. A adesão medicamentosa correlacionou-se à qualidade e ao estilo de vida, onde os indivíduos com melhor

percepção da qualidade de vida e melhor escore de estilo de vida aderiram mais ao tratamento medicamentoso com anti-hipertensivos e o inverso também foi observado.

Palavras-chave: Hipertensão; Adesão à medicação; Promoção da saúde;

ALIMENTOS E BEBIDAS COMERCIALIZADOS NAS VENDING MACHINES DAS ESTAÇÕES DE METRÔ DA CIDADE DE SÃO PAULO

JESSICA VAZ FRANCO¹; MARIANA TARRICONE GARCIA²; CLAUDIA MARIA BOGUS¹.
1. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. INSTITUTO DE SAÚDE DA SECRETARIA DE SAÚDE DO GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO As estações de metrô da cidade de São Paulo apresentam uma possibilidade crescente de comércios de alimentos, o que torna comum os usuários utilizarem o tempo de deslocamento para se alimentarem. No que diz respeito às máquinas de autosserviço (vending machine), presentes neste tipo de transporte público, são descritas na literatura como pontos de venda de alimentos e bebidas não saudáveis. **OBJETIVO** Este estudo teve como objetivo caracterizar a comercialização de alimentos em máquinas de autosserviço nas estações de metrô da cidade de São Paulo. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal cuja coleta de dados foi realizada no primeiro semestre de 2017 nas 19 estações mais movimentadas do sistema metroviário de São Paulo e administradas pelo Governo do Estado de São Paulo. Foram percorridas todas as áreas das estações e auditadas todas as máquinas de autosserviço encontradas. Para a auditoria utilizou-se o instrumento, do tipo check list, desenvolvido pelas autoras do estudo, que contemplou: a caracterização da máquina (tipo e localização); a disponibilidade de informação para o cliente (preço, promoção e propaganda); a disponibilidade dos itens marcadores de alimentação saudável e não saudável (tendo como base as evidências que sugerem a associação entre os alimentos e a proteção ou ocorrência de doenças crônicas). **RESULTADOS** Identificou-se 21 máquinas de autosserviço que priorizavam, na sua totalidade, alimentos e bebidas ultraprocessados, sendo os tipos mais frequentes: salgadinho de milho empacotado (86% das máquinas), biscoito doce recheado (67% das máquinas) e bebidas açucaradas (86% das máquinas). Vale comentar que as bebidas açucaradas estavam ausentes somente em máquinas que não vendiam qualquer tipo de bebida. Além de água mineral, que era comercializada em 81% das máquinas, foi encontrado apenas maçã como outro alimento saudável / in natura ou minimamente processado, em uma única máquina (representando 5% do total). Quanto à localização das máquinas de autosserviço, 86% estavam situadas em locais onde só circulavam os passageiros do metrô (área interna à catraca). O horário de funcionamento das máquinas era o mesmo das estações: de domingo a sexta-feira das 04:40 a 00:00 e aos sábados das 04:40 a 1:00 do domingo. No que diz respeito à forma de pagamento, o pagamento em dinheiro estava presente em 100% das máquinas seguido de cartão de débito (19% das máquinas) e cartão de crédito (14% das máquinas). Além disso, 67% das máquinas encontradas continham propagandas e 62% apresentavam combos promocionais, ambas as estratégias eram apresentadas em forma de imagens ilustrativas dos fornecedores de

ultraprocessados. CONCLUSÃO Assim, foi possível observar que nos principais trajetos da rede de metrô de São Paulo, estão presentes máquinas de autosserviço que podem exercer influência desfavorável às escolhas alimentares de milhões de pessoas diariamente. A busca por estratégias para reduzir a grande exposição e consumo de alimentos ultraprocessados pela população é imprescindível e estes resultados podem contribuir para problematizar a necessidade da formulação de intervenções e de políticas públicas nos equipamentos públicos de transporte.

Palavras-chave: Ambiente Alimentar; Abastecimento de Alimentos; Política Nutricional;

ECOMAPA E GENOGRAMA COMO FERRAMENTA TECNOLÓGICA DE AÇÃO E FORMAÇÃO PARA O PROFISSIONAL NUTRICIONISTA

EVA LORENA JAKES RODRIGUES; SIDNEY DE ASSIS DA SERRA BRAGA.
CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O genograma é um instrumento de extrema importância aos profissionais da Estratégia Saúde da Família e do Núcleo Ampliado de Saúde da Família e Atenção Básica, uma vez que, possibilita por meio de uma representação gráfica compreender a estrutura familiar e suas principais características, identificando os relacionamentos básicos e os laços de afetividade por meio de símbolos, permitindo ter uma visualização completa sobre o desenvolvimento das doenças do usuário ao identificar riscos e padrões de vulnerabilidades familiares. O ecomapa complementa o genograma, ao identificar as interações da família com o mundo, ou seja, retrata a ligação da família com o meio em que se vive: instituições (igreja, creche, escola, unidade de saúde), vizinhos, sendo útil para avaliar o apoio e suporte prestado tanto do serviço de saúde quanto dos demais pontos de atenção e sua utilização pela família. Os instrumentos são considerados valiosos com a finalidade de diagnóstico e planejamento de ações em saúde, e por isso, devem ser potencialmente valorizados pelos profissionais de saúde para suporte de assistência aos usuários de maior vulnerabilidade.

OBJETIVO Descrever a importância do ecomapa e do genograma como ferramentas tecnológicas de ação e formação para o profissional nutricionista.

METODOLOGIA Trata-se de um estudo descritivo do tipo relato de experiência, realizado na cidade de Benevides, Pará, em setembro de 2019. A intervenção é produto da confecção do Projeto Terapêutico Singular durante a vivência na Residência Multiprofissional em Atenção Básica. Participaram da intervenção uma enfermeira da equipe de saúde, profissionais residentes de diversas categorias, entre eles o profissional nutricionista e o facilitador da atividade. Foi realizada uma visita para confecção do projeto, das ferramentas tecnológicas e uma oficina para apresentação de ambos para a família previamente escolhida pelos membros da equipe de saúde.

RESULTADOS Os residentes da equipe multiprofissional utilizaram as ferramentas genograma e ecomapa para compreensão da composição e dinâmica familiar e relação com demais serviços antes da construção do Projeto Terapêutico Singular. Com a adoção de tais ferramentas, foi possível traçar o diagnóstico multiaxial, identificar as potencialidades e vulnerabilidades do ponto de vista social, familiar, psicológico e domiciliar. Ademais, o uso das mesmas proporcionou uma visão integral sobre a fragilidade da relação familiar, existência de uma

relação recíproca com os vizinhos e forte com os serviços de saúde, podendo identificar riscos e/ou possíveis hipóteses para não adesão ao tratamento, e assim, a equipe de saúde poderia compreender melhor o processo saúde-doença e traçar metas e intervir de forma mais eficaz. Para o nutricionista, tais ferramentas possibilitaram um olhar ampliado, ao enxergar a dinâmica do acesso aos alimentos e possíveis fatores que interferem no estado nutricional, na segurança alimentar e adesão à dieta. **CONCLUSÃO** As tecnologias propostas são fundamentais para as ações serem mais efetivas, uma vez que, o cuidado em saúde é centrado na família. Porém, ressalta-se que tais ferramentas precisam ser exploradas pela equipe. Para o nutricionista, esta é uma ferramenta inovadora que pode ser aprimorada para haver a representação gráfica dos acontecimentos familiares sobre o estado nutricional, do consumo alimentar entre as gerações, compreendendo assim de uma forma mais ampla todo o processo nutricional.

Palavras-chave: Saúde da família; Atenção Primária à Saúde; Equipe Multiprofissional;

INSEGURANÇA ALIMENTAR E EXCESSO DE PESO EM ADOLESCENTES BRASILEIROS: UM ESTUDO DE BASE ESCOLAR

BRUNA POLIDORO GARCIA; CARLA CRISTINA ENES.
PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE CAMPINAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Mais recentemente, a insegurança alimentar, que ocorre quando o acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, não é garantido, tem sido considerada um fator de risco para obesidade. Embora a associação entre a condição de insegurança alimentar e a obesidade já esteja bem estabelecida entre mulheres adultas, essa relação ainda é controversa entre crianças e adolescentes. **OBJETIVO** Estimar a prevalência de insegurança alimentar e verificar sua associação com o excesso de peso em adolescentes escolares brasileiros. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal que utilizou dados da Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE) realizada em 2015. Foram estudados adolescentes entre 13 e 17 anos de escolas públicas e privadas das 26 capitais do Brasil (do 6º ano do Ensino Fundamental ao 3º ano do Ensino Médio), totalizando uma amostra de 10.926 adolescentes. A condição de insegurança alimentar foi avaliada a partir da seguinte pergunta do questionário: Nos últimos 30 dias, com que frequência você ficou com fome por não ter comida suficiente em sua casa?. Foram considerados em condição de insegurança alimentar os adolescentes que responderam às vezes, na maior parte das vezes e sempre. Os mesmos foram classificados segundo seu estado nutricional e considerou-se excesso de peso aqueles que apresentaram sobrepeso ou obesidade. As variáveis sociodemográficas avaliadas foram: sexo, faixa etária, dependência administrativa da escola, escolaridade materna, raça/cor da pele e macrorregiões. A associação entre a insegurança alimentar e excesso de peso foi avaliada a partir do teste qui-quadrado, sendo os valores de p **RESULTADOS** A maioria dos entrevistados (78,5%) relatou que nunca ficou com fome por não ter comida suficiente em casa e somente 2,6% relataram que a situação de insegurança alimentar era muito frequente. Entre aqueles que relataram ser frequente a condição de insegurança alimentar, a maioria era de raça/cor negra (3,2%), com mães sem nenhuma

escolaridade (6,6%), de escolas públicas (2,7%) e residentes na região Norte (3,3%). Embora praticamente um quarto dos adolescentes entrevistados (23,8%) tenha sido classificado com excesso de peso, não se observou associação significativa entre insegurança alimentar e estado nutricional, ou seja, a prevalência de excesso de peso não foi estatisticamente maior entre aqueles que relataram condição de insegurança alimentar. Os valores absolutos mostraram que a frequência de baixo peso foi maior entre os jovens que relataram alguma condição de insegurança alimentar tanto para a amostra total quanto para os meninos. **CONCLUSÃO** Não houve associação significativa entre a condição de insegurança alimentar e o excesso de peso.

Palavras-chave: Adolescentes; Excesso de peso; Insegurança alimentar; Situação socioeconômica;

NEOFOBIA ALIMENTAR INFANTIL E PATERNA NO MUNICÍPIO DE TRÊS PONTAS - MINAS GERAIS

ANDRESA MIRANDA LUIZ; ISIS FIGUEIREDO MANSUR NEVES; DANIELE CAROLINE FARIA MOREIRA; ERIKA APARECIDA AZEVEDO PEREIRA; MARCO ANTONIO OLAVO PEREIRA; BRUNNA SULLARA VILELA RODRIGUES.
CENTRO UNIVERSITÁRIO DO SUL DE MINAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Durante a infância, são formados os hábitos alimentares que dependerão do tipo de alimentação ofertada a criança, assim como a qualidade da alimentação dos pais, sendo que os hábitos alimentares e a preferência podem afetar o seu estado nutricional e possíveis complicações na vida adulta. Os pais influenciam no desenvolvimento de hábitos alimentares das crianças, visto que, são responsáveis pela introdução alimentar e pelo padrão alimentar ofertado através dos exemplos. Uma característica comum nesta fase da vida é a neofobia alimentar, estabelecida como um pequeno traço de personalidade manifestado pela ausência de vontade em experimentar novos alimentos, o medo do novo e a recusa/tendência para rejeitar alimentos novos. A neofobia alimentar ocorre principalmente idade pré-escolar, pois é um período onde a criança consegue determinar uma situação de discernimento em relação ao que vai comer, junto também com as mudanças rápidas na alimentação. **OBJETIVO** Avaliar a presença de neofobia alimentar em crianças em idade pré-escolar e dos pais no município de Três Pontas, Minas Gerais. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal quantitativo, que foi realizado na cidade de Três Pontas, Minas Gerais, em uma escola pública e uma escola particular, com pré-escolares com idade entre 4 e 6 anos. Participaram da pesquisa 75 crianças da escola pública e 16 da escola particular. Foram aplicados dois questionários, um para avaliar a neofobia alimentar, a Escala de Neofobia Alimentar para Crianças e outro para avaliar a classe econômica dos voluntários, Critério de Classificação Econômica Brasil - ABEP. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da instituição sob o parecer nº 3.196.896. **RESULTADOS** Dentre os avaliados, foi possível observar que 33% das crianças e 14% dos pais apresentavam neofobia alimentar. Ao avaliar o comportamento neofóbico dos pais, identificou-se que não há influência deste no comportamento dos filhos ($p = 0,6532$). Quando analisados o tipo de escola com presença de neofobia alimentar, foi identificado uma correlação significativamente positiva ($p =$

0,0093). No entanto, a presença de neofobia nestas crianças não demonstrou correlação com a classe econômica destas ($p= 0,6552$). Sessenta e quatro por cento dos pais relataram utilizar diferentes estímulos na presença da neofobia, como comer o alimento junto com a criança e associar os alimentos a determinadas personagens infantis. **CONCLUSÃO** Embora o presente estudo não tenha apresentado associação entre neofobia dos pais com a dos filhos, é clara a influência dos pais no hábito alimentar das crianças, além a escola, da classe socioeconômica e do círculo social. Diante disso, é extremamente importante identificar a presença da neofobia alimentar para que ela não afete a formação alimentar, bem como, o estado nutricional na adolescência e vida adulta, garantindo diversidade de alimentos e de nutrientes e reduzindo o risco de desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis.

Palavras-chave: Alimentação escolar; Comportamento alimentar; Saúde da criança; Pré-escolar;

DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS MATRICULADAS EM UMA ESCOLA MUNICIPAL DA CIDADE DE SANTA HELENA – PR

CLENISE MARIA REIS CAPELLANI DOS SANTOS¹; PATRICIA DE ABREU WILMSEN²; SORAIA YOUNES².

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO DINÂMICA DAS CATARATAS, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO OESTE DO PARANÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Avaliar o estado nutricional das crianças nas escolas é fundamental, pois permite monitorar a evolução das modificações do crescimento e desenvolvimento dos estudantes, e, é uma forma de analisar o perfil nutricional, desenvolver práticas saudáveis de vida, prevenir doenças e realizar o tratamento adequado (BIET, 2014). **OBJETIVO** Analisar o estado nutricional, por meio de avaliação antropométrica, de crianças de seis a dez anos, de ambos os sexos, matriculadas em uma Escola Municipal na cidade de Santa Helena, Paraná. **METODOLOGIA** A coleta de dados foi realizada em setembro de 2018. Para o cálculo do tamanho da amostra, foram utilizados os seguintes parâmetros: tamanho da população alvo, erro máximo aceito de 5% e nível de confiança de 95%, totalizando uma amostra de 192 estudantes os quais os pais assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. O peso e a estatura foram avaliados com as crianças vestindo roupas leves e descalças. A antropometria foi realizada utilizando-se as listas de matrículas com nomes, data de nascimento e sexo para identificação dos escolares. Os índices de Peso por Idade (P/I), Estatura por Idade (E/I) e Índice de Massa Corporal por Idade (IMC/I) foram analisados, com adequações de idade e sexo correspondente. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética sob o Parecer de nº 2.850.717. **RESULTADOS** O diagnóstico nutricional através do IMC para idade, identificou 51% dos escolares com eutrofia, 1% com baixo peso e 48% acima do peso, sendo que 49% das meninas e 47% dos meninos encontram-se acima do peso, e 2% dos meninos baixo peso; pelo indicador P/I 79% dos avaliados tem peso adequado, 1% está baixo peso e 20% estão com peso elevado, sendo que 22% das meninas e 19% dos meninos apresentaram peso elevado para idade, e 3% dos meninos baixo peso; pelo índice E/I verificou-se que 92% da população estavam de acordo com o padrão de referência, e

8% com a estatura abaixo do esperado para idade, sendo que 5% das meninas e 11% dos meninos apresentaram baixa estatura. **CONCLUSÃO** Identificou-se que a maioria dos escolares avaliados apresentam-se dentro dos padrões recomendados pela Organização Mundial da Saúde (WHO, 2007) segundo os índices de P/I e E/I, prevalecendo estado nutricional adequado. No entanto, segundo o IMC/I pode-se observar que a ocorrência de eutrofia e sobrepeso encontra-se com valores muito semelhantes em seus percentuais, e um pequeno percentual de crianças em risco de desnutrição. O excesso de peso foi mais prevalente nas meninas e o baixo peso nos meninos. Ressalta-se que a avaliação nutricional de escolares é fundamental para subsidiar as condutas a serem adotadas para a promoção da saúde no ambiente escolar.

Palavras-chave: Antropometria; Estado Nutricional; Escolares;

CONHECIMENTO DE GESTANTES SOBRE ALEITAMENTO MATERNO NO MUNICÍPIO DE SANTA TEREZINHA DE ITAIPU – PR

CLENISE MARIA REIS CAPELLANI DOS SANTOS¹; SORAIA YOUNES¹; MICHELI SIMON².

1. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO OESTE DO PARANÁ, - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO DINÂMICA DAS CATARATAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Amamentar é um processo que envolve interação profunda entre mãe e filho, é uma estratégia natural de vínculo, afeto, proteção e nutrição para a criança. O leite materno é capaz de suprir, sozinho, as necessidades nutricionais da criança nos primeiros seis meses de vida e continua sendo uma importante fonte de nutrientes até os dois anos de idade (ALGARVES; JULIÃO; COSTA, 2015). **OBJETIVO** Identificar o conhecimento das gestantes em relação ao aleitamento materno no município de Santa Terezinha de Itaipu- PR. **METODOLOGIA** O estudo do tipo descritivo exploratório, com abordagem quantitativa foi realizado com gestantes atendidas nas UBS do município por meio de questionário aplicado na residência das próprias gestantes. As visitas domiciliares ocorreram no período vespertino entre setembro e outubro de 2018. Foram realizadas 40 visitas nos 4 bairros do Município de Santa Terezinha de Itaipu-PR. Destas, cinco gestantes faziam seu pré-natal em clínicas particulares, oito gestantes não aceitaram fazer parte da pesquisa, e dez não foram encontradas em suas residências. Fizeram parte do estudo 17 gestantes mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética sob o Parecer de nº 2.850.489. **RESULTADOS** Do total de gestantes entrevistadas, 100% (n=17) pretendem amamentar seus filhos e consideram importante o aleitamento materno; 94% (n=16) conhecem os benefícios da amamentação; 59% (n=10) relatam não terem sido orientadas sobre o aleitamento materno no pré-natal; 94% (n=16) declaram que a alimentação da mãe influencia na amamentação. Quanto ao conhecimento das gestantes quanto ao tempo de aleitamento materno exclusivo: 52% (n=9) refere que a amamentação exclusiva deve ser até o sexto mês, 36% (n=11) até os dois anos, e 12% (n=4) até os doze meses. As gestantes ao serem questionadas se as mesmas foram amamentadas por suas mães: 82% (n=14) das gestantes afirmaram que sim; 12% (n=2) não souberam responder; e,

6% (n=1) afirmaram que não. CONCLUSÃO Identificou-se elevado percentual de gestantes que até o momento das entrevistas afirmam não terem recebido orientações pertinentes ao aleitamento materno nas consultas de pré-natal. Todas referem que consideram importante o aleitamento materno e que pretendem amamentar seus filhos ao nascimento. A maioria afirma conhecer os benefícios do leite materno para o bebê, bem como a influência da alimentação materna no processo da amamentação. Entretanto, percentual importante das gestantes desconhecem o tempo adequado de aleitamento materno exclusivo. É importante que a Atenção Básica do município de Santa Terezinha de Itaipu desenvolva ações que proporcionem mais informações e orientações sobre o tema, a fim de proporcionar mais conhecimento as futuras mães e nutrição adequada aos futuros bebês.

Palavras-chave: Amamentação; Nutrição Infantil; Saúde Pública;

INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL E PREDIÇÃO DE PADRÕES ALIMENTARES NO ESTUDO LONGITUDINAL DE SAÚDE DO ADULTO (ELSA-BRASIL)

VANDERLEI CARNEIRO DA SILVA¹; TANIA APARECIDA DE ARAUJO²; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI¹; ITAMAR DE SOUZA SANTOS³; ISABELA JUDITH MARTINS BENSENOR³.

1. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA, UBERLÂNDIA - MG - BRASIL; 3. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO Aprendizagem de máquina semi-supervisionada é um ramo da Inteligência Artificial que combina algoritmos na análise de dados. O processo inicia com algoritmos que não requerem supervisão, busca padrões e relacionamento entre variáveis. Na sequência etapa supervisionada do processo outros algoritmos são treinados para a construção de modelos preditivos. Na avaliação do consumo alimentar, padrões não óbvios e relações não lineares são frequentes, o que torna essa análise complexa. Embora pouco explorados no Brasil, algoritmos de aprendizagem de máquina aplicados à nutrição, podem desenvolver modelos robustos e auxiliar na predição de padrões alimentares. **OBJETIVO** Predizer padrões alimentares com aprendizagem semi-supervisionada de participantes de um estudo de coorte brasileiro. Comparar desempenho dos modelos e identificar os principais preditores sociodemográficos e clínicos. **METODOLOGIA** Análise transversal com os dados da linha de base do Estudo Longitudinal de Saúde do Adulto (ELSA-Brasil). A primeira fase do estudo foi realizada entre 2008 e 2010, recrutou servidores públicos em três regiões no Brasil. Foram realizadas avaliações de saúde, antropometria, coletas de amostras de sangue e urina. Foi aplicado um questionário de frequência alimentar semi-quantitativo, adaptado e validado para o estudo. A amostra desta análise foi composta por 12.667 participantes, homens e mulheres, com idade entre 35 e 74 anos. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (parecer nº 2.566.286). A análise ocorreu em duas etapas, primeiro foram derivados padrões de consumo utilizando o algoritmo K-Means. Na segunda etapa, os preditores: sexo, idade, escolaridade, situação de trabalho, raça/cor,

estado civil, renda, se vive com alguém, região, tabagismo, atividade física, auto avaliação de saúde, índice de massa corporal, relação cintura-quadril, dislipidemia, hipertensão, diabetes e doença cardiovascular, foram utilizados para predição do padrão individual. Os dados sociodemográficos e clínicos foram utilizados para treinar os algoritmos Support Vector Machines, Naïve Bayes, K-Nearest Neighbours e Decision Trees. Subconjuntos de treino e teste foram utilizados nessa etapa para avaliar o treinamento realizado. As análises foram realizadas no software R, versão 3.6.0. **RESULTADOS** Dois padrões alimentares foram derivados. O primeiro, rotulado como ocidental, incluiu 7.157 participantes, foi caracterizado pelo consumo de grãos refinados, leguminosas, carne vermelha, produtos lácteos ricos em gordura, sucos industrializados e bebidas alcoólicas. O segundo, rotulado como prudente, incluiu 5.510 participantes, foi caracterizado por ingestão de frutas, vegetais, grãos integrais, frango, peixes, leite e derivados com reduzido teor de gordura e sucos naturais. Entre os preditores utilizados: renda, escolaridade, situação de trabalho (ativo/aposentado), prática de atividade física, idade, sexo e relação cintura-quadril foram os mais importantes e selecionados por todos os algoritmos. Em relação ao desempenho dos modelos, a acurácia obtida variou entre 69% e 71%. O modelo com Support Vector Machines resultou no menor nível de erros. **CONCLUSÃO** Algoritmos de aprendizagem dispendo de dados sociodemográficos e clínicos podem predizer padrões alimentares com razoável desempenho e consistência. A abordagem utilizada pode complementar às técnicas de análise existentes, identificar padrões específicos e auxiliar no rastreamento de indivíduos e grupos para aconselhamento sobre hábitos alimentares saudáveis.

Palavras-chave: Algoritmos; aprendizagem de máquina; dieta; estudo multicêntrico;

ANÁLISE NUTRICIONAL DAS CESTAS BÁSICAS DE ALIMENTOS DOS INDÍGENAS GUARANI E KAIOWÁ DE DOURADOS, MATO GROSSO DO SUL, BRASIL.

JÚLIA RIBEIRO DE PAULA LICA; VERONICA GRONAU LUZ; CAROLINE CAMILA MOREIRA; RENATA DE MATOS VICENTE; CAMILA PATRICIA GOMES BORGES; CAIO GUSTAVO SIMONELLI.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS, DOURADOS - MS - BRASIL.

INTRODUÇÃO Em 1917, na região sul do então estado do Mato Grosso, o Serviço de Proteção do Índio criou a Reserva Indígena de Dourados. Com o surgimento da reserva, os povos indígenas deixaram de ter locais adequados para a caça, pesca e coleta, ocasionando alterações em suas práticas alimentares. Além disso, a degradação ambiental, originada da ampliação agropecuária na região, ocasionou transformações territoriais, dificultando o acesso aos alimentos e refletindo uma consequente situação de insegurança alimentar entre os Kaiowá e Guarani (CAVALCANTE, 2013). Em 2005, a insegurança alimentar ficou mais evidente devido a altos índices de mortalidade infantil causados pela desnutrição, e como medida emergencial ocorreu à implantação de um programa para distribuição de cesta de alimentos, que ainda hoje atende famílias em situação mais grave (MOTA; CAVALCANTE, 2019). A maioria dessas famílias vive sob condições precárias e depende basicamente do conteúdo das cestas para sobreviver e há escassez de estudos na área. **OBJETIVO**

Avaliar qualitativamente as cestas básicas de alimentos ofertadas aos povos indígenas de Dourados, Mato Grosso do Sul. METODOLOGIA Trata-se de um estudo descritivo que avaliou os alimentos das cestas básicas distribuídas aos povos indígenas de Dourados Mato Grosso do Sul, tanto residentes nas aldeias, como em áreas de acampamento e retomadas. Foram avaliadas três cestas básicas de alimentos: a cesta fornecida pelo estado, aos moradores da Reserva Indígena de Dourados e aldeia Panambizinho; a cesta distribuída pela Secretaria Municipal de Assistência Social de Dourados, para indígenas com maior vulnerabilidade; e a cesta fornecida pela Fundação Nacional do Índio e entregue pela Companhia Nacional de Abastecimento, disponível apenas para os indígenas de acampamentos e retomadas. As informações para análise das cestas foram obtidas por ofício solicitado aos órgãos responsáveis. A análise qualitativa foi realizada pela classificação NOVA (MONTEIRO et al., 2016), que classifica os alimentos em: in natura ou minimamente processado; ingredientes culinários processados; processados; e ultraprocessados, de acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira. A análise quantitativa foi feita com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (NEPA/UNICAMP, 2011), para calcular os valores de energia, macro e micronutrientes e fibra alimentar. Foi calculado o valor energético diário de cada cesta e o valor energético diário por membro da família, considerando uma família média de quatro pessoas, utilizando a faixa etária de 19 a 50 anos, para a análise da adequação nutricional das cestas. As estimativas diárias encontradas de nutrientes foram comparadas com os valores de ingestão dietética de referência das Dietary Reference Intakes (INSTITUTE OF MEDICINE, 2002). RESULTADOS A maioria dos alimentos das cestas eram in natura/minimamente processados, mas também havia alimentos processados e ultraprocessados. Nenhuma das cestas atingiu as necessidades diárias, apresentando valores inferiores ao recomendado tanto para energia e macronutrientes, quanto para a maioria dos micronutrientes. As cestas básicas atendiam as necessidades de uma família indígena com quatro adultos somente por uma média de nove dias. CONCLUSÃO Nenhuma cesta de alimentos avaliada foi capaz de suprir as necessidades nutricionais e alimentares dos povos indígenas e as políticas públicas devem ser revistas para atender de maneira adequada esses grupos tradicionais.

Palavras-chave: Políticas Públicas; Saúde Indígena; Segurança Alimentar e Nutricional;

COMPORTAMENTO ALIMENTAR E FATOR SOCIOECONÔMICO DE ADOLESCENTES RURAIS DO NORDESTE PARAENSE

VICTOR VIEIRA DE OLIVEIRA; IANE RAQUEL BARATA GUIMARÃES; NALU DE MORAES RIBEIRO.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os fatores de risco comportamentais constituem a causa direta de grande parte da carga das doenças, tanto na mortalidade geral quanto nas mortes prematuras e incapacidades decorrentes. Estes fatores são potencializados pelos condicionantes socioeconômicos, culturais e ambientais. As condições em que as pessoas nascem, vivem, trabalham e envelhecem, facilitam ou dificultam o acesso às condições de vida mais favoráveis à saúde, repercutindo diretamente nos

padrões de adoecimento. **OBJETIVO** Analisar o comportamento alimentar a partir dos dados socioeconômicos de adolescentes rurais do nordeste paraense. **METODOLOGIA** O trabalho caracterizou-se como um estudo epidemiológico transversal, observacional, em amostra representativa de estudantes entre 15 e 19 anos, matriculados em escolas rurais do município de Ipixuna do Pará, no nordeste paraense. Ao todo seis escolas foram selecionadas, totalizando uma amostra total de 193 adolescentes. As informações foram coletadas através de questionário autoaplicável, utilizou-se uma versão adaptada do questionário da Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar - 2015, proposto pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (2012). Os dados desta pesquisa fazem parte do Projeto intitulado Adolescentes Rurais: comportamentos de risco para doenças crônicas não transmissíveis em um município do interior do Estado do Pará, aprovado sob o número 2.856.862 pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará. **RESULTADOS** Dos 193 adolescentes avaliados, 53% responderam sobre a escolaridade materna, que a mãe era analfabeta ou possuía o ensino fundamental incompleto, 23% não possuíam banheiros com chuveiro dentro do domicílio e 59% moravam em domicílios com cinco moradores ou mais, estes dados refletem o baixo poder econômico encontrado. Sobre os comportamentos considerados saudáveis na pesquisa, 80% referiram tomar café da manhã todos os dias (n=155); 69% faziam as refeições com o pai, mãe ou um responsável, enquanto que 52% responderam não comerem a alimentação servida na escola. Quando indagados sobre o comportamento inadequado de assistindo à televisão, 51% responderam que não assistiam ou raramente assistiam enquanto comiam; somente 35% responderam se alimentar assistindo televisão todos os dias. **CONCLUSÃO** Diante do exposto, percebe-se que os adolescentes de regiões rurais aparentemente mantêm hábitos alimentares mais saudáveis que o observado em adolescentes de regiões urbanas. Porém ao se olhar mais atentamente para a realidade encontrada notam-se alguns pontos que devem ser considerados ao fazer tal julgamento: importância e valorização da primeira refeição - café da manhã - pelos adolescentes de comunidades rurais, devido muitos deles trabalharem com os pais no campo; o grande número de moradores por domicílio encontrado na pesquisa, podendo favorecer o adolescente de sempre estar acompanhado nas refeições; duas comunidades das seis analisadas não tinham energia elétrica, o que impossibilita o comportamento de comer assistindo televisão, além de também influenciar no comportamento de comer a alimentação escolar, visto que nas comunidades sem energia elétrica o cardápio servido era bastante monótono, com a presença de enlatados e ultra processados, diminuindo a aceitação pelos escolares.

Palavras-chave: condicionantes sociais; saúde coletiva; epidemiologia;

AQUISIÇÃO DE FRUTAS E HORTALIÇAS SEGUNDO RENDA FAMILIAR NO BRASIL: UMA ANÁLISE DE QUANTIDADE E VARIEDADE A PARTIR DE DADOS DA PESQUISA DE ORÇAMENTOS FAMILIARES 2008–2009

JÉSSICA PEREIRA SAMPAIO; DANIELA SILVA CANELLA; NATALIA OLIVEIRA.
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação pode variar em função de características como idade, sexo, renda e escolaridade, sendo que uma maior renda familiar facilita o acesso a alimentos saudáveis, como frutas e hortaliças. A quantidade adequada, mas também a diversidade no consumo de frutas e hortaliças são importantes para a prevenção de doenças crônicas. Apesar de numerosos os estudos relacionados ao consumo de frutas e hortaliças no Brasil, a variedade ainda é um elemento pouco explorado. **OBJETIVO** Avaliar a quantidade e a variedade de frutas e hortaliças adquiridas pelos domicílios brasileiros segundo classes de rendimento. **METODOLOGIA** Foram utilizados dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística em 2008-09, totalizando 55.970 domicílios, com dados representativos da população brasileira. A partir do Sistema IBGE de Recuperação Automática foi realizado o levantamento dos dados agregados referentes a aquisição domiciliar de frutas e hortaliças e seis classes de rendimento pré-estabelecidas (até 830 reais; 830 a 1.245 reais; 1.245 a 2.490 reais; 2.490 a 4.150 reais; 4.150 a 6.225 reais; e mais de 6.225 reais). A quantidade anual per capita (kg) adquirida de cada item alimentar foi transformada a fim a expressar valores diários de consumo (grama/per capita/dia) e foram aplicados fatores de correção para exclusão da fração não comestível. Analisou-se as médias da quantidade absoluta das frutas e hortaliças adquiridas para o Brasil e segundo as classes de rendimento. As análises foram realizadas pelo Microsoft Excel®. Por terem sido utilizados dados secundários públicos, não foi necessária aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa. **RESULTADOS** A disponibilidade per capita diária média de frutas e hortaliças nos domicílios brasileiros foi de 97,2 gramas (54,4 g de frutas e 42,8 g de hortaliças). Considerando a renda familiar da menor (até 830 reais) para a maior (mais de 6.225 reais) classe de renda, as quantidades de frutas e hortaliças observadas foram: 51,0 g, 73,6 g, 92,8 g, 119,4 g, 133,9 g e 186,4 g, respectivamente. A aquisição de frutas foi maior que a de hortaliças em todas as faixas de renda (variando de 26,6 a 112,4 g e de 24,4 a 74,0 g, respectivamente). Cerca de 50% da quantidade total adquirida de frutas e hortaliças foram representadas por cinco tipos de frutas (melancia, banana prata, maçã, laranja pera, banana d'água) e três tipos de hortaliças (tomate, cebola e cenoura) em todas as classes de rendimentos. Esse percentual diminuiu gradativamente com o aumento da renda, indicando que os domicílios com menor renda, a despeito da menor quantidade adquirida, variaram mais na compra destes alimentos. **CONCLUSÃO** A aquisição domiciliar de frutas e hortaliças no Brasil mostrou-se insuficiente em todas as faixas de renda investigadas. Poucos itens representaram boa parte da aquisição desses alimentos, evidenciando pouca variedade na alimentação dos brasileiros.

Palavras-chave: Consumo de alimentos; Fatores socioeconômicos; Iniquidades; Epidemiologia nutricional; Saúde pública

PROJETO EDUCATIVO GASTRONÔMICO NORTISTA REALIZADO COM ALUNOS DE UMA ESCOLA PARTICULAR EM ANANINDEUA-PA

THALIA DA SILVA DE FREITAS¹; CAMILA LORENA RODRIGUES MACHADO².

1. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, ANANINDEUA - PA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A educação alimentar e nutricional é considerada a base para promoção da saúde e da alimentação saudável, pois é vista como uma estratégia fundamental para enfrentar os novos desafios nas áreas de saúde, alimentação e nutrição (SANTOS, 2005). Com o público infantil, investir em atividades de educação alimentar e nutricional torna-se essencial, pois é nesta fase que os gostos e preferências alimentares serão alicerçados para a vida adulta. **OBJETIVO** Realizar projeto educativo gastronômico com duas turmas de ensino fundamental de uma escola de ensino privado, com crianças na faixa etária de 6 a 7 anos. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo, do tipo relato de experiência. Este projeto de educação alimentar e nutricional teve como ênfase apresentar aos alunos alguns alimentos típicos da região Norte do país, sendo planejada e realizada em quatro etapas. A primeira etapa teve como objetivo a apresentação do projeto, com uma breve introdução de algumas frutas e preparações típicas dessa região e os seus benefícios nutricionais e culturais. Na segunda etapa, os alunos realizaram na horta da escola o plantio com sementes de jambú. A terceira etapa foi destinada ao preparo e degustação dos doces de cupuaçu e bacuri, com adaptações na receita. Na quarta etapa houve a degustação do açaí. **RESULTADOS** Na primeira etapa da execução do projeto foi possível identificar que os alunos mesmo sendo residentes desta região ainda não conheciam alguns dos alimentos utilizados na culinária nortista, pois a família não tinha o hábito de consumir os mesmos e nem de leva-los a feiras e supermercados para conhecer os alimentos, porém surgiu a curiosidade dos mesmos, realizando diversas perguntas sobre estes alimentos. Na segunda etapa, houve o entusiasmo dos mesmos na execução da tarefa, pois eles que realizaram todas as etapas do plantio. Na terceira etapa, houve a participação da maioria, alguns não quiseram experimentar pois não havia o costume de consumi-los. Para finalizar, na quarta etapa houve a participação de todos, pois o açaí é um alimento conhecido e consolidado na culinária regional. **CONCLUSÃO** A efetuação destas atividades foi de suma importância, pois obtiveram resultados positivos em cada etapa, os alunos conheceram mais a respeito da culinária nortista, foi aguçada a curiosidade em provar diferentes alimentos após conhecer seus benefícios. Portanto, o objetivo principal de educação alimentar e nutricional proposto no projeto foi alcançado, pois foi possível promover a busca autônoma de hábitos alimentares saudáveis, de uma forma lúdica para esta faixa etária, sendo essencial incentivá-los, pois estão firmando suas preferências alimentares.

Palavras-chave: Alimentação; Educação; Infantil;

ADEQUAÇÃO NUTRICIONAL DE REFEIÇÕES SERVIDAS EM RESTAURANTES POPULARES

MARIA SYLVIA CARVALHO DE BARROS; REBECA ISIS DE OLIVEIRA SANTOS.
CENTRO UNIVERSITÁRIO CENTRAL PAULISTA, SÃO CARLOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO A implantação de restaurantes populares integra um conjunto de ações governamentais para garantir a realização do Direito Humano à Alimentação Adequada. Esses restaurantes têm por objetivo amenizar a situação de insegurança alimentar da população através do fornecimento de refeições saudáveis, em locais de intenso fluxo de trabalhadores e pessoas de baixa

renda. As refeições servidas nesses locais devem ser compostas por alimentos variados, nutritivos, que atendam às necessidades nutricionais e energéticas, de forma a melhorar a qualidade de vida e contribuir para a redução da incidência e prevalência de agravos nutricionais e de saúde. **OBJETIVO** Avaliar a adequação nutricional das refeições servidas em restaurantes populares da cidade de São Carlos, estado de São Paulo, às necessidades de seus usuários. **METODOLOGIA** Estudo exploratório de abordagem quantitativa, realizado com 643 usuários no restaurante Bom Prato e nas duas unidades do Restaurante Popular da cidade de São Carlos, SP; os dados foram coletados entre agosto de 2017 e março de 2018. Para avaliação nutricional das refeições foram registrados, durante o desjejum, almoço e jantar, todos os itens constantes do cardápio e as respectivas quantidades servidas por porção, em gramas ou mililitros. Foram utilizadas tabelas de composição de alimentos para o cálculo do teor de carboidratos, proteínas, gorduras totais, calorias, sódio, fibras, iodo, ferro e vitamina A. A avaliação da adequação nutricional das refeições às necessidades dos usuários foi realizada utilizando-se os parâmetros do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) e as recomendações das Dietary Reference Intakes (DRI). Para a coleta dos dados antropométricos, foram utilizados estadiômetro portátil, fita métrica inelástica e balança portátil digital. Os métodos empregados para avaliar o estado nutricional dos indivíduos foram o Índice de Massa Corporal (IMC) ($\text{Peso}/\text{Altura}^2$), cuja classificação se deu em função dos critérios estabelecidos pela Organização Mundial da Saúde (OMS) e a medida da circunferência abdominal (CA), para avaliação do risco do desenvolvimento de doenças associadas ao excesso de peso. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Central Paulista, sob o parecer número 2.360.396. **RESULTADOS** Não foi observada inadequação no aporte de calorias e macronutrientes, exceto pelo teor de proteínas no desjejum, cuja média ofertada ficou 40% abaixo da recomendação. A oferta média de sódio se mostrou elevada nas três refeições avaliadas (desjejum, almoço e jantar), ultrapassando o dobro da quantidade máxima recomendada. A média de fibras também ficou acima do recomendado nas três refeições. A quantidade de ferro ofertada ultrapassou a recomendação mínima nas três refeições, tanto para homens quanto para mulheres e o teor de vitamina A excedeu a recomendação diária para mulheres no período do jantar; os valores de ingestão máxima para esses nutrientes, no entanto, não foram extrapolados. **CONCLUSÃO** Apesar de os cardápios necessitarem de algumas adequações, principalmente no que se refere ao conteúdo de sódio, foi possível observar que as refeições servidas nos restaurantes populares de São Carlos contribuem significativamente para a manutenção da segurança alimentar e nutricional de seus usuários, oferecendo refeições compostas por grande variedade de alimentos de alto valor nutricional e a preços acessíveis.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional; Políticas Públicas; Direito Humano à Alimentação Adequada; Restaurantes Populares;

RELAÇÃO ENTRE DADOS ANTROPOMÉTRICOS E A AUTOIMAGEM EM JOVENS ADULTOS NAS CONCESSIONÁRIAS DO DF

**DAYANNE DA COSTA MAYNARD; ANGELICA REGINA MARINHO DE SANTANA;
BRUNA DE LIMA GOMES FLEURY.
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA, - BRASIL.**

INTRODUÇÃO O comportamento alimentar atualmente vem mudando conforme a sociedade evolui, com esse avanço, novos hábitos alimentares passaram a fazer parte da nova sociedade como um novo estilo de vida (AINETT et al., 2017). Para Klotz-Silva et al. (2016), para entender esses comportamentos alimentares que estão na moda a tendência é que se busque referências no campo das Ciências Humanas e Sociais. Esse fator essencialmente vinculado à nutrição, por tratar das questões relacionadas aos hábitos alimentares, facilmente se comunica com aspectos psicológicos do ser humano, em especial com aqueles relacionados à imagem que as pessoas fazem de si próprias, com sua autoestima (FRANÇA 2012; MOSQUERA, STOBÄUS, 2006). Assim, percebe-se que a autoimagem é um aspecto importante que reflete diretamente no bem-estar emocional e físico do indivíduo, e que guarda relação direta com a qualidade da alimentação que é feita durante todo o período de vida. **OBJETIVO** Analisar a relação da satisfação da autoimagem corporal com o IMC e percentual de gordura de jovens adultos no DF trabalhadores em concessionária de veículos. **METODOLOGIA** Como parte do processo foi aplicado o questionário Body Shape Questionnaire BSQ-34, que avalia a percepção de imagem corporal por meio de 34 itens auto preenchíveis. Foram realizadas medições de peso e altura, o que possibilitou o cálculo do IMC, e os indivíduos foram classificados de acordo com as referências da OMS. Para a aferição do peso dos entrevistados foi utilizada balança digital da marca Omron, modelo HBF-514 e para estatura foi utilizado estadiômetro portátil da marca Seca. Foi analisado por meio de bioimpedância marca InBody a composição corporal e o percentual de gordura da população feminina e masculina. O trabalho foi aprovado pelo comitê de ética e pesquisa do UniCEUB sob o parecer número 3.662.989. **RESULTADOS** Os resultados encontrados mostraram que 58% da população analisada são mulheres, com média de idade de 31 anos (± 8). Ao analisar a população por sexo, foi percebido que a média de peso ($85,39 \pm 19,43$) e estatura ($1,76 \pm 0,06$) dos homens foi maior do que das mulheres. Já em relação ao IMC, foi encontrado um maior sobrepeso (38,1%) e obesidade (28,6%) no sexo masculino. Nas mulheres a eutrofia representou uma maior porcentagem 51,7%, seguido do sobrepeso 34,5%. Na análise do percentual de gordura de ambos os sexos, foi evidenciado uma classificação de percentual muito alto nas mulheres (82,8%). Ao analisar o nível de satisfação dos indivíduos, ficou evidente que o sexo feminino teve uma maior porcentagem na grave insatisfação 6,9% em relação ao sexo masculino 4,8%, além disso os homens apresentaram ausência de insatisfação maior do que as mulheres. Quando foram feitos testes estatísticos de correlação foi percebido uma correlação significativa, quanto maior o percentual de gordura maior a insatisfação corporal ($p = 0,028$). **CONCLUSÃO** Podemos concluir que a preocupação feminina com a adequação da sua imagem aos padrões sociais é mais acentuada que a dos homens. Associado a autoimagem, foi concluído que quanto maior o percentual de gordura maior a insatisfação corporal. Dessa forma, foi evidenciado que a preocupação destes indivíduos é maior quando relacionada ao ponto de vista do outro, induzindo-o a buscar por uma melhoria em sua forma física. Levando-o a busca de resultados rápidos, muitas vezes prejudiciais à saúde.

Palavras-chave: Autoimagem; Concessionárias; Satisfação;

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO ALEITAMENTO MATERNO EM BELÉM DO PARÁ

LETÍCIA CORRÊA DOS SANTOS COSTA.
CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O aleitamento materno constitui a estratégia mais eficaz e econômica para redução da morbimortalidade infantil, transmite afeto, proteção e nutrição à criança, emitindo impacto positivo na vida da mulher, da criança, na sociedade e também no sistema de saúde. O Ministério da Saúde do Brasil, recomenda o aleitamento materno por dois anos ou mais, sendo exclusivo nos primeiros seis meses de vida da criança. Assim, conhecer a prevalência do aleitamento materno exclusivo (AME), de uma determinada região é fundamental para avaliar sua qualidade e potencializar as estratégias de promoção, proteção e apoio à prática (BRASIL, 2015). **OBJETIVO** Avaliar a qualidade do aleitamento materno em Belém do Pará. **METODOLOGIA** Estudo descritivo, de abordagem quantitativa. A obtenção dos dados foi realizada pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), na plataforma foram coletadas informações sobre o consumo alimentar de crianças menores de 6 meses, de ambos os sexos, no período de 2016 à 2019. Foram selecionados dados referentes a quantidade de crianças em aleitamento materno exclusivo, que tiveram seus dados registrados no sistema, pelos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde (EAS) de Belém do Pará. A avaliação da qualidade do aleitamento materno se deu pela aplicação do indicador de AME, proposto pela Organização Mundial da Saúde, que considera o aleitamento materno: Muito Bom com índices 90% a 100%, Bom entre 50% a 89%, Razoável entre 12% a 49% e Ruim de 0% a 11% (BRASIL, 2009). **RESULTADOS** Verificou-se um n=270 crianças menores de 6 meses, que tiveram seus dados registrados pelos EAS no SISVAN, no período de 2016 a 2019 (n=188, n=36, n=30 e n=19 respectivamente), na capital do Pará, no qual, um n=157 crianças estiveram em amamentação exclusiva (respectivamente n=104, n=24, n=16 e n=13). O percentual de crianças em AME, no intervalo de tempo avaliado foi de 58,1%, considerando essa prevalência, o indicador proposto pela OMS classifica-se em bom. Já em cada ano avaliado, a prevalência foi de 55,3% em 2016, 66% em 2017, 53,3% em 2018 e 81,2% em 2019. Desse modo, constatou-se que apesar da diferença do número de crianças atendidas em cada ano, o índice de AME não decresceu de bom e, embora que, a prevalência mais esperada esteja entre os índices de muito bom, comparando-se à II Pesquisa de Prevalência de Aleitamento Materno, de 2008, qual demonstrou que Belém destacou-se como a capital brasileira de maior prevalência de AME (56,1%), observa-se um aumento nessa prevalência nos anos de 2017 e 2019. **CONCLUSÃO** Segundo o indicador proposto pela OMS, a qualidade do aleitamento materno em Belém do Pará é considerada boa. Os dados obtidos demonstraram que o consumo alimentar de mais da metade das crianças da capital do Pará, estava em acordo com o preconizado pelo Ministério da Saúde, que é entre os índices bons, porém é necessário o fortalecimento das estratégias de apoio à prática, que depende de um esforço intersetorial e coletivo no sistema de saúde. Sendo assim, foi possível identificar a eficácia das ações de apoio ao aleitamento materno e subsidiar dados para sua intensificação e fortalecimento, contribuindo com o aumento dessa prevalência e com a garantia do desenvolvimento saudável infantil.

Palavras-chave: amamentação; consumo alimentar; saúde pública;

MUITO ALÉM DOS NUTRIENTES: UM OLHAR PARA A ALIMENTAÇÃO DE CRIANÇAS AUTISTAS

BRUNA MURATTI FERRAZ DE OLIVEIRA; MARIA FERNANDA PETROLI FRUTUOSO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO No campo científico da Nutrição no autismo predominam estudos sobre desequilíbrios fisiológicos/metabólicos, intervenções dietéticas restritivas, seletividade e neofobia alimentar e sensorialidade, desconsiderando muitas vezes as relações que as crianças estabelecem com a comida, o comer e as formas com que as famílias lidam com a alimentação dos autistas. Este cenário nos convida a um enfrentamento à hegemonia biomédica do cuidado em saúde e à ampliação do cuidado alimentar deste público. **OBJETIVO** Analisar a alimentação de crianças autistas em espaços compartilhados com seus pares, pais e profissionais de uma Instituição sem fins lucrativos do interior de São Paulo, SP. **METODOLOGIA** Trata-se de pesquisa qualitativa por meio da observação participante de oficinas culinárias de pão de queijo, cupcake, salada de frutas, pizza e pudim, e de atividades compartilhadas com pais: passeio à feira livre, piquenique e Festa Junina. Participaram das ações crianças de 3 a 15 anos de idade e profissionais: nutricionista, terapeuta ocupacional (TO), psicóloga, psicopedagogo e estagiárias (TO e pedagogia). Os dados foram registrados em diários de campo e tratados segundo análise temática. Parecer de aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa número 1.867.143 de 14/12/2016. **RESULTADOS** Nas oficinas culinárias, as crianças participaram de todas as etapas do preparo dos alimentos, interagindo entre elas e com os profissionais. Os ingredientes e preparações foram experimentados e houve, também, resistências, indiferenças e choro. Respeitou-se as singularidades e a autonomia para realização das ações, as quais envolveram a sensorialidade: cheirar, lambear, passar o alimento pelo corpo e o brincar: rolar a laranja sobre a mesa e manusear o pão de queijo, como massa de modelar. A interação e a experimentação, a sensorialidade e o brincar também foram observados nas atividades compartilhadas com pais. Algumas crianças recusaram tocar no algodão-doce, amassaram e cheiraram bolachas e se lambuzaram de chocolate. O percurso para a feira livre foi realizado a pé, houve interação com o ambiente (semáforo, placas de identificação das frutas e legumes) e consumo de pastéis (com e sem recheio) e sucos, relatado como incomum por alguns pais. **CONCLUSÃO** A partir do preparo e das refeições compartilhadas, percebeu-se que as crianças consumiram alimentos que não estavam habituadas, evidenciando a necessidade de abertura para situações que podem não ser momentos de tranquilidade e controle. O estar junto e compartilhar as experiências que emergem das singularidades desta população permitem olhar para as distintas formas de ser, sentir, alimentar e nutrir. As complexas relações que as crianças autistas estabelecem em grupo, em diferentes ambientes, com o alimento e o comer, podem ampliar o olhar para novas estratégias de educação alimentar e nutricional para este público e para a uma Nutrição produtora de vida, muito além dos nutrientes.

Palavras-chave: criança; nutrição; pesquisa qualitativa; transtorno do espectro autista;

FATORES ASSOCIADOS AO CONSUMO DE ALIMENTOS INTEGRAIS POR ADULTOS E IDOSOS

ELOÁ ANGÉLICA KOEHNLEIN; CAMILA ELIZANDRA ROSSI; PATRICIA THOMAZI;
JUCIELI WEBER.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL, REALEZA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO Apesar do consumo de alimentos integrais estar relacionado com o decréscimo do risco de mortalidade por diversas doenças, como Diabetes Mellitus, câncer, entre outras e do aumento da procura dos mesmos no mercado, as populações de diferentes partes do mundo não atingem as recomendações de consumo atuais. Investigações sobre os fatores determinantes para o consumo desses alimentos são escassas. **OBJETIVO** Identificar os fatores associados ao consumo de alimentos integrais por adultos e idosos. **METODOLOGIA** Pesquisa de abordagem quantitativa, transversal, aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com seres humanos CAAE: 77089417.0.0000.5564 com uma amostra representativa de uma cidade do Sudoeste do Paraná (n= 397). Os participantes foram abordados aleatoriamente nos meses de novembro e dezembro de 2017 e janeiro de 2018. Os critérios de inclusão da pesquisa foram: ter idade superior a 20 anos e residir na área urbana/rural do município. Foi aplicada entrevista estruturada desenvolvida pelos autores, composta por 41 questões, divididas em 2 dimensões: uma que incluía a caracterização dos participantes com relação aos dados sociodemográficos e clínicos, e outra sobre o consumo dos alimentos integrais, incluindo questões sobre frequência de consumo, conhecimento sobre esses alimentos e fatores motivadores. Para avaliação do estado nutricional coletou-se os dados de peso e estatura referidos e calculou-se o índice de massa corporal. Utilizou-se os critérios de classificação da Organização Mundial da Saúde para adultos e do Nutrition Screening Initiative para idosos. Os dados foram analisados por meio do software Stata versão 13.0, sendo utilizado o teste do Qui-quadrado, considerando $p < 0,05$ e Regressão Logística Univariada e Multivariada, com intervalo de confiança de 95%. **RESULTADOS** Participaram da pesquisa 388 indivíduos, predominantemente do sexo feminino (62%), da cor branca (90%), residentes na área urbana (74%), com mais de 11 anos de escolaridade (62%) e pertencentes a classe socioeconômica B2-C1 (54%). Mais da metade dos participantes referiram consumir alimentos integrais (54,6%), no entanto 21,23% consumiam de forma irregular. Foi observado que os indivíduos do sexo feminino (OR: 2,24; IC: 1,38-3,65 $p < 0,0001$), da classe A-B1 (OR: 1,00), e que com maior conhecimento sobre alimentos integrais (OR: 1,66; IC: 1,01-2,74 $p = 0,046$) possuíam maiores chances de consumo. Com relação ao consumo regular desses alimentos, os indivíduos com excesso de peso (OR: 0,45; IC: 0,21-0,96 $p = 0,039$) obtiveram menores chances de ingestão, já os meios de comunicação e os profissionais de saúde (OR: 2,78; IC: 1,07-7,18 $p = 0,035$) apresentaram influência positiva no consumo regular dos alimentos integrais. **CONCLUSÃO** Verificou-se a necessidade de maior elucidação dos fatores associados ao consumo de alimentos integrais, visando aumento do consumo em públicos alvos específicos, como homens, sedentários, menor classe econômica, indivíduos que não possuem conhecimento sobre os alimentos integrais e aqueles com excesso de peso.

Palavras-chave: Dieta; Fibras alimentares; Grãos integrais;

ANÁLISE DE CÁDMIO E CHUMBO EM COLOSTRO E LEITE MADURO DE NUTRIZES DA REGIÃO OESTE DO PARANÁ

ILANNA MIRELA BECKER JORGE SIQUEIRA¹; ISABEL FERNANDES DE SOUZA¹; WAGNER EZEQUIEL RISSO²; CLAUDIA BUENO DOS REIS MARTINEZ²; CASSIA REGINA BRUNO NASCIMENTO¹; ANA MANUELA ORDONEZ¹.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIÃO DAS AMÉRICAS, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE LONDRINA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O leite humano possui características imunológicas e nutricionais essenciais para formação e desenvolvimento do recém-nascido, sendo o único alimento que deve ser ofertado antes dos seis meses de vida. Porém, apesar de garantir o crescimento e desenvolvimento adequado também pode apresentar em sua composição metais pesados capazes de causar alterações e complicações no desenvolvimento do neonato. Entre os metais pesados, o chumbo e o cádmio estão classificados como segunda e sétima substância potencialmente ameaçadora para a saúde humana, e os riscos pela ingestão desses metais são diversos e de grande ameaça para o desenvolvimento de doenças. Gestantes e crianças fazem parte do grupo mais vulnerável a esta exposição, acarretando em danos neurológicos fetais, risco de aborto e aumento da taxa de mortalidade infantil. **OBJETIVO** O objetivo desta pesquisa foi verificar a presença de cádmio e chumbo em amostras de colostro e leite maduro de nutrizes atendidas em um banco de leite e em um hospital da região oeste do Paraná. **METODOLOGIA** Foi analisado cádmio e chumbo em colostro e leite maduro de 81 mulheres em período de lactação com idade média de $28 \pm 5,4$ anos. Foi aplicado um questionário abrangendo as características gerais, sociodemográficas e estilos de vida da nutriz e solicitado a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. As amostras de leite humano foram coletadas através da ordenha manual após a higienização do mamilo com soro fisiológico, e acondicionados em tubos criogênicos de 2 mL previamente descontaminados com ácido nítrico. As amostras de colostro e leite foram secas em estufa (60°C) e posteriormente digeridas a 60°C em solução de ácido nítrico 5N, centrifugado e o sobrenadante utilizado para determinação da concentração de cádmio e chumbo em forno de grafite acoplado ao Espectrofotômetro de Absorção Atômica. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa Unioeste com o parecer de nº 2.625.826. **RESULTADOS** A concentração de cádmio e chumbo foi comparada entre as amostras de colostro e leite maduro e os resultados destas comparações mostraram menor concentração de cádmio tanto em colostro quanto no leite maduro, com média de $0,0020 \pm 0,0010 \mu\text{g g de colostro seco-1}$ e $0,0009 \pm 0,0005 \mu\text{g g de leite seco-1}$. Houve diferença significativa com maior concentração para o chumbo no colostro ($0,0526 \pm 0,0259 \mu\text{g g de colostro seco-1}$) em relação ao leite maduro ($0,0101 \pm 0,0052 \mu\text{g g de leite seco-1}$). Entre as nutrizes, a concentração de chumbo nas amostras foi comparado em relação ao consumo de água da torneira/filtrada e água mineral, sendo identificado a média de $0,0462 \pm 0,0273 \mu\text{g g de material seco-1}$, enquanto o consumo de água mineral encontrou a média de $0,0115 \pm 0,0071 \mu\text{g g de material seco-1}$, com diferença significativa para o consumo de água da torneira/filtrada quando comparado ao consumo de água mineral. **CONCLUSÃO** Foi verificado a presença de cádmio e chumbo no colostro e leite maduro, obtendo diferença significativa na concentração de ambos metais no colostro. Concentrações mais altas de chumbo foram encontradas em amostras de leite das nutrizes que consumiam água da torneira/filtrada do que água mineral. No entanto, apenas foi

relacionado as altas concentrações dos metais no leite materno com a água de torneira ou filtrada, devendo ser confirmada com a realização de análises dessas águas.

Palavras-chave: Espectrofotometria Atômica; Leite humano; Metais Pesados; Poluição ambiental;

QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR: ÍNDICE DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL ADAPTADO PARA PREMATUROS

SIMONE AUGUSTA RIBAS¹; MARCELO PIO DA SILVA TAVARES²; LUIZ CARLOS SANTANA DA SILVA²; EMANUELE SOUZA MARQUES³; DANDARA MILENA GOMES DOS SANTOS¹; GABRIELA PITSCH CALDAS DA ROSA¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A infância, principalmente durante os primeiros anos de vida é caracterizada pela rápida velocidade de crescimento e desenvolvimento, por esse motivo, a alimentação tem um papel para assegurar que tais fatos ocorram de forma adequada. Evidências indicam que não só a quantidade, mas também a qualidade dos alimentos consumidos pela criança tem repercussões ao longo da vida, visto que a infância é um dos estágios biologicamente mais vulneráveis às deficiências e aos distúrbios nutricionais. Sendo assim, a avaliação da qualidade dieta por meio de índices dietéticos parece ser um instrumento relevante para identificar precocemente práticas alimentares inadequadas na primeira infância, principalmente no público prematuro. **OBJETIVO** Avaliar a equivalência de mensuração do Índice de Alimentação Saudável, na versão em português, sob a ótica do novo Guia Alimentar para crianças menores de dois anos de idade. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal realizado com uma amostra não probabilística composta de 102 prematuros, de idade corrigida entre 1 e 2 anos, assistidos em nível ambulatorial em dois Hospitais Universitários do Rio de Janeiro. A qualidade da dieta foi avaliada por meio de um Índice de Alimentação Saudável da versão americana para português que foi adaptado segundo as orientações nutricionais e as recomendações dietéticas preconizadas pelo Ministério de Saúde para crianças menores de 2 anos. O índice apresenta 13 itens alimentares pontuados com score de 0 a 10, que podem totalizar até 100 pontos, sendo que quanto maior a pontuação final, mais adequada será a qualidade da dieta. O consumo alimentar foi medido por meio de recordatórios de 24 horas. Dados demográficos, dietéticos, socioeconômicos, maternos e relacionados ao nascimento foram coletados no estudo em duplicata. Os testes de consistência interna, teste-reteste e frequência de endosso foram realizados para avaliar a confiabilidade do instrumento. Para a avaliação da consistência interna, utilizou-se o coeficiente α de Cronbach, no qual se considera adequado um valor de coeficiente $\alpha \geq 0,70$. Os valores obtidos foram interpretados de acordo com os seguintes critérios (moderado: 0,60 a 0,79, substancial: $\geq 0,80$). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em pesquisa do Hospital Universitário Pedro Ernesto (Parecer 3.301.859). **RESULTADOS** Do total da amostra, 50% nasceram adequados para idade gestacional e 49% com muito baixo peso ao nascer. Quanto às características maternas,

observou-se que 71,4% das mães completaram pelo menos o ensino médio e 23,2% apresentavam idade avançada na hora do parto. O valor médio da pontuação do Índice de Alimentação Saudável foi de 79,1, demonstrando que a dieta das crianças necessita de melhorias, uma vez que se observou entre as crianças um baixo consumo de verduras e legumes (35,3%), introdução precoce de alimentos ultra processados (80,4%) e uma alimentação variada (55,9%). O peso ao nascer ($p=0,05$) foi a única variável que influenciou na qualidade da dieta. A análise de confiabilidade apresentou um coeficiente alfa de Cronbach de 0,53 e constatou-se que todos os itens do índice apresentaram forte concordância ($k>0,80$). **CONCLUSÃO** Apesar dos resultados tenham indicado boa confiabilidade do instrumento para avaliar a qualidade da dieta, estudos futuros contemplando análises de outras propriedades psicométricas, em outras populações e contextos se fazem necessários.

Palavras-chave: dieta; crianças; confiabilidade;

APLICAÇÃO DE ANÁLISE AFETIVA ATRAVÉS DA ESCALA HEDÔNICA PARA AVALIAÇÃO DA ACEITABILIDADE DA MERENDA ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE NOVA ODESSA- SP

BEATRIZ VERIDIANO DA SILVA¹; JOSEANE ALMEIDA SANTOS NOBRE¹; GLENYS MABEL CABALLERO CORDOBA¹; ALINE DIAS GONCALVES FERRAZ¹; ADRIANE FERNANDES DE OLIVEIRA¹; JULIANA APARECIDA PISSAIA SAVITSKY².

1. FACULDADE DE AMERICANA SP, - BRASIL; 2. PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ODESSA SP, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação em fase escolar tem papel fundamental para desenvolvimento da criança e a inclusão da alimentação saudável na merenda escola através das políticas públicas pelo PNAE- Programa Nacional de Alimentação Escolar (RIBEIRO, CERATTI, BROCH, 2013). Fatores como os hábitos alimentares inadequados influenciam de maneira direta, na aceitação pelo aluno levando a deficiências nutricionais e ao aumento da obesidade e das doenças crônicas não transmissíveis (Antunes, 2018) Ações de educação nutricional, produção de hortas, boas práticas de manipulação de alimentos, diminuição de gorduras e sódio na merenda e o monitoramento da condição nutricional do estudante promovem a criação de hábitos alimentares saudáveis. (MORAIS, 2017). A avaliação da merenda nas escolas são realizadas por meio de um teste de aceitabilidade, onde avalia a aceitação ou não do alimento. Há diversos meios de avaliação como a utilização escala hedônica das principais refeições do dia determinando a qualidade do alimento e do serviço, evitando o desperdício (BRASIL, 2018). **OBJETIVO** O presente estudo foi analisar e avaliar a qualidade e quantidade da alimentação escolar através da análise sensorial com os alunos das escolas do município de Nova Odessa, SP, aplicando a Escala Hedônica. **METODOLOGIA** Foi realizado a análise por meio da escala hedônica com alunos acima de 3 anos de uma CMEI e uma EMEFEI através dos cardápios de três dias não consecutivos em diferentes preparações na refeição do almoço. As crianças após realizarem a principal refeição (almoço) eram orientadas a se deslocarem até o cartaz feito de material em EVA e colar um postite indicando qual reação condiz com o que

sentiu ao fazer a refeição: Gostei; Adorei; Não Gostei; Detestei e Indiferente. O estudo foi aplicado com 906 alunos de um total de 8.000 alunos matriculados na rede municipal atualmente. **RESULTADOS** Para verificar a aceitação de uma preparação, o teste de aceitabilidade é um instrumento fundamental, pois tem fácil execução e possibilita verificar a preferência média dos alunos em relação aos alimentos oferecidos. Ao analisar os resultados encontrados foi possível observar que há contestação diante dos resultados apresentados quanto a aceitabilidade da merenda sendo somente aceita acima de 85% de acordo com a classificação do Programa Nacional de Alimentação Escolar sendo classificada como adequada a preparação no segundo dia na CMEI e no primeiro dia na EMEFEI. Durante os três dias analisados, houve um percentual satisfatório nas preparações no segundo dia da CMEI com 85,30% de aceitabilidade e no primeiro dia da EMEFEI com 85%. Na CMEI, aceitação do primeiro dia foi de 80,65% no dia segundo dia 85,3% no terceiro dia 82,76%. Na EMEFEI, houve 85% de aceitação no primeiro dia e 83% para o segundo e terceiro dia de teste. **CONCLUSÃO** Este trabalho levanta a necessidade de uma análise mais profunda, pois muitos fatores devem ser considerados para a rejeição das refeições oferecidas nas escolas, como a inadequação dos hábitos alimentares da criança ou planejamento ineficiente do cardápio e porcionamento. Os hábitos alimentares da criança interferem e muito na aceitação do cardápio sendo fundamental a presença do nutricionista no âmbito escolar para a educação nutricional assim auxiliando no desenvolvimento saudável do estudante.

Palavras-chave: Análise sensorial; Alimentação Coletiva; Educação Alimentar e Nutricional; PNAE; Nutricionistas

AValiação formativa para apoio à implementação da linha de cuidado para sobrepeso e obesidade nos municípios do Grande ABC Paulista

DÉBORA HENRIQUE CONCHA; PATRICIA CONSTANTE JAIME.
FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A obesidade é um importante problema de saúde pública, sendo que nos últimos treze anos aumentou 68% na população (BRASIL, 2019). Trata-se de um agravamento de múltiplos determinantes que coloca em risco à saúde dos indivíduos, bem como a sustentabilidade ambiental, social e econômica. Neste contexto dinâmico e complexo evidencia-se a necessidade de superar a fragmentação da atenção e gestão à saúde buscando assegurar ao usuário o cuidado integral e longitudinal para a prevenção e o controle da obesidade (BRASIL, 2014). Através das Portarias nº 424 e nº 425, ambas de março de 2013, foram publicadas diretrizes para organização da prevenção e do tratamento do sobrepeso e obesidade como linha de cuidado prioritária na Rede de Atenção à Saúde das Pessoas com Doenças Crônicas (BRASIL, 2013). **OBJETIVO** Apresentar um diagnóstico situacional da organização do cuidado em saúde na atenção básica no que tange à implementação da linha de cuidado para o sobrepeso e obesidade nos municípios da região do Grande ABC paulista, identificando fatores que condicionam a eficiência da política juntamente com as barreiras e

oportunidades. **METODOLOGIA** Para a avaliação formativa a abordagem metodológica utilizada foi a análise de dados secundários de relatórios públicos dos municípios do Grande ABC paulista a partir dos Sistemas de Informação em Saúde, sendo eles: Sistema Nacional de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN Web), Sistema de Informação em Saúde para Atenção Básica (SISAB) e do Programa Nacional de Melhoria do Acesso e da Qualidade da Atenção Básica (PMAQ). As informações coletadas da avaliação externa do PMAQ foram categorizadas em blocos segundo combinação de conteúdos e posteriormente foram selecionados indicadores com algum grau de relação com a linha de cuidado para o sobrepeso e obesidade. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Faculdade de Saúde Pública da USP (Parecer Nº 3.366.472; CAAE Nº 12785719.9.0000.5421). **RESULTADOS** Verificou-se alta prevalência de sobrepeso (34%) e obesidade (32%) em indivíduos (n=31.020) de 20 a 59 anos dos municípios do Grande ABC paulista. Foi observada uma baixa cobertura geral (6,5%) do SISVAN para a região. A utilização do prontuário eletrônico pode aumentar o número de registros disponibilizados por este sistema, porém apenas 26% das equipes de atenção básica o utilizam. Referente as unidades básicas de saúde (n=114) 65% possuem balanças antropométricas de 150 kg, 31% não dispõem de nenhuma balança de 200 kg e há baixa presença de materiais para práticas corporais e exercícios físicos. Observou-se que 97% das equipes de saúde da atenção básica (n=355) utilizam o Guia Alimentar para a População Brasileira em ações de promoção à saúde e 99% relatam o desenvolvimento de algum tipo de ação assim que identificam usuários com sobrepeso ou obesidade. Grupos para pessoas que desejam perder peso foi a oferta de menor frequência (81%). Em relação a abordagem individual, pouco mais da metade dos usuários (56%) relataram que sempre são questionados sobre sua alimentação e prática de exercício físico durante o seu atendimento. Já as ações para o manejo da obesidade junto às equipes de atenção básica são realizadas por 98% das equipes NASF (n=36) dos municípios. **CONCLUSÃO** Nos municípios do grande ABC paulista são realizados muitos esforços por parte dos gestores e profissionais da saúde, mas é necessário intensificar e coordenar as ações para a efetiva implementação da linha de cuidado para sobrepeso e obesidade.

Palavras-chave: atenção básica; avaliação em saúde; obesidade; políticas públicas;

RELATO DE EXPERIÊNCIA: AÇÃO EDUCATIVA SOBRE ALIMENTAÇÃO CARDIOPROTETORA COM CRIANÇAS ATENDIDAS EM UMA UNIDADE MUNICIPAL DE SAÚDE EM BELÉM DO PARÁ

MARIA LORRANE LOPES CONDE; BÁRBARA RAQUEL SANTOS SIQUEIRA; REJANE
MARIA SALES CAVALCANTE MORI; MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Conforme as abordagens sobre alimentação infantil de Silva, Costa e Giugliani, a começar do período da amamentação, a formação dos hábitos alimentares continua durante a infância, sobretudo nos primeiros anos de idade, e irá sofrer influência de diferentes fatores ao longo da vida. Sendo assim, é imprescindível estimular desde o início da vida, uma alimentação variada, adequada

e que reflita a cultura alimentar regional para prevenção de doenças, dentre estas as cardiovasculares. Em vista de fatores de risco, como a prevalência da obesidade, alimentação inadequada, entre outros aspectos que contribuem para aumento do risco de doenças cardiovasculares em crianças, a Educação Alimentar e Nutricional, em conformidade com Resende e Navarro, apresenta-se como uma ferramenta na promoção de práticas alimentares saudáveis. **OBJETIVO** Relatar a experiência de uma ação de Educação Alimentar e Nutricional para incentivar a adoção de uma alimentação saudável e cardioprotetora em crianças. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência de uma atividade educativa realizada em uma Unidade Municipal de Saúde em Belém do Pará, por acadêmicos e nutricionistas da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal do Pará, no mês de setembro de 2019. Participaram quatro crianças, mediante a autorização de seus pais ou responsáveis com a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A atividade foi baseada no manual da alimentação cardioprotetora do Ministério da Saúde. Foram elaboradas tecnologias educativas (placas de cartolina, com formato de coração, um feliz e um doente) e imagens impressas de alimentos. Posteriormente foi explicada a divisão dos alimentos de acordo com o grau de processamento e sua associação com as doenças do coração e as crianças deveriam classificar os alimentos apresentados, de acordo com as placas, como protetores (coração feliz) ou de risco (coração doente). Ao concluir esta fase, foram realizadas observações sobre os alimentos e sua classificação, visando melhor entendimento sobre aqueles considerados cardioprotetores. Além disso, foi aberto um espaço para esclarecimento das dúvidas. Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Pará sob o protocolo 3.380.831. **RESULTADOS** Foi observada uma participação ativa das crianças e pais na atividade desenvolvida. Muitos relatos de hábitos alimentares inadequados, com alto consumo de alimentos processados e ultraprocessados, foram apresentados, sendo identificados fatores de risco para as doenças cardiovasculares entre o público infantil. **CONCLUSÃO** Portanto, observou-se que ações de Educação Alimentar e Nutricional na Atenção Primária à Saúde, tendo como instrumento as atividades lúdico-pedagógicas, despertam o interesse das crianças na temática trabalhada, levando a melhora do seu hábito alimentar e a redução da prevalência de doenças e agravos não transmissíveis, como as cardiovasculares.

Palavras-chave: Atenção Primária à Saúde; Doenças Cardiovasculares; Educação Alimentar e Nutricional.;

ASSOCIAÇÃO ENTRE O PADRÃO ALIMENTAR TRADICIONAL BRASILEIRO E EXCESSO DE PESO EM ESCOLARES DE FLORIANÓPOLIS, SANTA CATARINA

LUÍSA HARUMI MATSUO; JOANNA MARASCHIM; PATRÍCIA DE FRAGAS HINNIG;
ANA LUISA LAGES BELCHOR; STELLA LEMKE; MARIA ALICE ALTENBURG DE
ASSIS.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A prevalência de excesso de peso no Brasil aumentou em crianças e adolescentes concomitantemente com o aumento do consumo de alimentos de alta densidade energética e do

sedentarismo. Estudos têm mostrado associação entre o padrão alimentar típico da dieta tradicional brasileira e menor prevalência de excesso de peso. Visto que os alimentos são consumidos juntos, a análise de padrões alimentares possibilita conhecer o consumo alimentar como um todo e investigar a sua associação com excesso de peso. **OBJETIVO** Investigar a associação entre o padrão alimentar tradicional brasileiro e excesso de peso em escolares de Florianópolis, Santa Catarina. **METODOLOGIA** Estudo transversal com 2.426 escolares do 2º ao 5º ano de escolas da rede pública de ensino do município de Florianópolis em 2015. O consumo alimentar e a atividade física referentes ao dia anterior foram avaliados pelo questionário Web-CAAFE, desenvolvido e validado para crianças em idade escolar. A seção do consumo alimentar apresenta seis refeições (café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche da noite) ilustradas com 32 ícones de alimentos/grupos. Foram obtidos dados de dias letivos e final de semana. Os padrões alimentares foram identificados por análise de componentes principais, com rotação Varimax e critério de autovalor $>1,6$. Cargas fatoriais $\geq |0,30|$ foram consideradas como critérios para identificar os itens alimentares representativos de cada padrão, sendo excluídos aqueles que não contribuíram para nenhum padrão (embutidos, café, achocolatado e iogurte). O estado nutricional foi classificado de acordo com o Escore-Z do Índice de Massa Corporal para idade em sem excesso de peso (**RESULTADOS** A prevalência de excesso de peso foi de 34,6%. Quatro padrões explicaram 34,6% da variabilidade total da dieta. O padrão denominado tradicional brasileiro apresentou cargas positivas para arroz, feijão, farofa, carne/frango e cargas negativas para sopa de legumes e sanduíches/cachorro quente/pizza/salgados, explicando 9,2% da variância total do consumo. A análise de regressão logística mostrou associação inversa entre o escore do padrão tradicional brasileiro e excesso de peso (Odds Ratio: 0,90; Intervalo de Confiança de 95%: 0,82-0,99). Para cada aumento de uma unidade no escore deste padrão, houve uma redução de 10% na chance de ter excesso de peso. Além disso, observou-se associação inversa entre os escolares que estudam no turno vespertino e excesso de peso (Odds Ratio: 0,77; Intervalo de Confiança de 95%: 0,65-0,92). **CONCLUSÃO** O padrão alimentar tradicional brasileiro foi associado a uma menor chance de ter excesso de peso, confirmando achados de outras pesquisas realizadas com adultos e crianças brasileiras.

Palavras-chave: Padrões alimentares; Análise fatorial; Excesso de peso; Crianças; Adolescente

A RELAÇÃO DO DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA COM A PRÁTICA DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

KELLY LUCIANE TOVANI MOTTA; ARIANE NUNES NOVAIS CALISTO; FABIOLA FIGUEIREDO NEJAR.
UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ, TAUBATÉ - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os direitos humanos previstos pela Constituição Federal de 1988 garante ao indivíduo viver com dignidade, portanto, cabe ao Estado proteger, prover e promover ao indivíduo o acesso à alimentação adequada e segura. O Direito Humano à Alimentação Adequada é discutido no

contexto da promoção do direito a um padrão adequado de vida. O atual quadro econômico do país contribui para que os alimentos processados tornem-se mais acessíveis à população, desfavorecendo a adoção de hábitos alimentares saudáveis. Dessa forma, cabe ao nutricionista articular estratégias de ação com os equipamentos sociais e atuar de forma efetiva sobre os determinantes dos agravos e dos distúrbios alimentares e nutricionais que acometem a população, contribuindo assim para o direito humano à alimentação adequada. O papel do profissional nutricionista, visa informar, realizar a escuta, esclarecer dúvidas e possibilitar novos modos de vida e hábitos alimentares factíveis do ponto de vista social, cultural e econômico. **OBJETIVO** Analisar a relação do direito humano à alimentação adequada com a prática da alimentação saudável; Descrever o papel do nutricionista na garantia do direito à alimentação adequada. **METODOLOGIA** Pesquisa de revisão bibliográfica sobre a relação do direito humano à alimentação adequada com a prática da alimentação saudável. Os artigos indexados foram consultados nas bases de dados: Pubmed, Medline, Lilacs, Scielo e Biblioteca Virtual em Saúde. Foram utilizados doze artigos indexados sendo as palavras-chave: dieta saudável; saúde coletiva e direito humano. Como critérios de exclusão: artigos na forma de revisão bibliográfica, artigos em língua estrangeira, artigos não convenientes ao tema e que não atendiam aos objetivos da pesquisa. O período de coleta de dados compreendeu os meses entre agosto e novembro do ano de 2019. **RESULTADOS** O direito humano à alimentação adequada está previsto na Constituição Federal que o trata como direito social, devendo o Estado proteger, prover e promover ao indivíduo o acesso à alimentação adequada e segura. O Estado em obediência ao mandamento constitucional, implantou a Política Nacional de Alimentação e Nutrição propondo respeitar, proteger, promover e prover os direitos humanos à alimentação saudável. Seu atual propósito consiste na melhoria das condições de alimentação, nutrição e saúde da população brasileira, mediante a promoção de práticas alimentares adequadas e saudáveis, a vigilância alimentar e nutricional, a prevenção e o cuidado integral dos agravos relacionados à alimentação e nutrição. Mediante tal situação, o nutricionista, ante as necessidades da população desenvolve seu trabalho atuando como elo de ligação entre o direito dos indivíduos à alimentação adequada e saudável e a obrigação estatal de promovê-la, além de auxiliar no resgate de hábitos saudáveis e culturas alimentares. **CONCLUSÃO** Por fim, esta pesquisa possibilitou evidenciar a importância da inclusão do direito humano à alimentação na Constituição Federal garantindo acesso a todos os indivíduos natos. Este direito fundamental afirma que a alimentação não serve somente para a extinção da fome, mas também para prover uma alimentação adequada e saudável para a população, a fim de promover maior qualidade de vida a todos.

Palavras-chave: dieta saudável; saúde coletiva; direito humano;

INTEGRAÇÃO ENTRE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL, PANC E A HORTA ESCOLAR - RELATO DE EXPERIÊNCIA DE OFICINAS REALIZADAS NO CEFET-RJ

JULIANA DE OLIVEIRA RAMADAS RODRIGUES; LUCIANA FERRARI ESPINDOLA
CABRAL.

CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA CELSO SUCKOW DA FONSECA, -
BRASIL.

INTRODUÇÃO A Horta Escolar do Centro federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca (CEFET- RJ) é um projeto de extensão que possui entre seus principais objetivos o estímulo à alimentação saudável. A escola é um ambiente prioritário de formação de hábitos e escolhas alimentares saudáveis, sendo um espaço privilegiado por possibilitar um trabalho sistemático e contínuo. Com reconhecida importância do ponto de vista pedagógico e de promoção à saúde, as hortas escolares facilitam o aprendizado dos conteúdos abordados em sala de aula, além do que estimulam o consumo de frutas, legumes e hortaliças, aumentando a interação dos jovens com o ambiente e entre eles, auxiliando a prática da educação alimentar e nutricional. A criação de hortas nas escolas permite o conhecimento dos alimentos de forma prazerosa, consolidando pela prática com os gêneros alimentícios cultivados, o conhecimento dos alunos sobre a alimentação, influenciando as escolhas nutricionais de maneira positiva. **OBJETIVO** Estimular através de oficinas, preparadas com Panc (Plantas Alimentícias Não Convencionais), frutas e verduras oriundas da horta escolar mudanças nos hábitos alimentares dos alunos integrantes do projeto. **METODOLOGIA** Como parte inicial comum a todas as oficinas, fizemos a coleta dos gêneros alimentícios, lavamos e higienizamos com solução sanitizante, explicando a forma correta de fazê-lo. Disponibilizamos informativo com todas as instruções para que seja multiplicada em casa. As oficinas realizadas foram: Suco verde de Panc e seus benefícios à saúde dos adolescentes e Guisado, omelete e farofa, você já comeu folha de abóbora?. Após o consumo das preparações, os participantes fizeram a análise de aceitação através de uma escala hedônica lúdica, com 5 opções de escolha (detestei, não gostei, indiferente, gostei, adorei). Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Os resultados encontrados foram satisfatórios, pois todos os envolvidos participaram ativamente tanto do momento da colheita, quanto da higienização e preparo das refeições oferecidas, mostrando que a horta é um espaço participativo, sendo um ótimo ambiente para trocas entre os estudantes. Em relação à análise hedônica lúdica das preparações servidas nas oficinas, dos 12 alunos que participaram da oficina do suco verde de Panc, 33% gostaram e 67% adoraram. Dos 15 participantes da oficina com folhas de abóbora: 20% gostaram e 80% adoraram a farofa. Em relação ao guisado, 7% detestaram, 20% gostaram e 73% adoraram a preparação. Em relação à omelete, 7% não gostaram, 14% foram indiferentes, 36% gostaram e 43% adoraram. **CONCLUSÃO** A partir das oficinas, os participantes começaram a refletir sobre o consumo de hortaliças e frutas frescas, aproveitamento integral dos alimentos e introdução das Panc na dieta habitual. A horta escolar de Panc apresentou-se como ambiente propício à discussão sobre os alimentos consumidos tanto no ambiente escolar quanto domiciliar, além de promover uma visão crítica sobre a importância do alimento saudável cultivado em um ambiente natural e sem agrotóxicos.

Palavras-chave: Educação alimentar e nutricional; Horta escolar; PANC;

IMPACTO QUALITATIVO E QUANTITATIVO DE ALIMENTOS COLETADOS E DOADOS ÀS INSTITUIÇÕES SOCIAIS QUE ATENDEM INDIVÍDUOS EM SITUAÇÃO DE VULNERABILIDADE SOCIAL POR UM PROGRAMA DE COLHEITA URBANA NO MUNICÍPIO DE TAUBATÉ - SP

THAIS REZENDE SURATY CASSIANO; JOAO PEDRO DE CAMPOS JUNIOR.
SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Atualmente mais de 821 milhões de pessoas passa fome no mundo, segundo relatório recente (2018) das Organizações Unidas para Alimentação e Agricultura. Por outro lado, estima-se que um terço de todos os alimentos no mundo é desperdiçado ao longo de sua cadeia. O melhor redirecionamento desse desperdício pode diminuir este paradoxo. Visando o fortalecimento da disponibilidade alimentar como um direito, algumas políticas públicas ligadas à Segurança Alimentar e Nutricional e ao Direito Humano à Alimentação Adequada são necessárias. O Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional propõe o funcionamento de uma rede de equipamentos que promovam o acesso permanente a alimentos de qualidade às populações em vulnerabilidade, como os Bancos de Alimentos. Os Bancos de Alimentos realizam o serviço de captação e distribuição de gêneros alimentícios, dentro deles destaca-se a modalidade colheita urbana, que atua auxiliando no combate ao desperdício de alimentos e à fome, além de ser agente multiplicador da educação alimentar e nutricional. A colheita urbana atende entidades sociais com a doação de alimentos, coletando alimentos próprios para consumo, porém impróprios para a venda ou que, por algum outro motivo não serão mais comercializados. **OBJETIVO** Verificar o impacto quantitativo e qualitativo de alimentos doados às instituições sociais. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, descritivo, com levantamento de dados primários e quantitativos. A coleta de dados ocorreu por meio do Software Mesa Brasil SESC Banco de Alimentos e Colheita Urbana versão 3.3.2, referente a coleta de alimentos doados durante o mês de novembro de 2019. Foi realizado um questionário para mensurar o consumo de alimentos ofertados pelo Programa, dentro de 10 entidades beneficiadas que atendem em caráter de longa permanência. Os valores foram transportados para o programa Microsoft Excel e comparados em relação à demanda referida pela instituição e a oferta disponibilizada pelas doações. **RESULTADOS** O programa de colheita urbana em Taubaté se iniciou em 2004, atualmente atende 40 entidades que recebem os produtos com periodicidade semanal em 5 municípios da região. Foram analisadas 10 instituições cadastradas, totalizando 1542 beneficiados. O questionário foi aplicado com as informações: consumo semanal total em quilogramas, cardápio semanal com e sem doação do Programa e percepção dos beneficiados sobre os serviços prestados pelo Programa. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. De acordo com os dados obtidos, o programa contribuiu com aproximadamente 27% dos alimentos necessários semanalmente nas instituições. Por meio da análise qualitativa observa-se que, com doações, as entidades apresentaram em média 2,5 itens alimentares a mais no cardápio semanal. Além disso, 62,7% das entidades apresentam uma maior oferta de alimentos na semana com doação, menor frequência de oferta de alimentos ultra processados e maior oferta de alimentos regionais. Também foi analisada a percepção dos beneficiados que responderam de forma positiva acerca dos serviços prestados pelo Programa. Diante do exposto, verifica-se o importante papel do programa na promoção da Segurança Alimentar e Nutricional nessas instituições e seus respectivos beneficiados. **CONCLUSÃO** Conclui-se que o programa de colheita urbana em Taubaté contribui para a segurança alimentar, diminuindo a vulnerabilidade da população assistida e viabiliza o acesso ao alimento possibilitando o combate ao desperdício.

Palavras-chave: Desperdício de Alimentos; Banco de Alimentos; Segurança Alimentar e Nutricional;

PADRÕES ALIMENTARES DE ESCOLARES DO 2º AO 5º ANO DE ESCOLAS PÚBLICAS MUNICIPAIS DE FLORIANÓPOLIS, SANTA CATARINA

STELLA LEMKE; LUÍSA HARUMI MATSUO; JOANNA MARASCHIM; PATRÍCIA DE FRAGAS HINNIG; MARIA ALICE ALTENBURG DE ASSIS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, FLORIANOPOLIS - SC - BRASIL.

INTRODUÇÃO Uma vez que os alimentos são consumidos em combinação, criando interações e correlações entre nutrientes e outros componentes dietéticos, as técnicas de análise de padrões alimentares caracterizam melhor o consumo alimentar e associação com desfechos de saúde em comparação às análises de nutrientes ou alimentos isolados. **OBJETIVO** Identificar os padrões alimentares de escolares do 2º ao 5º ano de escolas públicas municipais de Florianópolis/SC. **METODOLOGIA** Estudo descritivo transversal com amostra representativa de 2.426 escolares do 2º ao 5º ano do ensino fundamental da rede pública municipal de Florianópolis/SC, em 2015. O consumo alimentar do dia anterior foi relatado pelos escolares utilizando o questionário validado Web-CAAFE (Consumo Alimentar e Atividades Físicas de Escolares). A seção de consumo alimentar apresenta seis refeições (café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche da noite) ilustradas com 32 ícones de alimentos/grupos de alimentos. A coleta foi realizada de segunda a sexta-feira, permitindo a obtenção de dados de domingo (representando o final de semana) e dias letivos (segunda a quinta-feira). Para identificação dos padrões alimentares foi realizada a análise fatorial de componentes principais, com rotação varimax, utilizando-se um modelo de correlação policórica. Para identificar o número de padrões a serem retidos, utilizou-se o critério de autovalor $>1,6$ e o teste gráfico do screeplot. Foram considerados representativos de cada padrão alimentar os itens alimentares com cargas fatoriais $\geq |0,30|$. Os itens alimentares que não apresentaram contribuição significativa para nenhum padrão - embutidos, café, achocolatado e iogurte - foram excluídos, e a análise foi refeita. As análises foram realizadas com Stata 13.0. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisas com Seres Humanos da Universidade Federal de Santa Catarina sob parecer 1.410.381. Os pais ou responsáveis consentiram a participação dos escolares por meio do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e os escolares assinaram o Termo de Assentimento. **RESULTADOS** Entre os alimentos mais consumidos pelos escolares, destacaram-se arroz (70,6%), pães (68,7%), carne/frango (59,5%) e feijão (56,0%). Entre os alimentos menos consumidos, destacaram-se nuggets (5,6%), mingau (8,2%), salgadinhos tipo chips (8,7%) e milho/batata/purê (9,9%). Maior proporção de escolares relataram o consumo alimentar em dias de semana (78,4%). Foram identificados quatro padrões que explicaram 34,6% da variabilidade total da dieta. O padrão 1 caracterizou-se pelo consumo de batata frita, pão de queijo, bolacha recheada, refrigerante, doces, chips, lanches, nuggets e bolo simples, explicando 9,6% da variabilidade total. O padrão 2 destacou-se pelo consumo de arroz, feijão, farofa e carne/frango, explicando 9,2% da variabilidade total. O padrão 3 inclui sopa de legumes, farofa, milho/batata/purê, macarrão instantâneo, batata frita, ovo, peixes/frutos do mar, cereal matinal e mingau, explicando 8,0% da variabilidade total. O padrão 4 caracterizou-se pelo consumo de legumes, verduras, frutas, pães, queijo, café e suco, explicando 7,7%

da variabilidade total. **CONCLUSÃO** Os padrões que responderam com o maior percentual de variância na amostra estudada incluíram alimentos ricos em açúcares, gorduras e sódio (padrão 1), bem como os alimentos tradicionais da alimentação brasileira (padrão 2).

Palavras-chave: escolares; consumo alimentar; padrões alimentares; análise de componentes principais; análise fatorial

QUALIDADE DA DIETA DE VEGETARIANOS NO BRASIL: AVALIAÇÃO DE MARCADORES E COMPARAÇÃO COM A POPULAÇÃO GERAL

SHILA MINARI HARGREAVES; EDUARDO YOSHIO NAKANO; WILMA MARIA COELHO DE ARAUJO; RENATA PUPPIN ZANDONADI; RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO.
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A prevalência mundial de vegetarianismo varia consideravelmente. No Brasil, a dieta vegetariana é adotada atualmente por 14% da população. Portanto é importante atentar-se para os possíveis efeitos da adoção desse padrão alimentar na saúde dos indivíduos que o adotam. Assim, faz-se necessário avaliar a qualidade de dietas vegetarianas no Brasil de forma global e padronizada, a fim de fornecer dados mais concretos a respeito do tema, os quais são fundamentais para embasar corretamente as condutas de profissionais de saúde, o desenvolvimento de políticas públicas e até as reações do mercado ao vegetarianismo. **OBJETIVO** Avaliar a qualidade alimentar e nutricional de vegetarianos adultos no Brasil. **METODOLOGIA** Trata-se de pesquisa, de caráter transversal e quantitativo aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNB/FS (CAAE:94114118.7.0000.0030). Os participantes receberam e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O instrumento foi composto por: (a) dados sociodemográficos; (b) dados de caracterização da população vegetariana e seu padrão alimentar e convívio com outras pessoas vegetarianas; e (c) dados de qualidade alimentar (questionário do Vigitel). A validação do questionário para aplicação em forma virtual e autoaplicada foi aferida por meio de medidas de concordância e de concordância absoluta (Mchugh, 2012) utilizando-se o coeficiente kappa de Cohen (variáveis categóricas) e pelo coeficiente de correlação intraclass variáveis quantitativas). Após a validação para aplicação virtual, adultos brasileiros vegetarianos foram convidados a participar. Os resultados foram comparados entre subgrupos de vegetarianos e entre gêneros por meio do teste qui-quadrado de Pearson. **RESULTADOS** A etapa de validação resultou em boa concordância absoluta para o comparativo das respostas (kappa estatisticamente significativo (p<0,05). **CONCLUSÃO** Verificou-se menores níveis de sobrepeso e obesidade em vegetarianos comparados à população geral. Quanto aos marcadores de qualidade da dieta (consumo semanal regular e consumo diário adequado de frutas e vegetais, além de baixo consumo de refrigerantes), uma maior proporção de veganos apresentou resultados positivos, em comparação aos demais vegetarianos. Estes também foram melhores em vegetarianos quando comparados à população brasileira. No entanto, uma grande proporção dos

vegetarianos (61,9%) não atingiu as recomendações da Organização Mundial de Saúde de consumo diário de frutas e vegetais.

Palavras-chave: veganismo; vegetarianismo; dieta vegetariana; qualidade da dieta;

COZINHA SUSTENTÁVEL: OFICINAS DE APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS, HIGIENE ALIMENTAR E EDUCAÇÃO AMBIENTAL

DIOMAR CAETANO¹; CAMILA TURECK²; HELENNE JUNGBLUT GEISSLER¹.

1. UNIVERSIDADE DO ESTADO DE SANTA CATARINA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Quase 40% dos alimentos produzidos; frutas, hortaliças, tubérculos e raízes são descartados, gerando impactos ambientais. O desperdício reflete ignorância de nutrientes como talos, folhas e sementes (NUNES e BOTELHO, 2009). Desnutrição, fome e obesidade afetam a saúde pública, atingindo o Brasil e subpaíses. Há grande valor social, nutricional e econômico em educar e utilizar integralmente o alimento (CARDOSO et al., 2015). **OBJETIVO** A ação Cozinha Sustentável tem como objetivo realizar oficinas de aproveitamento integral de alimentos e não desperdício, boas práticas de higiene alimentar e educação ambiental. **METODOLOGIA** As oficinas da ação Cozinha Sustentável integram o projeto de extensão Green House realizado em cozinha universitária, escolas e outras instituições. O público-alvo é o ensino fundamental, Atenção Psicossocial, Assistência Social, idosos, acadêmicos e comunidade, cuja faixa etária é de 5 a 90 anos. São criadas receitas e aplicadas técnicas que utilizam todo o alimento, inclusive, cascas e sementes. Sobras das oficinas culinárias, como cascas de ovos e restos de limões, vão para a horta. Antes da prática com os alimentos, é ministrada aos participantes uma palestra sobre a importância da higiene alimentar. Além disso, integram as oficinas da ação Cozinha Sustentável a reciclagem de óleo para produção de sabão; compostagem; horta vertical e comunitária. As oficinas semanais para 20 pessoas duram cerca de 3 horas. **RESULTADOS** Desde março de 2016 a fins de 2019 capacitou-se mais de 5 mil pessoas. Elaborou-se artigos, livro e atividades multidisciplinares. Diomar Caetano foi premiada pelo Ministério do Meio Ambiente em Boas Práticas no Combate à Perda e ao Desperdício de Alimentos em 2018. Em 2019 foi indicada para concorrer ao Prêmio Péter Murányi 2020 Alimentação. Entre 2016 a 2019 foi premiada 4 vezes entre melhores projetos da Universidade do Estado de Santa Catarina (UDESC) Ibirama. Para as oficinas culinárias já foram criadas 12 receitas: 2 sucos de casca (de beterraba e cenoura, de abacaxi e cenoura), bife da casca da banana, hambúrguer de abobrinha, torta de talos e folhas e farofa de casca de abacaxi e talos, 1 pão (casca da banana verde), 3 bolos de cascas (banana, abóbora) e bolo de abobrinha com maçã verde, geléia de cenoura e maçã e beijinho do bagaço da beterraba. Os participantes das oficinas serão multiplicadores. **CONCLUSÃO** Favoreceu a interação social, gerou conhecimento, contribuiu para a saúde, economia e sustentabilidade social. Promoveu educação multidisciplinar e gerou multiplicadores.

Palavras-chave: Aproveitamento integral dos alimentos; Culinária; Educação em saúde ambiental; Higiene dos alimentos;

AUTOPERCEPÇÃO DA IMAGEM CORPORAL EM OBESOS MÓRBIDOS COM INDICAÇÃO DE CIRURGIA BARIÁTRICA

MARIA RAQUEL DA SILVA LIMA¹; MARIA DINARA DE ARAÚJO NOGUEIRA²; ROBERTA FREITAS CELEDONIO²; NATASSIA ELLEN RODRIGUES PAIVA BARROS²; ANA ANGELICA ROMEIRO CARDOSO¹; CARLA SORAYA COSTA MAIA².

1. UNIVERSIDADE DE FORTALEZA, FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO De acordo com a Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico, a obesidade teve um aumento de 0,65 pontos percentuais ao ano entre 2006 e 2018 chegando a 19,8% da população adulta. De acordo com o grau de obesidade, a cirurgia bariátrica é o tratamento mais indicado, particularmente para pacientes com Índice de Massa Corporal acima de 40kg/m² com comorbidades associadas. Entretanto após a cirurgia bariátrica, a autoestima e imagem corporal influenciam na perda de peso e no estado psicológico do indivíduo. **OBJETIVO** Verificar a autopercepção da imagem corporal em obesos mórbidos com indicação de cirurgia bariátrica. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo, realizado entre dezembro de 2018 a fevereiro de 2019 no setor de Endocrinologia e Bariatria de uma unidade de atenção terciária em saúde, do Estado do Ceará. A amostra foi por conveniência, entre indivíduos que participavam de um grupo multiprofissional de cirurgia bariátrica. Foram incluídos na amostra pessoas com Índice de Massa Corporal ≥ 40 kg/m² com idade superior a 18 anos, independente do sexo, que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Não foram incluídos pacientes portadores de distúrbios mentais. Para a avaliação do nível de satisfação corporal foi apresentado aos participantes uma escala de figuras adaptada para a população brasileira. Foi entregue uma escala impressa para cada participante do estudo, onde ele escreveu a palavra eu na figura que melhor representava seu tamanho corporal e a palavra desejável na figura que considerava como a imagem de um corpo ideal. A avaliação foi feita pela diferença do valor das duas figuras. Quando o resultado foi igual a zero, os indivíduos foram classificados como satisfeitos, quando a diferença foi positiva a insatisfação era pelo desejo de diminuir a silhueta e quando a diferença foi negativa a insatisfação era pelo desejo de aumento corporal. Optou-se pela análise descritiva dos dados, através do programa Microsoft Excel 2016. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética da própria unidade de saúde, através do parecer N° 3.021, seguindo os princípios éticos adotados pela Resolução 466/2012. **RESULTADOS** A amostra constou de 22 participantes com média de idade de 44,1 $\pm$ 7,67 anos. Em relação ao sexo, 54,5% (n=12) foram mulheres e 45,5% (n=10) homens. Na avaliação da escala, 100% da amostra mostrou diferença positiva entre as figuras, média de 4,32, mostrando alto nível de insatisfação corporal relacionada ao desejo de diminuir o volume da silhueta. Comparando homens e mulheres, a maior média de insatisfação foi no sexo masculino (4,7), já entre o sexo feminino, a média de diferença entre as figuras foi de 4. **CONCLUSÃO** O presente estudo mostrou que todos os indivíduos que participaram da pesquisa estavam bastante insatisfeitos com a sua imagem corporal, sendo que o

sexo masculino mostrou um nível de satisfação menor do que o feminino. Nesse sentido, enfatiza-se a importância do acompanhamento multiprofissional, minimizando problemas pós-cirurgia.

Palavras-chave: Autoestima; Corpo; Obesidade;

A IMPORTÂNCIA DA DISCUSSÃO SOBRE NOTIFICAÇÃO DE VIOLÊNCIA PARA PROFISSIONAIS DE NUTRIÇÃO EM FORMAÇÃO

EVA LORENA JAQUES RODRIGUES¹; MAISA MOREIRA GOMES².

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL; 2. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE., - BRASIL.

INTRODUÇÃO Segundo a Organização Mundial de Saúde, a violência é definida como uso de força física ou poder, cuja finalidade representa ameaça ou prática, contra si, ou contra grupo ou comunidade, ao qual possa resultar no sofrimento, lesão, morte, dano psicológico, deficiência de desenvolvimento ou privação. É importante destacar que as mortes por violência estão associadas a causas externas, ocupando a quarta posição no ranking mundial, precedidas pelas doenças cardiovasculares, doenças infecciosas e parasitárias e neoplasias. Partindo desse pressuposto, a notificação compulsória da violência nas situações de suspeita ou confirmação é obrigatória para todos os profissionais de saúde, bem como, aos serviços públicos e privados que prestam assistência aos pacientes. Entretanto, observa-se falhas neste fenômeno decorrente da falta de informação técnica e científica, culminado em subnotificação. E por isso, há a necessidade de discussão deste tema no âmbito da saúde para todos os profissionais, inclusive nutricionistas. **OBJETIVO** Discutir a importância da notificação de violência para profissionais de nutrição em formação da Universidade Federal do Pará. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência durante a vivência na Residência Multiprofissional em Atenção Básica, após o contato com a Referência Técnica Morbimortalidade por acidentes e violências. O relato aborda palestra educativa sobre notificação de violência para acadêmicos de nutrição da Universidade Federal do Pará, durante a disciplina de Saúde Coletiva no mês de setembro de 2019. O encontro abordou conceito da violência, tipologia, natureza, referências legais da notificação compulsória, diferenças entre notificação compulsória e boletim de ocorrência, linha de cuidado as pessoas em situação de violência, fluxo de encaminhamento da ficha de notificação e atribuições do nutricionista na atenção básica, ressaltando seu papel em identificar e notificar a violência. **RESULTADOS** Os acadêmicos de nutrição da referida instituição mostraram-se interessados sobre o tema em questão, possuindo inúmeras dúvidas que foram sanadas ao decorrer da palestra. Os mesmos apontaram a importância de se discutir a violência, especialmente nos dias de hoje, onde o ambiente é assolado por altos índices da mesma. No que tange a nutrição, os mesmos aprenderam acerca da importância de se autoreconhecerem como profissionais que podem identificar sinais de violência em situações inerentes a sua prática profissional, tais como: a avaliação nutricional, identificação do consumo alimentar, entre outros. As manifestações adquiridas dos casos de violência podem ser distúrbios alimentares, encobrendo os casos, e por isso, destaca-se a importância do profissional nutricionista em conhecer sobre a ficha de notificação e o fluxo de

encaminhamento da mesma, em que uma via será encaminhada ao Departamento de Vigilância em Saúde e a outra fica no local da notificação, devendo os casos que envolverem crianças e adolescentes serem comunicados ao Conselho Tutelar. Apesar do curto tempo de realização das atividades observa-se que, ainda assim, a atividade possuiu resultados positivos. **CONCLUSÃO** Enfim, acredita-se que a discussão acerca da notificação da violência desde a academia pode promover a conscientização do profissional nutricionista sobre a obrigação de notificar os casos, consequentemente, contribuindo para o cenário epidemiológico da violência, bem como, para definição de políticas públicas e intervenção às vítimas de violência no território.

Palavras-chave: Notificação; Vigilância epidemiológica; Violência;

ANÁLISE DE DIETAS PARA EMAGRECIMENTO PUBLICADAS EM REVISTA FEMININA NÃO CIENTÍFICA

ANA CAROLINA BEZERRA ALVES; CHRISTINA MONTUORI; VANESSA BRAVO
BERNARDELLI.
UNIVERSIDADE PAULISTA, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO No Brasil observa-se um aumento dos casos de excesso de peso e obesidade entre a população adulta. Esse fator impacta de forma negativa a qualidade de vida dos indivíduos que, influenciados pela mídia, valorizam cada vez mais a magreza, o que leva à total insatisfação com a imagem corporal e à busca por dietas que prometem emagrecimento rápido e eficaz. **OBJETIVO** Avaliar dietas para emagrecimento rápido, veiculadas em uma revista feminina não científica. **METODOLOGIA** Realizou-se uma pesquisa documental quantitativa descritiva, selecionando dietas que prometiam emagrecimento em curto tempo (03 a 06 kg/mês), publicadas em uma revista feminina não científica nacional, de tiragem mensal e 32 anos de existência, denominada Revista A, no período de julho de 2016 a julho de 2018, totalizando 12 amostras para o estudo. Cada uma delas, continha cardápio oferecendo 03 opções para cada refeição do dia. Foi escolhida 01 opção por refeição, que possuía alimentos facilmente encontrados e de preparo simples. A composição nutricional de cada dieta foi calculada através do software de nutrição Dietbox®. Foram consideradas as recomendações da Organização Mundial da Saúde de 2003 para os macronutrientes (55-75% do valor energético total de carboidratos, 10-15% de proteínas, 15-30% de lipídios) e fibras (mínimo de 25g/dia), recomendações da Pirâmide Alimentar adaptada para a população brasileira, para dietas de 1600 Kcal/dia e do Guia Alimentar para a população brasileira (2014) e a classificação delas quanto ao seu aporte energético, em 02 grupos: Grande Restrição Calórica (menor ou igual 1200 kcal) e Restrição Calórica Leve (mais que 1200 kcal). Foram utilizadas as quantidades de porções em gramas e mililitros e, quando não havia esta indicação, as medidas caseiras recomendadas foram adequadas. Sal, açúcar, gordura e óleo foram considerados somente quando indicados no cardápio. Quanto às frutas, quando o tamanho não estava indicado, considerou-se a unidade média. **RESULTADOS** As dietas analisadas apresentaram médias de 1397 kcal/dia. De acordo com a Organização Mundial da Saúde (2003), 83% delas apresentavam carboidratos abaixo do recomendado, ao contrário de

proteínas (92%) e lipídios (67%) que estavam acima dele. Também, 58% não estavam adequadas em recomendações de fibras (abaixo dos 25g/dia). O percentual de classificação das dietas revelou que 17% delas eram de Grande Restrição Calórica. Ainda, estavam inadequadas quanto aos grupos alimentares, pois apresentavam quantidades abaixo das recomendadas para as porções dos grupos arroz, pão, massa, batata e mandioca (83%) e leite, queijo e iogurte (100%), já para carnes e ovos, 100% mantiveram-se acima do recomendado. Os grupos dos óleos e gorduras e de açúcares e doces também apresentaram percentuais classificados como abaixo do recomendado, 75% e 92% respectivamente. Positivamente, a maioria dos alimentos propostos nos cardápios eram in natura ou minimamente processados, sem a presença dos alimentos ultraprocessados, conforme Guia Alimentar para a população brasileira. **CONCLUSÃO** As dietas estudadas não seriam indicadas para o emagrecimento saudável, pois apresentavam recomendações não adequadas, tanto de macronutrientes, quando de fibras, além de inferirem inapropriadamente com relação aos grupos de alimentos, apresentando-se desequilibradas nutricionalmente e podendo acarretar diversos agravos à saúde de adeptos.

Palavras-chave: Emagrecimento; Restrição calórica; Revista feminina;

PERFIL LIPÍDICO E GLICÊMICO DE ADULTOS EM TRATAMENTO PARA TUBERCULOSE PULMONAR.

FAPRISCIA GOMES DE SOUZA; ROSA MARIA DIAS; BIANCA OLIVEIRA DA SILVA;
DENISE KARULYNNE DE SOUSA SILVA; FERNANDA MARIA LIMA MOURA; ANDREA
DAS GRAÇAS FERREIRA FRAZÃO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Tuberculose é causada pelo *Mycobacterium tuberculosis*, sendo a forma pulmonar uma das principais causas de morte por infecção entre adultos com maior número de casos em homens. A importância do acompanhamento do perfil lipídico e glicêmico de adultos em tratamento para tuberculose pulmonar relaciona-se ao impacto que distúrbios metabólicos podem ocasionar ao sistema imune, como tolerância à glicose diminuída e valores de colesterol total e frações abaixo das recomendações. Nesse contexto, realizou-se esse estudo sobre o perfil lipídico e glicêmico de adultos com tuberculose pulmonar. **OBJETIVO** Caracterizar o perfil lipídico e glicêmico e aspectos sociodemográficos de adultos com tuberculose pulmonar. **METODOLOGIA** Estudo transversal, com adultos em tratamento para tuberculose pulmonar, atendidos na Unidade de Saúde do Guamá em Belém-PA, no período de agosto a dezembro/2019. Estudo aprovado pelo Comitê de Ética do Núcleo de Medicina Tropical da Universidade Federal do Pará, sob o parecer 865.243. Foram incluídos adultos com diagnóstico de tuberculose pulmonar e excluídos aqueles com tuberculose pulmonar multirresistente. As variáveis sociodemográficas (sexo, idade, escolaridade) foram coletadas por meio da aplicação de questionário no início do tratamento. Os valores de glicemia, colesterol total e frações foram coletados do prontuário dos pacientes, no primeiro e no último mês de tratamento. A análise dos valores de glicemia seguiram as recomendações da Sociedade Brasileira de Diabetes. Os

parâmetros para análise do colesterol total e fração seguiram as recomendações da Sociedade Brasileira de Cardiologia. Utilizou-se a estatística descritiva (média, mediana, desvio padrão e quartil). O teste de Mann-Whitney foi utilizado para variáveis com distribuição não normal, para a análise da significância de possíveis diferenças nos valores da glicemia e colesterol total e frações, entre o primeiro e o último mês de tratamento. Os dados foram tabulados e analisados no programa BioEstat. O nível de significância aceito foi de 5%. **RESULTADOS** Participaram 65 adultos, 58,4% homens, na faixa etária de 25 a 39 anos (47,7%), média de idade de 40,2 anos ($\pm 14,3$ anos), e escolaridade igual ou inferior a nove anos de estudo (57,2%). Na análise dos valores de glicemia, colesterol total e frações, no primeiro e último mês de tratamento, observou-se que os níveis de colesterol total e triglicerídeos diminuíram. Os valores da Lipoproteína de baixa densidade (LDL) aumentaram, com diferença estatisticamente significativa ($p=0,032$), passando de 100,1 mg/dL para 110,6 mg/dL. A mediana da glicemia também aumentou de 91,0 mg/dL para 101,0 mg/dL, com diferença significativa ($p=0,043$). **CONCLUSÃO** Os resultados evidenciaram aumento dos valores da Lipoproteína de baixa densidade e da glicemia, com diferença estatisticamente significativa, no início e final do tratamento. Houve predomínio de homens, com média de idade de 40 anos e escolaridade igual ou inferior a nove anos de estudo.

Palavras-chave: Biomarcadores; Condições Sociais; Doenças Transmissíveis;

AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL DE ESCOLARES DE PERÍODO INTEGRAL E PARCIAL, EM ESCOLA PARTICULAR NO SUL CATARINENSE.

TATIANA ZANGHELINI MAZON GOULART¹; PAULA ROSANE VIEIRA GUIMARÃES²;
RITA SUSELAINE VIEIRA RIBEIRO¹; LARA CANEVER¹.

1. UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE, CRICIÚMA - SC - BRASIL; 2.
UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE, CRICIÚMA - SC - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação saudável na infância promove a saúde, o crescimento, o desenvolvimento e previne problemas de saúde. Hoje em dia, com a alta prevalência de doenças crônicas não transmissíveis, as pessoas estão cada vez mais preocupadas com sua saúde, e com isso a importância de um olhar mais atento ao estado nutricional das crianças, futuros adultos. É importante monitorar o estado nutricional em todas as faixas etárias, tanto na infância como na adolescência, para acompanhar o processo de crescimento e desenvolvimento. As prevalências de desnutrição infantil vêm diminuindo em contrapartida aos casos de obesidade entre crianças de seis a dez anos. **OBJETIVO** O objetivo foi avaliar o estado nutricional de escolares do ensino fundamental do período integral em uma escola particular do extremo sul catarinense. **METODOLOGIA** A pesquisa do tipo descritiva e bibliográfica, corte transversal com abordagem quantitativa. Realizou-se coleta de dados antropométricos (peso e altura) e entrevista com marcadores de consumo alimentar. Participaram 80 escolares, sendo que 40 eram escolares do período integral e 40 escolares de período parcial do ensino fundamental de uma escola particular. Projeto aprovado pelo comitê de ética da UNESCO, sob parecer no 3.084.547. **RESULTADOS** A idade média dos escolares foi de 8,6 ($\pm 1,45$)

anos; em relação ao IMC, 58,75% (47) apresentaram eutrofia, sendo 85% (34) do período integral e realizam suas refeições na escola com cardápio elaborado por Nutricionista. Com relação ao sobrepeso, observou-se 19% (14) e 18,75% (15) obesidade. O hábito de realizar refeições assistindo televisão foi de 60% (48). Quanto ao consumo alimentar, 56,25% (45) consumiram feijão no dia anterior; 67,50% (54) ingeriram frutas; 48,75% (39) consumiram legumes; 17,50% (14) comeram hambúrgueres ou embutidos no dia anterior; 53,75% (43) tomaram bebidas adoçadas como sucos em caixinha ou refrigerantes; 28,75% (23) haviam consumido macarrão instantâneo e 55% (44) consumiram biscoitos recheados, doces ou guloseimas no dia anterior, sendo 62,5% (25) consumidos por escolares de período parcial. Comparando estado nutricional entre os dois períodos, encontrou-se relação significativa ($P_{\text{valor}}=0,00$), em que 34 escolares (85%) apresentaram eutrofia no período integral e 13 (32,5%) no período parcial. Apenas 2 (8%) escolares do período integral apresentaram sobrepeso comparados com 12 (30%) do período parcial. Para obesidade, apenas 4 (10%) são do período integral, enquanto 11 (27,5%) são do período parcial. Encontrou-se 1 (2,5%) caso de magreza e 3 (7,5%) casos de obesidade grave no período parcial e nenhum destes no período integral. Observou-se um número maior de escolares com sobrepeso e obesidade no período parcial. **CONCLUSÃO** Concluiu-se que um grande número de escolares, fazem suas refeições assistindo televisão, além de consumirem bebidas adoçadas e biscoitos recheados, doces ou guloseimas que são prejudiciais à saúde. Deste modo, verifica-se a importância do profissional Nutricionista nas escolas, visando um cardápio balanceado para assegurar o direito a uma alimentação adequada e saudável, que garanta o atendimento das necessidades nutricionais dos escolares durante o período letivo. Sendo assim, faz-se necessário o incentivo de programas de educação nutricional nas escolas particulares, no intuito de promoção de saúde e prevenção de futuras doenças em escolares.

Palavras-chave: Estado Nutricional; Escolares; Obesidade; Alimentação Escolar;

RELATO DE EXPERIÊNCIA DAS AÇÕES DO PROGRAMA CRESCER SAUDÁVEL REALIZADAS NAS ESCOLAS DO III DISTRITO SANITÁRIO DE MACEIÓ-AL

JULIANA VASCONCELOS LYRA DA SILVA¹; ANA PAULA OLIVEIRA CHAVES¹;
CECILIA CARDOSA NASCIMENTO FERREIRA²; LILIAN ANDRADE SOLON².

1. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE MACEIÓ, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE
FEDERAL DE ALAGOAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O número elevado de crianças com sobrepeso e obesidade e seu tempo de permanência no âmbito escolar, tornam esse ambiente propício para o desenvolvimento de práticas e conteúdos que envolvam a educação alimentar e nutricional e a atividade física, atuando na prevenção e tratamento do excesso de peso. Nesse contexto, surgiu o Programa Crescer Saudável, a nível nacional, que envolve o planejamento e a execução de atividades de Educação Alimentar e Nutricional e práticas corporais, visando à prevenção, redução e controle da obesidade infantil. **OBJETIVO** Desenvolver ações de Educação Alimentar e Nutricional associadas a práticas corporais com estudantes das escolas participantes do Programa Crescer Saudável do III Distrito Sanitário de

Maceió. **METODOLOGIA** O trabalho foi realizado em cinco escolas da rede pública com alunos de 2 a 14 anos, após avaliação antropométrica. Foram executadas três ações de educação alimentar e nutricional associada às práticas corporais. A primeira foi um Jogo de Tabuleiro, a atividade consistiu em dividir a turma em dois grupos e explicar sobre alimentação saudável; em seguida, um participante de cada grupo tornou-se a peça do tabuleiro, enquanto os outros jogavam o dado; no tabuleiro possuíam interrogações representando o momento das perguntas sobre alimentação e o dado possuía um lado com um boneco que representava fazer uma atividade física. Ao final, as crianças foram questionadas sobre o que aprenderam, sendo reforçado o tema. Já a segunda ação foi o Circuito da Alimentação, que envolvia práticas corporais. Houve uma explicação sobre os alimentos saudáveis e então as turmas foram divididas em dois grupos para realizar o circuito, o grupo que fez em maior tempo teve que relatar o que compreendeu da explicação inicial e mais uma vez foi abordada a importância dos hábitos de vida saudáveis. A terceira atividade foi um teatro de fantoches com uma história sobre alimentação, entre os personagens estavam frutas, hortaliças e doces e os personagens interagiam com as crianças, reforçando que devem comer alimentos saudáveis todos os dias. Depois do teatro as crianças foram para o pátio da escola realizar o circuito com práticas corporais. O planejamento e a execução dessas atividades foi articulado entre o Programa Saúde na Escola, o Núcleo ampliado de Saúde da Família e as escolas. **RESULTADOS** Participaram da atividade 692 crianças que se mostraram bastante participativas, principalmente por envolver jogos, brincadeiras e teatro, respondendo as perguntas e realizando as práticas corporais solicitadas. Além disso, quando questionadas sobre o que aprenderam na atividade, responderam de forma correta e relataram espontaneamente suas práticas alimentares diárias. Ao final, foi sugerido as crianças que comessem uma fruta ou hortaliça que não haviam experimentado ainda e que relatassem à professora o que de novo foi consumido e sua opinião. O planejamento das ações resultou na elaboração de um dado educativo, feito de caixa de papelão, e de fantoches, feitos com caixas de leite. **CONCLUSÃO** Utilizar o âmbito escolar para execução de atividades foi uma estratégia que atingiu um número satisfatório de crianças possibilitando a melhoria dos hábitos alimentares, bem como, o aumento a adesão da atividade física escolar, auxiliando no combate ao sobrepeso e obesidade. Ressalta-se que é preciso dar continuidade a esse trabalho para que se obtenha uma mudança no estilo de vida e uma melhora no estado nutricional das crianças.

Palavras-chave: Alimentação Saudável; Atividade Física; Educação Alimentar e Nutricional; Práticas corporais;

CULTURA E PATRIMÔNIO ALIMENTAR DE COMUNIDADES DE PESCADORES NO MUNICÍPIO DE MATINHOS-PR

CILENE DA SILVA GOMES RIBEIRO; ROBERTA DE AVIZ MAINKA.; LETICIA FREIMAN.

PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO PARANÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O estilo de vida caiçara sempre esteve relacionado com a agricultura de subsistência, pesca artesanal e caça. Com o aumento do interesse pelas praias por turistas, suas terras e seu modo de vida se tornaram ameaçados e adaptações em sua forma de viver e seu acesso aos alimentos foram modificados ao longo do tempo. **OBJETIVO** Identificar manutenções e transformações ocorridas no acesso, consumo e culinária de comunidades pesqueiras presentes no município de Matinhos, no litoral do estado do Paraná, caracterizando a história e a cultura alimentar dos pescadores desta localidade. **METODOLOGIA** Estudo de caráter qualitativo descritivo. Foram realizadas coletas de dados em campo, que incluem a técnica de snowball de entrevistas, caderno de campo, roteiro de entrevista semiestruturada, história oral, análise e interpretação. Para análise e interpretação de dados utilizou-se os estudos do espaço social alimentar de Polaiun e Proença (2003), que certificam que a alimentação humana está sujeita a condições biológicas e fisiológicas do indivíduo e as condições da natureza, na qual o grupo de pessoas estão inseridos. O roteiro utilizado para coleta de dados se divide em seis dimensões do espaço social alimentar: espaço comestível, sistema alimentar, espaço culinário, espaço dos hábitos de consumo alimentar, temporalidade alimentar e espaço de diferenciação social (POULAIN; PROENÇA, 2003). Esta pesquisa foi aprovada pelo CEP da PUCPR, sob o número 3.416.512. **RESULTADOS** Foi observado que a comunidade dos pescadores se encontra na região central do município de Matinhos-PR. Neste local, é realizada a venda de frutos do mar, exercendo atividade econômica e turística na cidade. Nas comunidades pesqueiras de Matinhos, o sistema alimentar existente no passado se caracterizava por constantes permutas e aquisições em pequenos armazéns presentes nas redondezas. Os alimentos consumidos hoje são obtidos através da pesca e da compra em pequenos e médios mercados e supermercados presentes na região. Os alimentos mais adquiridos nestes pontos de venda são arroz, feijão, farinha de trigo, macarrão, café, açúcar, óleo, frutas e verduras, temperos e carnes em geral, principalmente carne de boi e de frango. Percebe-se que apesar da evolução industrial e tecnológica, boa parte da tradição caiçara do que se come e de como se come permanece mantida. **CONCLUSÃO** Foi identificado que a culinária caiçara mantém-se presente e preservada, fazendo parte da rotina da comunidade pesqueira, como a utilização de preparações compostas por peixes assados, peixes secos, peixes defumados, peixes fritos e farinha de mandioca, que são utilizadas para fazer os caldos de peixes e pirões d'água, que possuem uma memória afetiva e gustativa para os povos tradicionais. Em contrapartida, a cultura dos pescadores apresentaram mudanças devido à especulação imobiliária, turismo e globalização, que se assimilaram a cultura urbana, tendo transformações no acesso e consumo alimentar dos seus antepassados devido a amplas opções de alimentos e produtos nas prateleiras dos supermercados, além da melhoria de renda, que facilitaram toda essa transmutação dos hábitos alimentares.

Palavras-chave: Pescadores; caiçaras; cultura alimentar; comportamento alimentar; patrimônio alimentar

O FAST FOOD NO BRASIL: ANÁLISES DE FONTES HISTÓRICAS

CILENE DA SILVA GOMES RIBEIRO; NATALIA TREVIZAN FERNANDES.
PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO PARANÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os alimentos fast food se popularizaram como ferramenta facilitadora do acesso e do consumo de alimentos, permitindo que qualquer pessoa tenha condições de adquirir e receber alimentos em qualquer momento, provenientes de qualquer lugar. O fast food trata-se tanto pela comida de rápido preparo, quanto pelo serviço oferecido, caracterizando-se rápido, eficiente, padronizado e impessoal. Os tradicionais delivery e disk-entregas permitiram à população ampliação de possibilidades de consumo, permitiram que empreendimentos distantes servissem suas especialidades culinárias dentro da casa dos clientes, possibilitaram trocas culturais e ampliação do food service. **OBJETIVO** Identificar e analisar os principais marcos históricos relacionados ao fast food e serviço de delivery no Brasil. **METODOLOGIA** Para avaliar como ocorreu a evolução desse mercado, realizou-se um levantamento de dados através da captura de fontes escritas disponíveis em duas bases de dados: A revista Veja e o jornal O Globo. Ambas foram selecionadas por serem de amplitude nacional, de amplo conteúdo, possuir um acervo digital, além de disponibilizarem ferramenta de busca através de palavras chaves. As reportagens, fontes escritas, foram capturadas através das ferramentas de busca dos acervos acessados através dos descritores delivery, disk entrega, startup e fast food. O recorte temporal da pesquisa foi selecionado devido a disponibilidade temporal disponibilizada pelas fontes utilizadas. **RESULTADOS** Através da busca nas fontes impressas, evidenciou-se que foram publicadas 14.999 reportagens e/ou propagandas sobre delivery, startup, disk-entrega e fast food, no período de dezembro de 1944 a agosto de 2019, sendo que 2.719 destas reportagens se relacionam a venda de alimentos e comidas. Dos anos de 1925 a 1944 nenhuma inserção dos termos delivery, startup, disk-entrega e fast food foi identificada. Em termos temporais, é possível identificar como as reportagens sobre delivery, startup, disk-entrega e fast food, relacionados à alimentação foram sendo inseridos nas revistas Veja e O Globo, de maio de 1974 a agosto de 2019 e de abril de 1944 a agosto de 2019, respectivamente. O termo startup passou a ser publicado a partir da década de 2010, tendo seu pico de inserções ocorrido entre 2013 e 2015, mantendo-se em alta até o momento. As reportagens sobre fast food aparecem desde o início da década de 1980, estando em constante publicação desde então, mesmo sofrendo oscilações de aparecimento ao longo do tempo. Da mesma forma, evidencia-se que o delivery de alimentos ganhou força nas inserções midiáticas impressas a partir da década de 1990. **CONCLUSÃO** Após a análise das reportagens, foi possível concluir que o serviço de entrega de alimentos e o fast food no Brasil tem gerado alterações nos modelos alimentares e culturais da população, gerando impactos financeiros e econômicos ao longo das diferentes décadas de sua existência.

Palavras-chave: Comportamento Alimentar; Consumo de Alimentos; Delivery; Fast Food;

LEVANTAMENTO REALIZADO EM QFA COM IDOSOS QUANTO AO CONSUMO DE ALIMENTOS QUE CONTÊM PREBIÓTICOS, ALIMENTOS COM AÇÃO ESTIMULANTE E QUE CAUSAM FLATULÊNCIAS

VANESSA BRAVO BERNARDELLI; VANESSA LOPES CRUZ; ANDRESSA CANDIDA DA SILVA; LUIZA ANTONIAZZI GOMES DE GOUVEIA; PRISCILA KORITAR.
UNIVERSIDADE PAULISTA, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO A intervenção nutricional e os cuidados no envelhecimento são primordiais, tratando-se de uma fase propícia para o surgimento de patologias sob influência das alterações corporais inerentes a idade avançada. Desta forma, a nutrição por meio do alimento é responsável pela potencialização da qualidade de vida, saúde e bem-estar. Em vista disso, o consumo de alimentos que contém prebióticos pode impactar positivamente na saúde do indivíduo. Os prebióticos são compostos alimentares de fibras não digeríveis, que por meio desta característica oferecem benefícios à saúde do hospedeiro através da estimulação seletiva no crescimento de bactérias benéficas ao organismo na região do cólon. A insolubilidade em água demarca o processo de fermentação das bactérias que auxiliam para a formação e evacuação das fezes, ocasionando uma maior produção de gases como o metano e hidrogênio que podem levar a causa de flatulências. A flatulência ocorre do produto da reação de bactérias e dos carboidratos não digeríveis, no qual estudos mostram que são potencializadas com o consumo entre 15g a 18g/d de prebióticos. Os alimentos que são caracterizados por potencializar a produção de gases são: brócolis, repolho, feijões entre outros. **OBJETIVO** Analisar a associação do consumo de alimentos que contém prebióticos e alimentos com ação estimulante com a ocorrência de flatulências em idosos. **METODOLOGIA** Estudo transversal com uma amostra de idosos com idade ≥ 60 anos com participação voluntária e anônima após a aceitação do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, seguido de uma coleta de dados com: análise do estado nutricional, consumo alimentar através do Questionário de Frequência Alimentar, análise da Escala de Bristol para Consistência das Fezes e Critérios de Roma para ocorrência de flatulências. Sendo este estudo aprovado e autorizado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da UNIP sob o número CAAE 60581616.7.0000.5512. **RESULTADOS** O estudo contou 31 idosos, sendo 9 homens de $66 \pm 6,6$ anos e $29 \pm 2,0$ kg/m² com σ de 8,298 e 22 mulheres de $69 \pm 9,5$ anos e $29 \pm 6,3$ kg/m² com σ de 5,911. Em ambos os sexos segundo a média do IMC temos uma maioria dessa população com excesso de peso, porém, analisando por prevalência, no sexo masculino temos 55,55% eutrófico e nas mulheres 72,72% com excesso de peso. Segundo análise do consumo alimentar médio de fibras totais ao dia foi observado uma ingestão superior em ambos os grupos em comparação a recomendação da Dietary Reference Intakes (para homens com idade $51 \geq 71$ anos é de 30g/d e mulheres com idade $51 \geq 71$ anos é de 21g/d). Desta forma, a média do consumo de fibras dos homens representou 38,88g/d com σ de 7,636g e as mulheres 40,942g/d com σ de 27,392g. Avaliando os dados segundo os Critérios de Roma houve prevalência na ocorrência de flatulências em mulheres com 68,18% N= 15 em comparação aos homens com 55,55% N= 5 e em relação aos dados da Escala de Bristol 55,55% N= 5 dos homens apresentaram fezes do tipo 3 considerada normal e 31,81 N= 7 com maior prevalência nas mulheres apresentando fezes do mesmo tipo. **CONCLUSÃO** O consumo superior ao proposto de alimentos ricos em prebiótico estaria em princípio associado com a ocorrência de flatulências, devido alta fermentação e consequentemente produção de gases. Em vista disso, há necessidade de orientar quanto ao consumo equilibrado desses alimentos para evitar a manifestação de sintomas e usufruir de uma alimentação saudável.

Palavras-chave: consumo alimentar; alimentos ricos em fibras; escala de bristol;

AValiação Nutricional de um Grupo de Práticas Corporais numa Unidade de Saúde da Família

JULIANA VASCONCELOS LYRA DA SILVA; BYRON MARTINS LUCENA; JOAO
HENRIQUE ROCHA AMORIM; ANA PAULA OLIVEIRA CHAVES.
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE MACEIÓ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A investigação de sinais de carência ou excesso deve fazer parte da avaliação do estado nutricional que é essencial para identificar necessidades nutricionais e/ou de saúde principalmente em praticantes de atividade física. A prática regular de atividade física gera benefícios que se manifestam em todos os aspectos do organismo, aumentando a expectativa de vida. **OBJETIVO** Avaliar o estado nutricional, estilo de vida e marcadores de consumo alimentar dos participantes de um grupo de práticas corporais na Unidade de Saúde da Família do Ouro Preto, Maceió-AL. **METODOLOGIA** Em 2017 foi criado, pelo Núcleo Ampliado de Saúde da Família e Estratégia Saúde da Família, um grupo de práticas corporais nomeado de Saúde é Ouro. O grupo é aberto, porém há predominância do sexo feminino e acontece três vezes por semana com 35 usuárias adultas e idosas. Este estudo é de natureza descritiva desenvolvido em março de 2019, na Unidade de Saúde da Família do Ouro Preto, Maceió, Alagoas. A amostra desta pesquisa foi de caráter não probabilístico por conveniência, na qual foram avaliados os indivíduos disponíveis no dia da coleta. Foi composta de 97% dos integrantes do grupo Saúde é ouro e todos os participantes da pesquisa assinaram o TCLE. Foi utilizado questionário contendo peso, altura, circunferência da cintura, marcadores de consumo alimentar, prática de etilismo e tabagismo. A avaliação antropométrica seguiu as normas da Organização Mundial de Saúde. Para classificação da circunferência da cintura foram utilizados pontos de corte propostos pelo National Cholesterol Education Program. Os marcadores de consumo alimentar utilizados foram retirados do formulário do E-Sus, que é composto por dez questões, que identificam o consumo de alimentos saudáveis e não saudáveis no último dia. Os dados foram analisados e tabulados no Epiinfo 7.2. O teste qui-quadrado foi utilizado para avaliar a associação dos marcadores do consumo com as variáveis investigadas, considerando-se nível de significância de 5%. **RESULTADOS** Foram entrevistados 34 indivíduos, todos do sexo feminino com idade média $56,4 \pm 11,1$ anos. No que se refere ao estilo de vida, 56% não eram fumantes, 41% eram ex fumantes e 71% não ingeriam bebidas alcoólicas. Sobre o estado nutricional, 21% dos avaliados encontravam-se com sobrepeso e 53% com obesidade. Quanto à CC, 53% apresentaram risco para o desenvolvimento de complicações metabólicas. Quanto aos marcadores de consumo alimentar, 53% relataram que realizavam refeição sem uso de televisão, celular ou computador e 38% realizam 4 refeições por dia. Para os marcadores de uma alimentação saudável, 68% consumiram feijão, 71% frutas e 59% verduras. Para os marcadores de uma alimentação não saudável, 3% consumiram embutidos, 9% bebidas adoçadas, 9% macarrão instantâneo e salgadinho de pacote, e 12% doces e guloseimas. Ao comparar o consumo dos marcadores de uma alimentação saudável e não saudável, de acordo com as variáveis antropométricas e estilo de vida, o consumo de doces e guloseimas foi maior entre os indivíduos que realizam refeição frente a televisão ou computador. **CONCLUSÃO** Diante dessas exposições, pode-se afirmar que os pacientes apresentaram consumo dos marcadores alimentares considerados saudáveis adequados em sua maioria, considerando a frequência de consumo recomendada pelo Ministério da Saúde. Entretanto, um fato preocupante foi o grande número de pessoas com excesso de peso.

Palavras-chave: Alimentação Saudável; Marcadores de consumo; Atividade física; Avaliação antropométrica;

CONHECIMENTO DOS USUÁRIOS DA ATENÇÃO BÁSICA SOBRE A UTILIZAÇÃO DE TEMPEROS CULINÁRIOS

MARIA RAQUEL DA SILVA LIMA¹; MARIA DINARA DE ARAÚJO NOGUEIRA²;
MARCELA RODRIGUES SILVA¹; NAJARA JERONIMO RIBAMAR¹; MARIA
AUCIONELIA PAULA SILVA¹; SANDYELLEN CARDOSO VIEIRA¹.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL; 2.
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO As Especiarias, também conhecidas como condimentos, são utilizadas desde a pré-história, elas tiveram grande importância para o comércio e acumulação de riquezas, sendo empregadas para as mais diversas funções, tais como para embalsamar no antigo Egito, tanto para fins medicinais. As especiarias passaram a ser utilizadas na culinária a partir do conhecimento de suas propriedades como estimular o apetite e conferir aroma antes e durante a cocção. Entretanto, percebemos com isso, que ao longo do tempo a utilização de temperos naturais foi sendo substituída pela praticidade dos industrializados, que além disso prometem cor intensa, sabor e aromas diferenciados. **OBJETIVO** Compreender o conhecimento dos usuários da atenção básica sobre a utilização de temperos culinários. **METODOLOGIA** Estudo de caráter predominante descritivo, com abordagem qualitativa. Os critérios de inclusão envolveram mulheres adultas na faixa etária de 19 a 80 anos, sendo excluídas crianças e adolescentes. A pesquisa foi realizada em uma Unidade Básica de Saúde em Fortaleza- Ceará. A coleta ocorreu de outubro a novembro de 2018. Os participantes, assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, iniciando a entrevista semiestruturada através de gravação de áudio. Posteriormente as gravações foram transcritas. Utilizou-se a técnica de análise de conteúdo, sendo considerada a melhor forma de analisar pesquisas qualitativas na área da saúde. Após, foram elaborados os núcleos de sentido a partir dos relatos obtidos. **RESULTADOS** A amostra final foi de 20 participantes em estudo, com variação na faixa etária entre 27 a 72 anos. Por meio das questões empregadas foram formuladas as seguintes categorias: Artificial versus Natural: criada a partir das respostas dadas a primeira e segunda pergunta: Quais temperos você utiliza em casa?; Você tem preferência por temperos naturais ou artificiais? : Haaa [...] eu costumo usar um que eu compro que já vem tudo dentro. Eu acho que ele é artificial porque já vem tudo pronto né! (S.M.V, 38 anos). A segunda categoria foi: Utilização dos temperos, criada a partir das respostas dadas a terceira pergunta: Com que frequência você utiliza os temperos?. Foi visto que independente de qual tempero é escolhido para o preparo, ele é utilizado todos os dias: Tenho preferência por artificiais que é mais prático, uso uma a duas vezes por dia (A.C.V, 52 anos). O último núcleo se chama: Benefícios e Malefícios, surgiu da quarta e quinta pergunta: Você sabe os benefícios que os temperos naturais trazem a saúde?; Você sabe os malefícios que os temperos industrializados trazem a saúde?: Assim, ao pé da letra não, mas sei que é bem mais saudável do que o comprado pronto né! (C.A.S, 31 anos, mulher); Com certeza, meu filho tem hipertensão, se eu colocar um tempero de miojo na comida dele eu to matando ele (C.A.S, 31 anos). **CONCLUSÃO** Muitas pessoas ainda utilizam o tempero industrializado, buscando maior praticidade na preparação. É necessária educação

nutricional mais efetiva, que mostre como os temperos in natura possuem benéficos para a promoção da saúde e prevenção de agravos.

Palavras-chave: Especiarias; In natura; Industrializados; Atenção básica;

ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO E CARACTERÍSTICAS ASSOCIADAS EM MÃES ASSISTIDAS EM UNIDADE DE SAÚDE DA FAMÍLIA EM PORTO ALEGRE, RIO GRANDE DO SUL

ANDREIA FERLINI DA CUNHA¹; LUIZA VIGNE BENNEDETTI².

1. ESCOLA DE SAÚDE PÚBLICA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Embora haja uma ampla divulgação dos benefícios do Aleitamento Materno Exclusivo até o sexto mês de vida para a dupla mãe-bebê e o seu forte incentivo pelas políticas públicas no Brasil, ainda são observadas baixas taxas de aderência no país. Sendo assim, é de grande relevância o conhecimento das suas características relacionadas, a fim de aprimorar as ações de promoção e proteção desta prática. **OBJETIVO** Analisar a taxa de prevalência de Aleitamento Materno Exclusivo até o sexto mês de vida e suas características associadas em mães assistidas por uma Unidade de Saúde da Família. **METODOLOGIA** Estudo transversal de caráter quantitativo e descritivo realizado em uma Unidade de Saúde da Família, no município de Porto Alegre, Rio Grande do Sul. Informações referentes à prevalência de aleitamento materno exclusivo até o sexto mês de vida e características associadas foram coletadas por meio de questionário estruturado aplicado através de visita domiciliar. O critério de exclusão foi diagnóstico de HIV positivo materno. Foram adotadas as definições dos tipos de aleitamento estipuladas pela Organização Mundial da Saúde. Todas as participantes assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Escola de Saúde Pública do Rio Grande do Sul, através do parecer número 3.245.229, e pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Secretaria Municipal de Saúde do Município de Porto Alegre pelo parecer número 3.281.954. **RESULTADOS** A média de idade das mães foi de 25±6 anos, a média do número de filhos foi de 2±1, para 53,3% das mães o filho não se tratava do primogênito e 63,3% delas residiam com os pais das crianças. 50% concluíram o ensino médio e 50% estudaram apenas até o ensino fundamental, 80% estava desempregada e 66,7% das famílias ganhava até um salário mínimo. 83,3% realizou mais de seis consultas no pré-natal, 70% realizou parto normal, 93,3% das mães afirmou ter recebido orientações sobre aleitamento exclusivo e 73,3% sobre ordenha, e 63,3% dos bebês mamou na primeira hora de vida. Apenas 23% mamou exclusivamente até o sexto mês de vida. Entre os líquidos introduzidos precocemente, 63% foi água, 56% foi outro tipo de leite, 46% chás e 30% sucos. 27% das crianças tiveram a alimentação complementar iniciada antes do seis meses de vida. **CONCLUSÃO** A taxa de prevalência de Aleitamento Materno Exclusivo na área estudada segue abaixo do preconizado pelos órgãos de saúde. Dessa forma, torna-se necessária a qualificação dos profissionais atuantes da atenção primária, com o objetivo de aprimorar as ações de promoção e proteção do aleitamento materno.

Palavras-chave: Avaliação Nutricional; Dieta; Fatores; Gestantes; Índice de Alimentação

FATORES ASSOCIADOS AO CONSUMO DO CAFÉ DA MANHÃ EM ESCOLARES DO 2º AO 5º ANO DE ESCOLAS PÚBLICAS MUNICIPAIS DE FLORIANÓPOLIS, SANTA CATARINA

ANA LUISA LAGES BELCHOR; MARIANA WINCK SPANHOLI; BERNARDO PAZ BARBOZA; DENISE MIGUEL TEIXEIRA ROBERTO; PATRÍCIA DE FRAGAS HINNIG; VANESSA GUIMARAES CEZIMBRA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O consumo do café da manhã de crianças está associado à melhor qualidade da dieta, ingestão nutricional mais equilibrada, maior frequência diária de refeições, menor risco de doenças crônicas e melhora no desempenho cognitivo e escolar. **OBJETIVO** Identificar os fatores associados ao consumo do café da manhã em escolares de Florianópolis, Santa Catarina. **METODOLOGIA** Estudo transversal, realizado em 2017 com 1069 escolares do 2º ao 5º ano de escolas públicas municipais de Florianópolis. O consumo alimentar referente ao dia anterior foi avaliado pelo Sistema de Monitoramento do Consumo Alimentar e Atividade Física (Web-CAAFE). Na primeira sessão do questionário foram coletadas informações sobre sexo, idade e turno escolar. A escolaridade materna foi avaliada por meio de um questionário socioeconômico enviado aos pais. A seção do consumo alimentar apresenta seis refeições (café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche da noite) ilustradas com 31 ícones de alimentos/grupos de alimentos. As medidas de peso e altura foram aferidas por pesquisadores treinados e o status de peso foi avaliado de acordo com o Escore-Z do Índice de Massa Corporal para idade pelas curvas de crescimento da Organização Mundial da Saúde. Os escolares foram classificados em sem excesso de peso (**RESULTADOS** O consumo do café da manhã foi relatado por 918 escolares (85,8%). Do total de consumidores do café da manhã, maior proporção foi observada no sexo feminino (55,2%), em crianças de 7 a 9 anos (59,8%) quando comparado a crianças com idades de 10 a 13 anos (40,2%). Do total de não consumidores do café da manhã, foi observado maior percentual (79,5%) de escolares que relataram o consumo em dias da semana quando comparado aos consumidores desta refeição em dias de semana (67,4%). Maior proporção de crianças que estudam no turno matutino foi observada como não consumidores do café da manhã (57,6%) quando comparadas aos consumidos desta refeição que estudam no mesmo turno (48,3%). A prevalência de excesso de peso em escolares que não realizaram o café da manhã foi de 43,9% e de 36,4% nos consumidores do café da manhã. Os fatores associados ao consumo do café da manhã na regressão logística foram o turno vespertino (OR: 1,45; $p=0,047$) e o relato em dia da semana (OR: 0,53; $p=0,006$). **CONCLUSÃO** Crianças que estudam no turno vespertino apresentaram maior chance de realizarem o café da manhã em relação às crianças do turno matutino. Crianças que relataram seu consumo em dias da semana tiveram menos chance de realizar o café da manhã quando comparadas às crianças que relataram o consumo no final de semana. Ressalta-se a importância de práticas de educação nutricional voltadas para o incentivo ao consumo

do café da manhã nos dias da semana e em crianças que estudam no período matutino, estimulando hábitos saudáveis e prevenindo o excesso de peso em escolares.

Palavras-chave: café da manhã; refeição; crianças; escolar;

AVALIAÇÃO DA ESTABILIDADE NOS PADRÕES ALIMENTARES DO CAFÉ DA MANHÃ, ALMOÇO E JANTAR DE ESCOLARES DE UMA CAPITAL DO SUL DO BRASIL (2013-2015)

DENISE MIGUEL TEIXEIRA ROBERTO; MARIA ALICE ALTENBURG DE ASSIS; EMIL KUPEK; LUCIANA JEREMIAS PEREIRA; PATRÍCIA DE FRAGAS HINNIG.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, FLORIANÓPOLIS - SC - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os momentos de ingestão alimentar estão relacionados com os ritmos circadianos, responsáveis pela regulação de diversos processos metabólicos, incluindo o peso corporal. O estudo da tendência dos padrões alimentares de refeições auxilia na identificação de estabilidade ou mudança e subsidia intervenções específicas. **OBJETIVO** Avaliar a estabilidade nos padrões de café da manhã, almoço e jantar de escolares ao longo de três anos de monitoramento (2013-2015). **METODOLOGIA** Estudo de painéis transversais realizado em 2013, 2014 e 2015, utilizando dados de amostra representativa de 6353 escolares do 2º ao 5º ano de escolas da rede pública municipal de Florianópolis. Os dados de consumo alimentar, do dia anterior, foram coletados utilizando o questionário validado Web-CAAFE (Consumo Alimentar e Atividade Física de Escolares). A seção de consumo alimentar é dividida em seis refeições e contém 32 itens alimentares. Para derivação dos padrões foi realizada a análise de classe latente. A razão da frequência média de consumo do alimento na refeição foi utilizada como critério para a identificação dos alimentos que compõem cada padrão. A manutenção dos escolares nos padrões foi verificada pela diferença nas proporções de escolares por padrão e por ano, por meio do teste Qui-quadrado de Pearson, considerando um valor de $p < 0,05$ para a tomada de decisão estatística. Os padrões foram gerados utilizando o software Mplus® 6.12 e a análise estatística foi realizada no software Stata 13.0. O projeto foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Santa Catarina, sob os pareceres de nº 108.386 e 1.410.381. **RESULTADOS** O café da manhã foi consumido por 86% dos escolares e foram identificados três padrões. O padrão A alocou 67% dos escolares e foi caracterizado pelo consumo de cereais, achocolatado, leite, fruta e suco. O padrão B alocou 25% dos escolares e foi composto por café com leite, pão e queijo. No almoço, o consumo de 96% dos escolares derivou quatro padrões. No padrão D foram alocadas 35% das crianças e os alimentos incluídos nesse padrão foram: arroz, legumes, verduras, feijão, farofa, milho/batata e carne/frango. No padrão E foram alocados no 31% da amostra, representado por arroz, legumes, verduras, feijão, farofa, milho/batata, embutidos, ovo, peixes e frutos do mar e nuggets. No jantar, quatro padrões representaram o consumo de 90% dos escolares. O padrão G, alocou 42% da amostra e foi composto por arroz, legumes, verduras, feijão, farofa, milho/batata, carne/frango, embutidos e peixes/frutos do mar. Com relação à estabilidade nos padrões nos três anos, no café da manhã observou-se diferença ($p=0,020$), onde uma

maior proporção de escolares no padrão B (26,3%) em 2014 e em 2015 (26,0%) quando comparado ao ano de 2013 (22,9%). O padrão A alocou 69,3% da amostra em 2013 e 64,9% em 2014. A proporção de escolares nos padrões de almoço e jantar permaneceram estáveis ($p=0,691$). nos três anos de seguimento. **CONCLUSÃO** Verificou-se estabilidade nos padrões alimentares de café da manhã, almoço e jantar nos três anos de monitoramento. As diferenças encontradas nos padrões do café da manhã, apesar de significativas, foram pequenas. Esses achados sugerem que intervenções sejam focadas nos escolares que permaneceram em padrões menos saudáveis. Estudos com maior tempo de monitoramento são necessários para captar potenciais mudanças nos padrões dessas refeições.

Palavras-chave: crianças; consumo alimentar; análise de classe latente; padrões alimentares; refeições

PERFIL DOS LOCAIS DE OCORRÊNCIA DE SURTOS DE DOENÇAS DE TRANSMISSÃO HÍDRICA E ALIMENTAR NO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL – BRASIL, NO PERÍODO DE 2010 A 2019

LÍLIAN BORGES TEIXEIRA; JESSICA CICI DE CARPES; AMANDA BRITO DE FREITAS.
SECRETARIA ESTADUAL DE SAÚDE DO RIO GRANDE DO SUL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Doenças de transmissão hídrica e alimentar são ocasionadas devido à ingestão de alimentos contaminados com micro-organismos ou toxinas indesejáveis (FORSYTHE, 2002). Essas doenças podem originar surtos que são definidos segundo o Center for Disease Control and Prevention (CDC), dos Estados Unidos da América, como eventos que se caracterizam por duas ou mais pessoas apresentarem doença similar resultante da ingestão de um ou mais alimentos contaminados em comum, de mesma origem e no mesmo período de tempo. **OBJETIVO** Analisar o perfil dos locais de ocorrência dos surtos de origem alimentar no Rio Grande do Sul, no período de 2010 a 2019. **METODOLOGIA** Trata-se de estudo descritivo do tipo transversal que analisou a ocorrência dos surtos de doença de transmissão hídrica e alimentar ocorridos em Rio Grande do Sul, no período de 2010 a 2019. As informações foram coletadas através das fichas de investigação de surtos utilizados pela vigilância epidemiológica estadual, reunidos em banco de dados e tabulados utilizando-se o programa Microsoft Excel 2007. Os dados foram divididos em local de preparo e local de consumo segundo as categorias: residência; comércio; cozinha industrial; salão comunitário e igreja; escola creche e asilo; indústria; clubes e associações; hospital; refeitório; outros. O trabalho está em conformidade com a Resolução nº 510, de 7 de abril de 2016, artigos 1º incisos VII e VIII, e desta forma dispensa a necessidade de submissão ao comitê de ética em pesquisa **RESULTADOS** Foram analisados 497 surtos alimentares de acordo com os locais de consumo e 456 surtos alimentares segundo os locais de preparo. Sobre o local de preparo dos alimentos relacionados aos surtos, identificamos que 47,6% se referiam ao comércio, 20,2% em residências, 13,8% em cozinha industrial, 8,1% em escola, creche e asilo, 7,9% em indústria, 5,5% em salão comunitário e igreja. Em relação aos locais de consumo de alimentos relacionados aos surtos verificamos que o local de

maior ocorrência foi em residências (33,8 %) seguido por comércio (29,4%), refeitório (13,1%), creche, escola e asilo (8,7%), salão comunitário e igrejas (6,0%), clubes e associações (2,6%), hospital (0,4%) e cozinha industrial (0,2%). CONCLUSÃO O local de preparo de alimentos com maior ocorrência de surtos alimentares no período analisado foi o comércio e o local de consumo com maior incidência de surtos alimentares foi a residência dos indivíduos. Esses dados refletem a necessidade de medidas de educação e higiene, não apenas para aqueles que estarão envolvidos na produção de um alimento, seja no comércio ou na própria residência, como também do próprio consumidor. Ainda, revelam a necessidade de programas de educação em segurança alimentar dirigidos à população, pois muitos consumidores desconhecem os requisitos necessários para adequada manipulação e conservação dos alimentos.

Palavras-chave: surto alimentar; segurança dos alimentos; doença alimentar; vigilância epidemiológica; vigilância alimentar

USO DE MAMADEIRA E FATORES NUTRICIONAIS ASSOCIADOS EM CRIANÇAS INDÍGENAS XAVANTE DO BRASIL CENTRAL.

ISABELA DA COSTA GASPAR DA SILVA¹; ALINE ALVES FERREIRA²; JAMES ROBERT WELCH¹; CARLOS EVERALDO ALVARES COIMBRA JUNIOR¹; YASMIN LUIZ OLIVEIRA²; LUANA TEIXEIRA GHIGGINO².

1. FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Diversas doenças têm sido associadas ao uso de mamadeira, corroborando para a redução ao aleitamento materno. Os povos indígenas no Brasil, incluindo os Xavante, apresentam um dos piores indicadores de saúde do país e as maiores taxas de morbimortalidade infantil. Poucos estudos com indígenas no país abordaram o aleitamento materno, principalmente pelas dificuldades culturais de aferição quantitativa do consumo alimentar. Conhecer as práticas de aleitamento e fatores associados ao uso de mamadeira entre os Xavante inaugura uma discussão mais refinada sobre esse processo. **OBJETIVO** Avaliar a prevalência do uso de mamadeira e os principais fatores nutricionais associados ao seu uso em crianças indígenas Xavante (Mato Grosso, Brasil). **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal realizado em todas as aldeias da Terra Indígena Pimentel Barbosa em julho/agosto de 2011. Foram coletados dados antropométricos, socioeconômicos, demográficos e bioquímicos (usado nesse estudo a dosagem de hemoglobina através do aparelho Hemocue +210) de todos os residentes. Índices e indicadores do estado nutricional e seus respectivos pontos de corte foram calculados de acordo com a Organização Mundial da Saúde. Foi realizado teste de hipóteses (qui-quadrado) para a avaliação da diferença entre as prevalências de todas as variáveis categóricas. A associação entre o uso de mamadeira e variáveis demográficas e nutricionais foi estimada por meio de regressão logística binária e foram estimados os valores de odds ratio e seu respectivo intervalo de confiança de 95% nas análises brutas e ajustadas. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa e pela Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP nº 25000.202987/2010-14).

RESULTADOS Do total de crianças ($n = 313$), 52,7% eram do sexo masculino, 23,9% estavam na faixa etária entre 24 e 36 meses. O percentual de aleitamento materno foi de 54,0%. A prevalência do uso de mamadeira em crianças Xavante foi de 44,0%, assim como observou-se que 92,3% das crianças que usavam chupeta também usavam mamadeira. Dentre os menores de 6 meses, 56,8% faziam uso de mamadeira. 37,7% das crianças maiores de 2 anos, usavam mamadeira. A idade foi um fator de proteção (odds ratio=0,83; intervalo de confiança 95%=0,72-1,00). As crianças com baixo peso-para-idade tiveram 2,61 vezes mais chances de usarem mamadeira (intervalo de confiança 95%=1,03-6,66). **CONCLUSÃO** As altas prevalências no uso de mamadeira estão associadas a maiores chances de haver agravos nutricionais nas crianças Xavante de Pimentel Barbosa. Ressalta-se também o uso simultâneo dos bicos artificiais encontrado na população analisada. O uso de mamadeira diminui conforme a idade aumenta, mas mostra-se relevante até os 5 anos, mesmo após estabelecida a alimentação sólida. Mudanças nos padrões alimentares, como a adoção do uso da mamadeira, podem agravar as situações de desigualdades em saúde dos Xavante.

Palavras-chave: aleitamento materno; mamadeira; povos indígenas; Xavante;

PREVALÊNCIA E DETERMINANTES DO CONSUMO DE REFRIGERANTE ENTRE ADOLESCENTES: ESTUDO SAÚDE URBANA EM VESPASIANO

MAGDA DO CARMO PARAJÁRA¹; AMANDA CRISTINA DE SOUZA ANDRADE²; CESAR COELHO XAVIER³; FERNANDO AUGUSTO PROIETTI³; ADRIANA LÚCIA MEIRELES¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO, CUIABÁ - MT - BRASIL; 3. FACULDADE DA SAÚDE E ECOLOGIA HUMANA, VESPASIANO - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Guia Alimentar para a População Brasileira preconiza que alimentos ultraprocessados, a exemplo os refrigerantes, sejam evitados (BRASIL, 2014). Segundo dados da Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE), conduzido com escolares brasileiros em 2015, a prevalência de consumo de refrigerantes em cinco dias ou mais na semana foi de aproximadamente 27% (IBGE, 2016). Considerando que são escassos os estudos que avaliam o consumo de alimentos ultraprocessados entre adolescentes (ENES; CAMARGO; JUSTINO, 2019) e que estes apresentam ingestão inadequada de nutrientes (SOUZA et al., 2016), o presente estudo irá investigar o que influencia o consumo de refrigerante nesta população. **OBJETIVO** Determinar e quantificar a prevalência do consumo de refrigerante e verificar sua associação com fatores sociodemográficos, de suporte social, estilo de vida e percepção de saúde entre adolescentes. **METODOLOGIA** Dados do Estudo Saúde Urbana em Vespasiano (ESUV, 2015-2016) foram analisados em estudo transversal com 423 adolescentes entre 11 e 17 anos. O município faz parte da Região Metropolitana de Belo Horizonte e, em 2010, possuía 104.527 habitantes (IBGE, 2011). As informações foram obtidas com auxílio de questionário (autopreenchido pelo adolescente e entrevista face-a-face com o adulto). Consumo de refrigerante foi categorizado em < 5 dias/semana e ≥ 5 dias/semana. Regressão logística múltipla foi usada para determinar a associação entre consumo de refrigerante e variáveis

sociodemográficas (sexo; faixa etária; renda familiar; escolaridade do adulto), suporte social (estrutura familiar; refeição com os pais; colegas legais), estilo de vida (sedentário: tempo de tela > 2 horas/dia; prática de atividade física: sim; não) e percepção de comportamentos relacionados à saúde (satisfação corporal; satisfação com a vida; autoavaliação de saúde). A medida de associação foi a Odds Ratio (OR) e Intervalo de Confiança de 95% (IC95%). Variáveis sociodemográficas foram mantidas no modelo independente do valor-p. O ESUV foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Faculdade da Saúde e Ecologia Humana (CAAE 01942212.0.0000.5101) sob o número 431/2012.

RESULTADOS A maioria dos participantes era do sexo feminino (51,8%) e tinha idade entre 14 e 17 anos (64,5%). Cerca de 25% (IC95%: 20,5-28,7%) dos adolescentes reportaram ter consumido refrigerante em cinco dias ou mais da semana. Após ajustes, as variáveis sexo feminino (OR=2,34; IC95%: 1,14-4,80), renda familiar menor que dois salários mínimos (OR=1,83; IC95%: 1,11-3,01), não morar nem com pai e nem com a mãe (OR=3,99; IC95%: 1,47-10,80) e ser sedentário (OR=2,10; IC95%: 1,15-3,85) permaneceram associados ao maior consumo semanal de refrigerante. Ainda, escolaridade do adulto igual ou superior a doze anos (OR=0,21; IC95%: 0,04-0,97) diminuiu a chance de maior consumo semanal de refrigerante.

CONCLUSÃO Os resultados mostraram elevada frequência de consumo de refrigerante entre adolescentes, associado ao sexo feminino, menor renda, ausência dos pais e ao comportamento sedentário. Por outro lado, maior escolaridade do adulto do domicílio foi proteção para o consumo excessivo. Agradecimentos: O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001 e da Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP).

Palavras-chave: Adolescência; Alimentos industrializados; Bebidas gaseificadas; Epidemiologia nutricional; Hábitos alimentares

OFICINA SOBRE INTRODUÇÃO ALIMENTAR EM UMA UNIDADE MUNICIPAL DE SAÚDE, EM BELÉM-PA: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

MIKAELA GALLON¹; SANDRA MARIA DOS SANTOS FIGUEIREDO²; REJANE MARIA SALES CAVALCANTE MORI¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL; 2. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO É na infância, principalmente nos primeiros anos de vida, que ocorre a formação dos hábitos alimentares dos seres humanos, assim como, é o período em que ocorrem diversas modificações importantes para o crescimento e desenvolvimento do organismo, fazendo-se necessário a oferta de uma alimentação adequada. Por isso, conforme o Ministério da Saúde, a introdução da alimentação complementar ao leite materno, de forma gradual, torna-se importante para fornecer micro e macronutrientes de qualidade de forma que a criança consiga estabelecer hábitos saudáveis assim como crescer e se desenvolver adequadamente. **OBJETIVO** Relatar experiência de uma oficina educativa sobre a introdução alimentar em uma Unidade Municipal de Saúde, em Belém-Pa. **METODOLOGIA** Relato de experiência de uma oficina realizada por acadêmicas da Faculdade

de Nutrição, da Universidade Federal do Pará, em estágio curricular da graduação e nutricionistas responsáveis. A atividade ocorreu no mês de novembro de 2019, na Unidade Municipal de Saúde do Guamá, na cidade de Belém-Pará, com a participação de gestantes e mães de crianças que ainda não tinham iniciado a alimentação complementar, após assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A atividade foi executada em três momentos: no primeiro foi realizada uma palestra sobre o tema abordado, utilizando como referência o atual Guia Alimentar para crianças menores de dois anos; o segundo momento foi mostrado uma alimentação diversificada, trabalhando os diferentes grupos alimentares, consistências e formas de apresentação. No final foram apresentadas algumas questões relacionadas à aceitação das diferentes consistências dos alimentos, possibilidades de engasgo, equipamentos e alimentos não recomendados. Na terceira e última etapa foi aberto um espaço para esclarecimento das dúvidas existentes. **RESULTADOS** Em todo o processo educativo, houve a participação ativa das gestantes e mães presentes, em ações como relatos de experiências já ocorridos no âmbito familiar, dúvidas sobre o tema e explanações complementares às explicações dadas. Na ação, foram apresentados materiais a fim de auxiliá-las em suas condutas, desmistificando as opiniões populares que influenciam nas suas decisões em relação ao preparo e oferta dos alimentos às crianças. Foi possível observar muitas dúvidas sobre tradições mais antigas relacionadas à alimentação do bebê, adquiridas principalmente pelo contado com pessoas idosas, tais como a oferta de chás, sucos e sopas batidos, mingaus e, umas das principais, sobre a qualidade do leite materno, a recusa alimentar no começo da vida e a adição de açúcar e sal para dar sabor às preparações. No final da oficina, foi observado um enriquecimento de aprendizado para ambos os lados, onde as participantes relataram maior conhecimento em relação à oferta de alimentos e, para as acadêmicas de nutrição, maior experiência para o saber popular e educação em saúde. **CONCLUSÃO** Foi possível observar a importância de atividades de educação em saúde na Atenção Primária à Saúde como forma de apoiar a promoção do aleitamento materno exclusivo e da alimentação complementar para crianças menores de dois anos e melhorar a qualidade de vida da população.

Palavras-chave: Alimentação complementar; Atenção primária à saúde; Educação em saúde;

OCORRÊNCIA DE TRANSTORNOS ALIMENTARES EM USUÁRIOS DA SAÚDE MENTAL

**KELLY PEREIRA BORGES; ANA MARA FARIAS DE MELO; RAFAELA AGUIAR DIAS;
SAMILY MARTINS DA COSTA; TALITA SAMIA CARDOSO NASCIMENTO.
CENTRO UNIVERSITÁRIO INTA, - BRASIL.**

INTRODUÇÃO Os transtornos alimentares podem ser definidos como alterações do comportamento alimentar do indivíduo que podem acarretar prejuízos à saúde e se não diagnosticadas e tratadas precocemente, apresentam potencial de causar doenças crônicas não transmissíveis como diabetes, hipertensão arterial afetando a saúde de modo geral (OLIVEIRA-CARDOSO et al.; 2014). Essas alterações no comportamento alimentar podem ser influenciadas por vários fatores, como vulnerabilidade biológica, psicológica, dentre outros e em usuários de dispositivos de saúde mental

isto não é diferente, muitos desenvolvem transtornos alimentares devido a quadros de ansiedade, compulsão alimentar, depressão, ou mesmo pelos efeitos colaterais dos medicamentos utilizados para o tratamento dos transtornos psiquiátricos (SILVA et al.; 2012). **OBJETIVO** Analisar a ocorrência de transtornos alimentares em usuários da saúde mental atendidos em um Centro de Saúde da Família. **METODOLOGIA** A pesquisa aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Centro Universitário Inta- UNINTA, com protocolo de Número 3.201.747 foi realizada no Centro de Saúde da Família Maria Eglantine Ponte Guimarães, na cidade de Sobral no estado do Ceará- Brasil, onde são atendidos 244 usuários da saúde mental, deste total foi utilizada uma amostra composta por 37 usuários da saúde mental, onde cada usuário assinou o termo de Consentimento Livre e Esclarecido como requisito ético de participação no estudo/pesquisa. A coleta de dados ocorreu no mês de maio de 2019, através de visitas domiciliares que se deram juntamente com a Agente Comunitária de Saúde na área de abrangência do referido Centro de Saúde da Família com a aplicação de um questionário sobre o perfil do consumo alimentar, além do teste de Atitudes Alimentares versão em português, e a realização da antropometria. **RESULTADOS** Os resultados foram organizados considerando as informações e suas especificidades. Pode-se observar que os usuários são em sua maioria mulheres (67,5%), com idade entre 27 e 87 anos e os homens (32,5%) com idade entre 18 e 62 anos. Quanto ao teste de atitudes alimentares, o mesmo demonstrou que esse público, não apresenta risco de desenvolver Anorexia e Bulimia, porém o transtorno de Obesidade foi identificado, fato que pode ter ocorrido por uma ingestão alimentar inadequada ou insuficiente. Também possível verificar através do questionário e do recordatório alimentar as condições socioeconômicas dos usuários, bem como seus hábitos alimentares, mostrando que os mesmos não possuem acesso a uma alimentação de qualidade e em quantidade suficiente e adequada. Os valores de Índice de Massa Corporal revelaram que a maioria da amostra (62%) encontra-se com sobrepeso e obesidade e apresentam algum tipo de doença crônica não transmissível como Hipertensão e Diabetes. Além disso, constatou-se que os usuários da saúde mental são acompanhados, apenas pelo psicólogo e o médico, se distanciando da proposta da atenção primária, a qual deve ser voltada para o atendimento multiprofissional. **CONCLUSÃO** Desta forma podemos concluir que os usuários da saúde mental necessitam de um olhar mais amplo, para que o mesmo seja visto não somente em relação ao seu diagnóstico psicológico, mas em relação a sua saúde por completo, dessa forma poderíamos intervir de forma a melhorar/evitar esses quadros de hipertensão arterial, diabetes e obesidade.

Palavras-chave: Comportamento Alimentar; Saúde Mental; Atenção Primária a Saúde; Acompanhamento Multidisciplinar;

LICENCIAMENTO SANITÁRIO DE VEÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS E EMBALAGENS PARA ALIMENTOS NO MUNICÍPIO DE COLOMBO/PR

BIANCA AQUINO; JENIFER FARIA KRUGER; ANA PAULA KULIG GODINHO; JOSIANE TIBORSKI CESAR.
PREFEITURA DE COLOMBO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O transporte de alimentos, seja ele produto acabado ou matéria prima, está inserido nas boas práticas de manipulação de alimentos, práticas que servem para garantir a segurança de seu consumo. Visando garantir a qualidade sanitária do alimento transportada o Estado do Paraná, desde 2013, possui uma legislação específica, Resolução Estadual do Paraná 465/2013, para essa etapa da cadeia de produção, obrigando os veículos de transporte de alimentos e embalagens de alimentos a adotarem cuidados e serem licenciados pelo órgão de saúde competente. A inspeção nesses veículos tem a finalidade de eliminar, diminuir e prevenir riscos a saúde da população culminando com a missão da Vigilância Sanitária. **OBJETIVO** Identificar o cumprimento ao disposto no regulamento técnico para os veículos de transporte de alimentos e embalagens para alimentos que solicitaram o licenciamento para a Coordenação de Vigilância Sanitária do município de Colombo/PR. **METODOLOGIA** Este estudo refere-se a um relato de experiência, de uma das ações da Coordenação de Vigilância Sanitária de Colombo/PR, abrangendo às inspeções das nutricionistas do Núcleo de Alimentos em veículos de transporte de alimentos e embalagens para alimentos no ano de 2019. Os veículos são inspecionados e caso atendam a legislação é emitida a Licença Sanitária, com validade de um ano, caso contrário é emitido um Parecer Técnico constando as necessidades de melhorias. **RESULTADOS** No ano de 2019 foram abertas 94 solicitações somando 179 veículos. Destes 158 (88%) veículos foram vistoriados pelas nutricionistas e receberam o licenciamento sanitário sem restrições. Dos demais 4 veículos não compareceram para a vistoria e 6, deixaram de observar a legislação e foram licenciados com a restrição de Parecer Técnico. Entre os Pareceres o item de não conformidade identificado com mais frequência foi a necessidade de reparos no compartimento de carga (5 veículos), seguido de providenciar estrados (2 veículos), e providenciar controle de temperatura para alimentos que possuem condições especiais de conservação (2 veículos). As outras não conformidades foram a solicitação de apresentação de procedimentos de higienização, identificação da carga (1 veículo), e isolamento da cabine do condutor (1 veículo). Um veículo apresentou-se muito aquém do que exige a legislação sanitária e não recebeu o licenciamento sanitário. E 10 veículos não foram submetidos a vistoria em 2019, que serão realizadas no ano subsequente. **CONCLUSÃO** Observou-se que, dos veículos que solicitaram o licenciamento, mais de 85% atendiam a legislação. Dos veículos que apresentavam não-conformidades no momento da vistoria as principais irregularidades encontradas foram a necessidade de reparos no compartimento de carga, bem como necessidade de estrados e de controle de temperatura para o transporte de alimentos. Cabe destacar que este estudo considerou os processos abertos na prefeitura municipal, e que é importante que existam ações de vigilância sanitária focadas nessa etapa, uma vez que, o transporte de alimentos precisa ser realizado de forma que garanta a qualidade e inocuidade e condições higiênicas sanitárias dos produtos.

Palavras-chave: Licença Sanitária; Veículo Transporte de Alimento; Vigilância Sanitária;

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL ADAPTADA PARA INDIVÍDUOS COM DEFICIÊNCIAS MOTORAS: RELATO DE EXPERIÊNCIA

VANDEMBERG RAMOS VIANA; ALINE VITORIA DOS PRAZERES LIMA; HELOISY ANDREA DA COSTA BRASIL; FABIANA NUNES DE SOUSA; ADRIELE NAYARA CRUZ

LEAL; MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Guia Alimentar Para a População Brasileira, tem como estratégia fundamental, para assegurar a Segurança Alimentar e Nutricional e o Direito à Alimentação Adequada, o incentivo a Educação Alimentar e Nutricional. Atualmente, no Brasil, aproximadamente 50 milhões de indivíduos têm alguma deficiência física. Nesse sentido, ações educativas podem estabelecer um meio de assegurar o compartilhamento de informações e, principalmente, trazer equidade e autonomia a esse público. Por conseguinte, há necessidade de adaptação das recomendações gerais, trazidas no Guia Alimentar, e cabe aos profissionais desenvolverem formas de inserir essas ações nessa realidade, com o intuito de promover uma alimentação saudável para todos. **OBJETIVO** Relatar a experiência de uma ação de Educação Alimentar e Nutricional adaptada para o público com deficiência física motora. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência de uma ação educativa realizada em novembro de 2019, por discentes do Curso de Nutrição da Universidade Federal do Pará, no Espaço Mirante do Rio. Realizou-se uma dinâmica para simular o momento de compra de alimentos para indivíduos com deficiências físicas. Disponibilizou-se três painéis representando diferentes locais de vendas de gêneros alimentícios (supermercados, feiras locais e feiras orgânicas), contendo imagens de comidas fixadas nos locais geralmente encontradas. Os participantes eram convidados a sentar-se em uma cadeira com rodas e, com auxílio do discente, passava por cada painel destacando o que comumente compra, nos locais que costuma frequentar, e acomodaria as imagens em uma cesta. Por fim, os participantes, junto ao grupo de discentes, refletiram e discutiram quanto as escolhas alimentares individuais, informações sobre esses locais de vendas e as dificuldades dos indivíduos cotidianamente no ato da compra de alimentos. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** A ação fluiu com a participação ativa do público local, que se encontrava interessado na dinâmica e nas mensagens a serem transmitidas. Observou-se o grau de influência que as deficiências físicas podem ter em todo o processo de alimentação, desde a aquisição dos alimentos (principalmente por conta do planejamento governamental deficitário na infraestrutura dos locais, para esses indivíduos); o delineamento das atividades individuais, bem como as escolhas alimentares; o momento de comer e o significado da autonomia a qual não é assegurada que esse público necessita ter durante todo o processo. Nesse contexto, por meio dessa simulação de realidade e a partir do estímulo à empatia, também se notou um grau de conscientização do público acerca das dificuldades e de como contorná-las. **CONCLUSÃO** Por conseguinte, neste relato, notou-se a dificuldade em aprimorar ações educativas para as pessoas com deficiências físicas. A conscientização do público foi construída através de debates e convergiram ao que foi estabelecido pelos mediadores da atividade, logo, o repasse de informações sobre alimentação e nutrição. Deste modo, destaca-se a grande importância dos métodos de adaptação das atividades educativas, tendo em vista os obstáculos que estes indivíduos enfrentam e as necessidades de abordagens específicas.

Palavras-chave: Atividades educativas; Deficiência física; Guia alimentar;

AMBIENTE ALIMENTAR E NUTRICIONAL: A IMPORTÂNCIA DO TERRITÓRIO NO DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA

NATÁLIA DOS ANJOS GUIMARÃES; DANIELLE CABRINI.
FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ- FIOCRUZ, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO Compreender melhor o território e sua organização é uma demanda gerada em decorrência do cenário de má alimentação em consequência da nova conformação dos sistemas alimentares. O comprometimento da produção, abastecimento, comercialização e distribuição, etapas que compõe o sistema alimentar, contribuíram com a inadequação do acesso aos alimentos. Por essa razão, compreender o percurso do acesso dos indivíduos aos alimentos e analisar a oferta nos estabelecimentos alimentícios dos territórios é fundamental para definir planos locais de ação que efetivem as políticas públicas. **OBJETIVO** Desenvolver classificações dos estabelecimentos a partir dos índices do instrumento Nutrition Environment Measures Survey; comparar dois tipos de classificações referentes ao ambiente alimentar; analisar o ambiente alimentar através do instrumento previamente aplicado; e verificar a possibilidade de instalação de pântanos e/ou desertos alimentares na região dos Pireneus-GO **METODOLOGIA** estudo transversal de caráter quantitativo. Para a realização do estudo, foi utilizado o instrumento metodológico, desenvolvido por Glanz. O instrumento NEMS, permite o levantamento de medidas mensuráveis de ambientes alimentares. Dois tipos de classificações de estabelecimentos foram desenvolvidos para comparar ao final da pesquisa o mais efetiva para análise do ambiente. A classificação pelo índice sucedeu através de análise estatística descritiva. Essa etapa considerou o score estabelecido pelo instrumento NEMS. Os índices foram separados em quartis e classificados como Estabelecimento promotor da saúde, misto e não promotor da saúde. **RESULTADOS** Analisando os municípios como todo, rapidamente observa-se resultados diferentes em relação aos tipo de classificação analisados. Quando classificados por tipo de estabelecimentos, os municípios em geral apresentam em maior porcentagem os estabelecimentos definidos como misto. Com exceção do município de Alexânia, que teve maior presença de estabelecimentos promotores da saúde. No caso dos estabelecimentos analisados pela classificação por índice, os municípios como todo apresentaram estabelecimentos definidos como não promotores da saúde, seguido por estabelecimentos mistos e promotores da saúde. É possível verificar a grande discrepância entre a definição dos estabelecimentos não promotores da saúde e promotores da saúde, quando classificados pelo índice e tipo de estabelecimento. Por exemplo, os estabelecimentos não promotores da saúde de Abadiânia, são encontrados encontram-se quase três vezes superior ao percentual dado pela outra classificação. Essa análise se aplica a todos os municípios. **CONCLUSÃO** o melhor método encontrado para analisar o instrumento NEMS e caracterizar os ambientes alimentares dos municípios analisados neste trabalho, foi através da classificação pelo índice, pois este tipo de classificação considera informações relevantes acerca das características dos alimentos e estabelecimentos dos municípios, como: qualidade, quantidade e preço. Do ponto de vista da oferta de alimentos, o ambiente alimentar e nutricional dos municípios analisados na Região dos Pireneus, possuem diversas características de pântano alimentar, pois há oferta de alimentos in natura, mesmo que escasso, além da grande oferta de alimentos ultraprocessados com baixo preço nos estabelecimentos do território. A região não é caracterizada como uma área de deserto alimentar do ponto de vista da oferta de alimentos.

Palavras-chave: Ambiente alimentar; Deserto alimentar; Pantano alimentar; Território; Direito humano a Alimentação adequada

COMO ESTÁ A COMPREENSÃO DA POPULAÇÃO ADULTA SOBRE RÓTULOS DE ALIMENTOS? ENFOQUE EM ALIMENTOS DIET E LIGHT

AMANDA APARECIDA DAS VIRGENS; LUIZA ANTONIAZZI GOMES DE GOUVEIA;
GABRIELA MENEZES DE MELO.
UNIVERSIDADE PAULISTA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A rotulagem nutricional, é considerada integrante de um processo educativo e deve ser trabalhada de modo a servir como instrumento para a educação em saúde. A maioria dos consumidores não utiliza essa ferramenta a favor da sua saúde, na maioria das vezes pelo motivo de não saber interpretar essas informações. Produtos diet e light começaram a ganhar força e a ocupar significativa parte das prateleiras dos supermercados, tendo seu consumo aumentado de forma acelerada por uma parcela cada vez maior da população, e que nem sempre compreende o significado destes produtos. Estudos que apontem quais são as principais dificuldades para os consumidores no que diz respeito a rotulagem dos alimentos e para diferenciação dos termos diet e light são de suma importância, pois ainda são limitados os recursos frente à essa problemática. **OBJETIVO** Verificar dificuldades em relação a compreensão aos rótulos de alimentos, especialmente em relação aos produtos diet e light. **METODOLOGIA** Estudo descritivo, quantitativo, transversal, realizado por intermédio de um formulário eletrônico. Para iniciação da pesquisa, foi enviado ao CEP Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Paulista, o projeto de pesquisa para a análise do mesmo e sua aprovação, sob número de parecer 3.425.784, CAAE 15411619.0.0000.5512. Todos os participantes concordaram em participar com esclarecimento do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Após a aprovação, foi divulgado o formulário, que abordou características sociodemográficas dos participantes (sexo, idade, nível de escolaridade, região de moradia e renda) dando continuidade as perguntas que visam atender aos objetivos desta pesquisa, tais como, importância atribuída à rotulagem e nível de conhecimento, analisando, assim, a interação entre a população e a rotulagem. O questionário foi divulgado em redes sociais (Facebook; Instagram) e ficou disponível ao acesso do público que estava dentro dos critérios de inclusão. Foi utilizado para análise estatística dos dados com o teste qui-quadrado, pelo software SPSS 20.0. **RESULTADOS** Dentre os participantes da pesquisa, a maioria (84,6%, n=127) são mulheres e (90%, n=135) residem na região sudeste do Brasil. Menos de 30% dos participantes relataram ler os rótulos sempre. Não houve associações significativas entre o baixo hábito de leitura e renda familiar, onde a maioria (51,2%, n=77) possui > 6 salários mínimos (p=0,141) e nível de escolaridade superior entre completo e incompleto (81,9%, n=123, p=0,106). Sobre os alimentos diet e light, 44% (n=66) dos participantes afirmaram consumi-los sempre que podem e 56% (n=84) dizem não consumir mesmo quando têm condições. Os indivíduos da faixa mais alta de renda (9 a 12 salários mínimos) acreditam que nem todos os indivíduos podem consumir alimentos light (72,7%, n= 32) e a maior parte dos indivíduos da menor faixa de renda (< 3 salários mínimos) acredita que sim (62,1%, n=18) (p=0,009). **CONCLUSÃO** Os resultados mostram que os participantes possuem nível de entendimento sobre a rotulagem alimentar baixo. O hábito de leitura também teve resultados baixos, somente 38,6% relata

que a informação nutricional contida nos rótulos é importante na decisão da escolha alimentar. A maior parte ainda não compreende os termos diet e light nos rótulos dos alimentos sendo alvo de dúvida, o que chama a atenção devido ao nível de escolaridade alto dos participantes.

Palavras-chave: diet; informação nutricional; light; rotulagem dos alimentos;

COMPARAÇÃO ENTRE ANÁLISE FATORIAL PELO MÉTODO DA ANÁLISE DE COMPONENTES PRINCIPAIS E ANÁLISE DE PERFIL LATENTE NA IDENTIFICAÇÃO DE PADRÕES ALIMENTARES EM CRIANÇAS

DENISE MIGUEL TEIXEIRA ROBERTO; ANA LUISA LAGES BELCHOR; ANA CAROLINA CLARK TEODOROSKI; LUÍSA HARUMI MATSUO; STELLA LEMKE; MARIA ALICE ALTENBURG DE ASSIS.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, FLORIANÓPOLIS - SC - BRASIL.

INTRODUÇÃO Diferentes métodos estatísticos a posteriori podem ser utilizados para identificação de padrões alimentares, dentre eles a análise fatorial pelo método de componentes principais e a análise de perfil latente. **OBJETIVO** Identificar padrões alimentares de escolares por meio de dois métodos estatísticos (análise de componentes principais e análise de perfil latente) e explorar as principais diferenças entre os métodos. **METODOLOGIA** Estudo transversal com amostra representativa de 2.426 escolares, de 7 a 11 anos, da rede pública municipal de Florianópolis/SC, em 2015. Dados de consumo alimentar do dia anterior foram obtidos com o questionário WEB-CAAFE, a partir da frequência do consumo diário de 32 itens alimentares. Na análise de componentes principais foram considerados representativos de cada padrão alimentar, os itens alimentares com cargas fatoriais $\geq |0,30|$. Os itens alimentares que não apresentaram contribuição significativa para nenhum padrão - embutidos, café com leite, achocolatado e iogurte - foram excluídos. Para a análise de perfil latente foi utilizada como critério para a identificação dos alimentos que compõem cada padrão, a razão da frequência média de consumo do alimento na refeição. A análise de componentes principais realizada no software Stata 13.0 e a análise de perfil latente no software Mplus 6.12. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisas com Seres Humanos da Universidade Federal de Santa Catarina (1.410.381). **RESULTADOS** A análise de componentes principais (1) identificou quatro padrões alimentares que explicaram 34,6% da variabilidade total da dieta. Os padrões foram denominados fast food e doces, tradicional, misto e pães, café, laticínios, verduras e frutas. A análise de perfil latente (2) derivou três padrões, foram nomeados tradicional e pães, café, laticínios, legumes, verduras e frutas, fast food e massas, misto, fast food e doces e alocaram 40%, 38% e 22% da amostra, respectivamente. O padrão tradicional e pães, café, laticínios, legumes, verduras e frutas da análise 2 foi semelhante ao padrão tradicional e o padrão pães, café, laticínios, verduras e frutas. O padrão misto, fast food e doces foi similar ao padrão fast food e doces da análise 1. **CONCLUSÃO** Ambos os métodos identificaram padrões alimentares similares e comparáveis. Os dois métodos mostraram padrões tradicionais e fast food e doces semelhantes. A análise 2 agrupou mais alimentos em um mesmo padrão quando comparado à análise 1. Além disso, a análise 1 excluiu

quatro alimentos (embutidos, café com leite, achocolatado e iogurte) que não contribuíram com nenhum padrão e a análise 2 não realizou nenhuma exclusão. Esses alimentos excluídos na análise 1, foram representativos nos padrões da análise 2. Teoricamente a análise 1 é considerada centrada no alimento e todos indivíduos recebem um escore para cada alimento analisado. A análise 2 tem como ponto de partida os indivíduos, classificando-os em somente um padrão conforme semelhanças em sua ingestão alimentar. A comparação dos padrões alimentares derivados pelos dois métodos se torna complexa, pois os processos envolvem diferentes etapas, tomadas de decisão e critérios específicos. Entretanto, ambas análises foram capazes de identificar padrões comparáveis e podem auxiliar na compreensão do consumo sob diferentes variáveis. Cada técnica apresenta vantagens e desvantagens que devem ser criteriosamente analisadas e interpretadas pelo pesquisador.

Palavras-chave: análise de componentes principais; análise de perfil latente; consumo alimentar; crianças; análise estatística

PROGRAMA ESTADUAL DE ANÁLISE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS EM ALIMENTOS: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA DAS AÇÕES DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE COLOMBO/PR

JENIFER FARIA KRUGER¹; ANA PAULA KULIG GODINHO²; BIANCA AQUINO²; JOSIANE TIBORSKI CESAR².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, CURITIBA - PR - BRASIL; 2. PREFEITURA MUNICIPAL DE COLOMBO, COLOMBO - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO Segundo a Lei Federal nº 11.346/2006 a alimentação é direito fundamental, cuja realização é dever do poder público através de ações que assegurem a Segurança Alimentar e Nutricional da população. Segundo a ANVISA (2011), dois terços dos alimentos consumidos no país estavam contaminados por agrotóxicos. O Paraná é o segundo maior estado em comercialização no país e o terceiro que mais notifica casos de intoxicação por este tipo de produto. Em 2011 instituiu-se o Programa Estadual de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos do Paraná PARA/PR, através do qual é realizado monitoramento de resíduos de agrotóxicos em produtos de origem vegetal comercializados no estado. **OBJETIVO** Descrever o resultado das ações realizadas pelo Núcleo de Alimentos da Coordenação de Vigilância Sanitária de Colombo dentro do PARA/PR, a fim de esclarecer o papel da Vigilância Sanitária na fiscalização do uso de agrotóxicos em alimentos. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência referente às ações do Núcleo de Alimentos da Coordenação de Vigilância Sanitária de Colombo no PARA/PR entre 2017 e 2019. Os alimentos coletados fazem parte da alimentação escolar de escolas estaduais situadas em Colombo. Anualmente, um plano de amostragem é enviado pela Secretaria de Saúde do Estado para os municípios participantes do programa, contendo descrição dos tipos de alimentos, quantidades e frequência de coleta a serem realizadas. As amostras são encaminhadas para um laboratório indicado pelo Estado, contratado em processo licitatório. Os laudos das análises são enviados ao município e, em caso de resultado insatisfatório, é encaminhado também ofício solicitando acompanhamento dos casos e as

providências que couberem. **RESULTADOS** Entre agosto/2017 e setembro/2019 foram realizadas 46 (76,6%) das 60 coletas previstas, sendo 17/30 referentes ao ciclo de 2017/2018 e 29/30 referentes ao ciclo de 2018/2019. Os alimentos coletados foram brócolis, cenoura, laranja, banana, alface, repolho, batata inglesa, couve-flor, abobrinha, beterraba, pepino, maçã e cebola. A quantidade e disponibilidade de produtos e as mudanças de fornecedores foram as principais dificuldades enfrentadas durante o período de coletas. 30 das 46 amostras analisadas eram de produtos orgânicos, todas com laudos satisfatórios. Todas as amostras coletadas em 2017/2018 apresentaram adequação. No ciclo de 2018/2019, 18 laudos (62,1%) foram satisfatórios e dois (6,9%) apresentaram irregularidades. As nove amostras restantes (31%) estão em processo de análise. Foram constatadas irregularidades em duas amostras de cebola coletadas em junho/2019, provenientes de uma cooperativa da região. As análises laboratoriais detectaram resíduos de agrotóxicos não autorizados para a cultura do alimento em questão, sendo eles clorpirifós etílico, acefato e fipronil. A cooperativa foi notificada através de Termo de Intimação a apresentar esclarecimentos e a rastreabilidade de produto, a fim de identificar a causa da contaminação. **CONCLUSÃO** A maioria das amostras analisadas estava adequada à legislação vigente. Com relação às amostras insatisfatórias, destaca-se que os resíduos detectados não eram autorizados para a cultura do alimento analisado. Evidencia-se, portanto, a importância de implantar processo de rastreabilidade dos produtos e da capacitação dos produtores referente às Boas Práticas Agrícolas. A fiscalização e monitoramento contínuo de resíduos de agrotóxicos em alimentos são necessários para garantir a Segurança Alimentar e Nutricional da população.

Palavras-chave: Vigilância Sanitária; Agrotóxicos; Vigilância em Saúde; Análise de Alimentos;

ALINHAMENTO DO MATERIAL EDUCATIVO SOBRE ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR SAUDÁVEL DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO AO NOVO GUIA ALIMENTAR PARA MENORES DE 2 ANOS

HUGO BRAZ MARQUES; PATRICIA AFONSO MAIA; CARLA CORTE REAL DO
NASCIMENTO MAGARAO; MARIA CECILIA QUIBEN FURTADO; GEILA CERQUEIRA
FELIPE.

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE RIO DE JANEIRO/SUBSECRETARIA DE
VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE
ZOOSE/COORDENAÇÃO DE VIGILÂNCIA EM ALIMENTOS/ NÚCLEO DE
PROMOÇÃO E POLÍTICA NUTRICIONAL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Atualmente alocado na Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses, o Núcleo de Promoção e Política Nutricional (NPNUT) corresponde à área técnica em alimentação e nutrição do município do Rio de Janeiro. Na configuração orgânica anterior da Secretaria Municipal de Saúde, o Instituto de Nutrição Annes Dias (INAD) havia elaborado junto com a Gerência de Saúde da Criança e as quatro principais universidades públicas situadas no Estado do Rio de Janeiro um folder destinado à população responsável pela alimentação de crianças menores

de 2 anos. Membros do INAD e do NPNUT fizeram parte da oficina estadual para consulta técnica sobre o Guia Alimentar para a População Brasileira, lançado durante a I Conferência Mundial de Alimentação Complementar, em novembro de 2019. O material educativo do município precisou ser alinhado às novas diretrizes alimentares nacionais para menores de 2 anos. **OBJETIVO** Elencar os principais ajustes necessários ao material educativo de uso corrente pela rede de saúde da cidade do Rio de Janeiro, para promoção da alimentação complementar saudável, em busca de coerência com a nova edição do Guia Alimentar. **METODOLOGIA** A etapa inicial do processo de revisão do material educativo passou pela leitura dialógica e crítica entre os membros do NPNUT, tabulação de convergências e divergências com as atualizações do Guia Alimentar, e compilação de modificações a serem realizadas. As próximas etapas prevêem novas ilustrações e design gráfico para um material piloto a ser aplicado por metodologia participativa junto a equipes de Saúde da Família e usuária(o)(s) responsáveis pela alimentação complementar. Mediante as sugestões dos profissionais e usuários, será alcançada a versão final do folder. **RESULTADOS** A imagem de capa precisa ampliar a representação de rede de apoio da criança, em respeito à diversidade de configurações familiares. A classificação exemplificada de alimentos por grau de processamento industrial, com a recomendação de limitação no consumo de processados é necessária. As contra-indicações ao uso de açúcar, mel, papinhas industrializadas e produtos ultraprocessados precisam ser remarcadas. Será realizada a inclusão de fotos com a gradação de consistências das preparações para cada fase de desenvolvimento motor oral. As porções de papas salgadas oferecidas nas fases de 6 a 7 meses, 7 a 8 meses, 9 a 12 meses, estão em desacordo com o novo Guia, devendo ser reduzidas, em média, 1 a 2 colheres de sopa no total. A integração sensorial propiciada pelo contato da criança com o alimento será estimulada. **CONCLUSÃO** O processo de revisão do material será oportuno para ampliar o acesso à nova categorização dos alimentos, com o estímulo à criticidade das famílias e profissionais de saúde quanto aos apelos da indústria de alimentos, bicos, chupetas e mamadeiras, e a associação da introdução precoce dos alimentos ultraprocessados com hipersensibilidades alimentares na infância, obesidade e doenças crônicas na vida adulta.

Palavras-chave: educação nutricional; alimentação complementar; guia alimentar; menores de 2 anos;

INTERSETORIALIDADE E A PRÁTICA PROFISSIONAL

MAYARA CESTER GARCIA VICENTE; SILVIA HELENA MARTINS; ANA MARIA CERVATO MANCUSO.

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os saberes e práticas fragmentados dificultam a promoção da saúde. A intersectorialidade pode ser reconhecida como uma prática articulada entre profissionais com diferentes poderes, saberes e experiências no planejamento, realização e avaliação de políticas, programas e projetos com o objetivo de construir novos conceitos e linguagens. Esse processo de construção visa atender necessidades e expectativas das comunidades e de grupos específicos em

determinado tempo e espaço. Para tanto, cada vez mais evidente é a necessidade de compreender a prática dos profissionais para buscar elementos-chaves para uma formação interdisciplinar mais eficiente. **OBJETIVO** O objetivo do trabalho é analisar a perspectiva multidisciplinar na atuação de professores de educação infantil e de profissionais de saúde do município de São Paulo. **METODOLOGIA** Trata-se de uma pesquisa de natureza qualitativa, descritiva, realizada a partir de interpretação de depoimentos de profissionais da saúde e da educação sobre o tema proposto no objetivo. O recrutamento dos participantes, realizado por meio de divulgação em rede social e cartazes, selecionou entrevistados voluntários. Teve como critério de inclusão: ser profissional do setor saúde ou do setor da educação em exercício no município de São Paulo, estar disponível e participar de entrevista semi-estruturada gravada. Todas as etapas da pesquisa foram baseadas nos aspectos éticos envolvendo pesquisas com seres humanos com aprovação COEP número CAAE:98278918.5.0000.5421. As entrevistas foram transcritas, e, após, foi realizada leitura flutuante, com identificação dos temas comuns, com a definição dos códigos considerando pontos principais, escolhidos de acordo com os objetivos do trabalho. **RESULTADOS** Os resultados aqui apresentados referem-se a primeira etapa da pesquisa realizada com 12 profissionais da Educação. Pela percepção dos educadores, as atividades sobre alimentação e nutrição são realizadas na escola tanto na sala de aula quanto durante o comer. Estas atividades são realizadas pelos professores e pelo próprio ambiente da escola ao disponibilizar alimentos. Entretanto, é destacado o papel dos pais e do nutricionista para a formação dos hábitos alimentares nesse cenário. A alimentação ocorre no ambiente escolar nos lanches de intervalo de aulas, no qual a comida pode ser originária da cantina, de casa ou da alimentação escolar. Os educadores buscam informações e sites de internet para o desenvolvimento de práticas pedagógicas. O almoço e jantar são vistos como oportunidades de introduzir novos alimentos, promover a comensalidade e a autonomia diante de escolhas. O desperdício, a relação da alimentação com o meio ambiente e o aproveitamento integral dos alimentos foram temas muito presentes nos depoimentos. O papel do nutricionista aparece em duas dimensões: como responsável pela qualidade do que é oferecido na escola e como fonte de informação confiável para as atividades que estariam sob a responsabilidade do professor. **CONCLUSÃO** As atividades pedagógicas sobre o tema alimentação e saúde já são presentes no dia a dia escolar e os professores veem a importância de se trabalhar o tema por questões de saúde, ambientais e até mesmo de direitos e cidadania. Entretanto, há lacunas entre os agentes pedagógicos e o nutricionista da alimentação escolar dado o distanciamento entre eles. A prática interprofissional no ambiente escolar, reconhecida como necessária, pode favorecer a comunicação entre esses atores, fortalecendo a promoção de saúde dentro da escola.

Palavras-chave: intersetorialidade; atuação profissional; saúde; educação; nutrição

ELABORAÇÃO E VALIDAÇÃO DE MENSAGENS DE TEXTO RELATIVAS AOS ASPECTOS COMPORTAMENTAIS E PSICOSSOCIAIS DA DIABETES TIPO 2

ANA CAROLINA DE ANDRADE HOVADICK; HELOÍSA TORRES; ILKA REIS; JÉSSICA SANTOS; ADRIANA PAGANO.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Nos últimos anos os aspectos comportamentais e psicossociais da diabetes tipo 2 têm ganhado destaque. Isso se deve ao fato de que esses aspectos têm influência direta nos níveis de glicose sanguínea do paciente. Desta maneira, novas formas de educação em diabetes têm sido desenvolvidas a fim de trabalhar esses tópicos. O uso de mensagens de texto é uma delas. Essa ferramenta tem grande potencial para alcançar resultados positivos no autocuidado dos pacientes. Desfechos de sua aplicação incluem: melhora dos níveis de hemoglobina glicada (Hb1Ac), maior adesão ao uso dos medicamentos, maiores níveis de atividade física e melhora da alimentação. Entretanto, apesar de diversos estudos utilizarem mensagens de texto para a promoção do autocuidado em diabetes, observa-se que há uma lacuna quanto à validação das mensagens empregadas. Desta maneira, a validação desse tipo de instrumento é de grande relevância. **OBJETIVO** Assim, o objetivo do presente estudo é elaborar e validar mensagens de texto relativas aos aspectos comportamentais e psicossociais da diabetes tipo 2 para utilização em estudos que visem a promoção do autocuidado. **METODOLOGIA** Para elaborar as mensagens utilizou-se como base uma revisão da literatura que buscou analisar estudos que empregaram mensagens de texto para a promoção do autocuidado em diabetes tipo 2. Também foram utilizadas as diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes (SBD) e o Guia Alimentar para a População Brasileira (2014). Além disso, 35 pacientes com diabetes tipo 2 de um centro de saúde da regional leste de Belo Horizonte foram consultados, por meio de um grupo de discussão, sobre suas principais demandas e barreiras relativas a condição crônica. A discussão em grupo foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG) (Protocolo: 78699517.9.0000.5149). Para validar o material, foi adotada a técnica Delphi. Seis especialistas em diabetes tipo 2 de diferentes áreas das Ciências da Saúde e 1 linguista foram selecionados para avaliar as mensagens desenvolvidas. Todos os especialistas possuíam mestrado e/ou doutorado e produção científica na área do diabetes tipo 2 nos últimos 5 anos. Os critérios de avaliação utilizados para classificar as mensagens foram sua pertinência, clareza e legibilidade. Os especialistas classificaram cada mensagem com notas atribuídas de 1 a 3 por meio de um questionário on-line disponibilizado na plataforma web e-surv. Um campo de comentário também estava disponível para a realização de sugestões. O processo de validação ocorreu em duas etapas com testes subsequentes até que o Índice de Validade de Conteúdo alcançado fosse superior a 80%. **RESULTADOS** Com base nos aspectos comportamentais e psicossociais do diabetes tipo 2, os temas escolhidos para as mensagens desenvolvidas foram: uso de medicamentos, hábitos alimentares, atividade física, emoções e rede de apoio (amigos, família e equipe médica). Foram desenvolvidas 34 mensagens, das quais 33 foram validadas. Ao final da segunda rodada, foi alcançado um consenso médio de 91% quanto ao conjunto de mensagens, o que representa alta concordância entre os especialistas. **CONCLUSÃO** Trinta e três das trinta e quatro mensagens elaboradas foram validadas quanto à sua pertinência, clareza e legibilidade para pacientes com diabetes tipo 2. Com base nisso, os autores recomendam o uso deste material em intervenções educacionais para a promoção do autocuidado destes pacientes.

Palavras-chave: Diabetes Mellitus; Mensagem de Texto; Mhealth; Autocuidado; Estudos de Validação

PERFIL DAS DENÚNCIAS RELACIONADAS A ALIMENTOS AVERIGUADAS PELAS NUTRICIONISTAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA NO MUNICÍPIO DE COLOMBO/PR

JOSIANE TIBORSKI CESAR; JENIFER FARIA KRUGER; ANA PAULA KULIG GODINHO;
BIANCA AQUINO.

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLOMBO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Vigilância Sanitária desenvolve um conjunto de ações com a finalidade de regular as atividades econômicas relacionadas à produção e consumo de bens e serviços de interesse a saúde, no intuito de eliminar, diminuir ou prevenir os riscos à saúde. Para atingir esses objetivos, uma das ações desenvolvidas refere-se à atividade fiscalizatória e investigativa de denúncias realizadas pela população. Tratando-se dos serviços de alimentação, é necessário verificar o cumprimento da legislação sanitária pertinente, como a Resolução da Diretoria Colegiada RDC nº216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, dentre outras. Nesse contexto, o nutricionista técnico da vigilância sanitária atua a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária dos serviços de alimentação, na perspectiva da oferta de alimentos seguros a população. **OBJETIVO** Analisar o perfil das denúncias relacionadas a alimentos averiguadas pela Vigilância Sanitária do município de Colombo/PR no ano de 2019. **METODOLOGIA** Trata-se de um trabalho descritivo realizado com dados coletados de 47 registros de denúncias recebidas pela Ouvidoria no ano de 2019 e encaminhadas para análise pelo núcleo de alimentos da Coordenação de Vigilância Sanitária do município. Foram analisadas as seguintes variáveis: tipo do estabelecimento, conteúdo da denúncia e procedimento adotado pelos técnicos. Do total analisado, três registros foram excluídos por não tratar-se de estabelecimentos relacionados a alimentos. A digitação e análise dos dados foram realizadas no Microsoft Excel®, 2010 e os resultados apresentados em frequência relativa. **RESULTADOS** Dentre as 44 denúncias, os estabelecimentos mais citados foram mercados e mercearias (34,1%), seguidos de restaurantes (18,2%), lanchonetes e sorveterias (13,6%) e panificadoras e confeitarias (13,6%), distribuidora de alimentos (6,8%) e indústrias de alimentos (6,8%), açougues (4,5%) e ambulantes (2,3%). Em relação ao conteúdo das denúncias foi observado que as principais reclamações foram sobre pragas e vetores (16,9%) e produtos estragados (16,9%), sujeira/sem higiene (10,4%), produtos vencidos (9,1%) e mau cheiro (9,1%), lixo (5,2%), local sem documentação (3,9%) e produtos sem identificação ou clandestinos (3,9%), uniforme (2,6%) e outros (22,1%). Durante as inspeções para averiguar as denúncias os técnicos realizaram as seguintes ações: lavratura de termo de intimação (50,0%) e auto de infração (13,2%), orientações (26,3%) e outros (10,5%). Ainda, do total de denúncias, 15,6% não procediam ou não foram encontradas irregularidades. **CONCLUSÃO** Conclui-se que a maior parte das denúncias averiguadas foi em mercados e mercearias e diziam respeito à presença de pragas e vetores e produtos estragados. Esses resultados podem subsidiar o desenvolvimento de ações educativas e de monitoramento nesses estabelecimentos, a fim de prevenir os riscos à saúde da população.

Palavras-chave: Denúncias; Serviços de Alimentação; Vigilância Sanitária;

CONSTRUÇÃO COLETIVA DE UM MODELO TEÓRICO: COMPREENDENDO AS DIMENSÕES POLÍTICAS PARA O CUMPRIMENTO DO DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL

BEATRIZ OLIVEIRA BLACKMAN MACHADO; BRUNA DOS SANTOS NUNES; ANELISE RIZZOLO DE OLIVEIRA.
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Segurança e Soberania Alimentar e Nutricional e o Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável no período de 2003 a 2016, entraram na agenda política brasileira aprovando seu marco institucional -legal . O atual cenário de ameaça aos direitos humanos e sociais, demanda conscientização e mobilização de segmentos da sociedade civil para compreensão crítica da realidade e retomada da construção de caminhos possíveis para a exigibilidade do Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável e, conseqüentemente, a promoção da Segurança e Soberania Alimentar e Nutricional. No contexto pedagógico do curso de nutrição da Universidade de Brasília, buscando a integração do ensino e da extensão, na disciplina de Nutrição em Saúde Coletiva foi realizada uma dinâmica ativa e participativa do Projeto de extensão popular MultiplicaSAN. **OBJETIVO** Relatar a experiência de construção coletiva de um modelo teórico para compreensão das dimensões políticas para o cumprimento do Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável e a garantia da Segurança e Soberania Alimentar e Nutricional. **METODOLOGIA** Na aula, sobre o Marco da Segurança Alimentar e Nutricional e do Sistema de Segurança e Soberania Alimentar e Nutricional, no segundo semestre de 2019, foi proposta a construção coletiva da Árvore de Políticas Públicas, a partir de uma dinâmica descrita no Caderno metodológico para formação de multiplicadores em SAN/DHAAS, utilizado como referencial no MultiplicaSAN. Nesta atividade, a árvore é um modelo teórico para o entendimento da interconexão dos temas abordados. No decorrer da dinâmica, estudantes discutiram, os temas-chave da aula e, em seguida, foram convidadas a fixar diferentes tarjetas, com as descrições SAN, Soberania Alimentar, DHAAS, Programas e ações e Políticas públicas, na árvore de papel afixada na parede da sala, destacando se estas ocupariam o espaço da raiz, tronco ou copa. **RESULTADOS** Após discussão, educadoras e educandos concluíram que tanto a SAN, DHAAS quanto a Soberania Alimentar eram parte constituinte da raiz da árvore, porque representam a base das demandas sociais para com o Estado que gera as políticas Públicas. Definiram, ainda, que Políticas Públicas correspondia ao tronco, porque organizam os conceitos; e, por fim, entendeu que as folhas e os frutos compreendiam aos Programas e ações, como "frutos" das raízes e tronco. No diálogo, a partir dessa construção coletiva, destacou-se a importância dos movimentos sociais, que pautaram o conceito de soberania alimentar e que também seriam o "adubo" para fortalecer a árvore como um todo, tendo a democracia como condição imprescindível para seu crescimento. Mediante o atual cenário, no qual se torna evidente o desmonte das políticas de públicas de Segurança Alimentar e Nutricional, ficou notória a importância política da soberania alimentar e movimentos sociais no processo. Além de evidenciar que a exigibilidade do Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável requer a articulação de diferentes setores do Estado e da sociedade para a promoção de Direitos. **CONCLUSÃO** A construção coletiva-participativa proporcionou um conhecimento crítico, na qual educadoras e educandas, alcançaram uma reflexão ampla do processo partindo da abstração da "árvore" para o seu papel como unidade dentro de um Sistema, um Ecossistema complexo, que demanda uma conjunção integrada de fatores para alcançar seu objetivo: o cumprimento do Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável.

Palavras-chave: Direito Humano à Alimentação Adequada; Educação popular; Segurança Alimentar e Nutricional; Soberania Alimentar;

PROPOSTA DE INSTRUMENTO PARA AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE CUIDADOS PRIMÁRIOS, DA GESTÃO E DA INSTITUCIONALIZAÇÃO DA POLÍTICA DE ATENÇÃO À OBESIDADE NO BRASIL.

LUCIANE DA GRACA DA COSTA¹; GABRIEL CUNHA BEATO¹; ADRIANA APARECIDA DE OLIVEIRA BARBOSA¹; MARIA RITA MARQUES DE OLIVEIRA².

1. UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA, ARARAQUARA - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA, BOTUCATU - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO A prevenção e o controle da obesidade no âmbito dos sistemas de saúde, em especial na Atenção Primária à Saúde, representam um grande desafio, a começar pela definição de indicadores de avaliação dos processos e resultados das intervenções. Se o cuidado em saúde for tratado a partir da abordagem socioecológica, como vem sendo preconizado nos pactos internacionais e nas políticas regionais, os registros das iniciativas de implementação destas políticas aparecem com mais frequência na literatura. No entanto, a avaliação destes processos é ainda muito incipiente e não se têm metodologias e indicadores muito bem definidos para tal. A institucionalização da avaliação nos serviços de saúde vem sendo preconizada por organismos extranacionais como a Organização Mundial de Saúde e o Banco Mundial e apresenta-se como um fenômeno recente para o Brasil. Desta maneira, a necessidade de criação de instrumentos de avaliação dos processos de cuidados primários da obesidade na Atenção Primária à Saúde são de suma importância. **OBJETIVO** Propor e avaliar a validade de conteúdo e face de um instrumento para avaliação da institucionalização, gestão e processo de cuidado à obesidade na Atenção Primária à Saúde do Brasil. **METODOLOGIA** O instrumento foi construído a partir de revisão da literatura e a validade de conteúdo foi avaliada pela Técnica DELPHI, com a colaboração de 20 especialistas em duas rodadas de avaliação. O instrumento apresenta 4 dimensões de análise: 1) Organização do cuidado integral, 2) Organização da Atenção Primária à Saúde, 3) Institucionalização das políticas públicas para obesidade, 4) Desempenho do Sistema de Saúde. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido após parecer favorável do Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade Estadual Paulista de Araraquara sob o número 2.375.824. **RESULTADOS** Trata de um formulário online, a ser respondido pelo gestor municipal de saúde responsável pela atenção básica e pelos gestores das unidades de saúde. Na primeira rodada a avaliação do conteúdo alcançou 83%, 14%, 3% de essencial, não essencial, desnecessário, respectivamente. A validade de face alcançou 85%, 11% e 4% em adequado, parcialmente adequado e não adequado, respectivamente. Todas as sugestões foram acatadas e na segunda rodada novas sugestões surgiram quanto à adequação do enunciado e diagramação do formulário online, as quais foram prontamente acolhidas. **CONCLUSÃO** Obteve-se um formulário com ótima avaliação a ser submetido nas etapas de avaliação da consistência interna e replicabilidade junto aos serviços de saúde.

Palavras-chave: Técnica DELPHI; processo de cuidado; sistema de saúde; gestão de serviço; obesidade

ENVIO DE MENSAGENS DE TEXTO COMO ESTRATÉGIA METODOLÓGICA PARA PROMOÇÃO DO AUTOCUIDADO DE PACIENTES COM DIABETES TIPO 2: UMA REVISÃO INTEGRATIVA

ANA CAROLINA DE ANDRADE HOVADICK; ILKA REIS; HELOISA TORRES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A diabetes mellitus tipo 2 (DM2) é uma condição crônica resultante da alteração da produção de insulina pelo pâncreas e/ou incapacidade da mesma exercer adequadamente sua função no organismo. O manejo inadequado da condição pode resultar em complicações tanto imediatas como a longo prazo. Desta forma, o autocuidado do paciente é essencial. Assim, novas estratégias para a promoção do autocuidado desses pacientes têm sido consolidadas. Dentre elas, inclui-se o uso de Short Message Service. Essa ferramenta apresenta alto potencial para a promoção da saúde. Isso se deve ao fato da mesma se configurar como uma forma alternativa de educação em saúde com alta acessibilidade e baixo custo. **OBJETIVO** Desta maneira, o objetivo do presente trabalho é sintetizar e analisar as evidências disponíveis na literatura científica sobre os efeitos do uso de Short Message Service na promoção do autocuidado em diabetes mellitus tipo 2. **METODOLOGIA** Trata-se de uma revisão integrativa da literatura desenvolvida entre 2007 e 2017 segmentada em 6 etapas principais: 1) elaboração da questão norteadora; 2) realização da busca na literatura; 3) categorização dos estudos; 4) avaliação dos estudos incluídos no trabalho; 5) interpretação dos resultados; 6) síntese da revisão desenvolvida. A pergunta norteadora do estudo foi: há evidências na literatura de que o envio de SMS a pacientes com diabetes tipo 2 promove mudanças quanto às práticas de autocuidado? Os termos diabetes mellitus, mensagens de texto, aplicativo móvel, autocuidado e suas variações, de acordo com o Medical Subject Headings e os Descritores em Ciências da Saúde, foram empregados nas estratégias de busca em inglês, espanhol e português. Para isso, 11 bases de dados foram utilizadas, sendo elas: CINAHL, Biblioteca Cochrane, Scopus, Web of Science, banco de dados de Enfermagem, Campus Virtual em Saúde Pública, Coleta de Fontes de Informação do Sistema Único de Saúde, Coordenação Regional de Saúde Sul, IBECS, LILACS e PubMed. Os resultados obtidos foram revisados independentemente por dois autores. **RESULTADOS** Foram identificados 739 artigos, dos quais 23 foram classificados como elegíveis. Os principais temas abordados no conteúdo das mensagens foram: medicamentos (n=15); auto monitoramento dos níveis de glicose (n=9); motivação (n=9); dieta (n=7); educação em diabetes (n=7); exercício físico (n=6); e cuidados com os pés (n=3). A maior parte dos estudos reportaram resultados positivos, dos quais se destacam: melhora significativa dos níveis de hemoglobina glicada, maior adesão aos medicamentos, melhora das práticas de autocuidado, aumento do conhecimento acerca do diabetes e melhor cuidado com os pés. Observou-se também que para alcançar resultados estatisticamente relevantes, o intervalo de tempo ideal para a duração das intervenções com SMS é de 8 a 12 meses. **CONCLUSÃO** Evidências

científicas na literatura mostram que o uso de SMS como estratégia metodológica pode favorecer a melhora das práticas de autocuidado em diabetes tipo 2.

Palavras-chave: Diabetes mellitus; Autocuidado; Mhealth; Educação em saúde;

SÍNDROME DE BURNOUT EM PROFESSORES DA REDE PÚBLICA DE ENSINO DE MACAÉ, RIO DE JANEIRO

ROBERTA SOARES CASAES; JAINA SCHUMACKER FREZ; NAIARA SPERANDIO;
LUANA SILVA MONTEIRO; LARISSA DA CUNHA COSTA FERREIRA; WALQUIRIA
TEREZINHA OLIVEIRA RODRIGUES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O professor desempenha papel crucial no processo de ensino-aprendizagem, assim como na socialização do aluno com o mundo, deste modo um trabalho árduo e constante, sendo assim uma ocupação laboral considerada de alto risco para a saúde do trabalhador. A configuração dessa profissão se traduz em volume de tarefas excessivo, representando tempo de dedicação ao trabalho maior do que o previsto, o que pode elevar a carga de estresse e, de forma persistente, favorecer o desenvolvimento de enfermidades, como a síndrome de burnout. **OBJETIVO** Avaliar o desenvolvimento da síndrome de burnout em professores do ensino fundamental e médio da rede pública de ensino do município de Macaé. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal realizado com professores do ensino fundamental e médio de quatro escolas da rede pública de Macaé/Rio de Janeiro no ano de 2019. Foi aplicado um questionário autopreenchido com informações sociodemográficas e saúde. A síndrome de burnout foi avaliada utilizando o "Cuestionario para la Evaluación del Síndrome de Quemarse por el Trabajo", que inclui 4 dimensões: Ilusão pelo trabalho, Desgaste Psíquico, Indolência e Culpa. Pontuações 2 nas demais dimensões caracterizam a síndrome de burnout. Foi estimado o Índice de Massa Corporal (IMC) a partir do peso e estatura autorreferidos, considerando-se excesso de peso os docentes com $IMC \geq 25 \text{ kg/m}^2$. Participaram do estudo os docentes que apresentaram o Termo de Consentimento Livre Esclarecido assinado. **RESULTADOS** Foram avaliados 84 docentes, sendo 25 do ensino fundamental e 59 do ensino médio. A média de idade foi de 45 anos (desvio-padrão (DP)=12) no fundamental e 43 anos (DP=9) no médio (p-valor=0,45), sendo a maior parcela dos docentes formada por mulheres (fundamental: 92% vs. médio: 70%; p-valor= 0,02), com filhos (fundamental: 88% vs. médio: 64%; p-valor= 0,07), casados (fundamental: 64% vs. médio: 63%; p-valor= 0,91) e apresentando excesso de peso (fundamental: 48% vs. médio: 78%; p-valor= 0,06). Observou-se que as pontuações das dimensões foram mais elevadas nos docentes do ensino fundamental quando comparados aos do médio: Ilusão (4,0 vs. 2,6; p-valor= 0,00), Desgaste Psíquico (2,7 vs. 2,0; p-valor= 0,00), Indolência (1,6 vs. 1,0; p-valor= 0,00) e Culpa (2,0 vs. 1,3; p-valor= 0,00). Não foi observada a síndrome de burnout nos docentes do ensino fundamental, mas 88% apresentaram Desgaste Psíquico. No ensino médio, dois (3%) docentes apresentaram risco de desenvolvimento da Síndrome de burnout e 61% desgaste psíquico. **CONCLUSÃO** Em suma, foi possível identificar docentes do ensino médio com risco de

desenvolvimento da Síndrome de burnout. Destaca-se a média elevada para a dimensão Desgaste Psíquico de questionário que avalia a presença da síndrome de burnout nos docentes. Essa dimensão representa que o indivíduo torna-se esgotado fisicamente e mentalmente devido às atividades laborais, além de relacionar-se diariamente com problemas alheios. Assim, caso haja persistência destes estressores pode acarretar o surgimento da síndrome e ter impacto negativo no desempenho docente e na sua saúde. Adicionalmente, parcela expressiva dos docentes apresentou excesso de peso. Assim, faz-se necessário analisar os fatores que estão atrelados com o estresse docente, e fomentar estratégias para o enfrentamento e atenuação desse cenário, com foco na promoção da saúde desses profissionais.

Palavras-chave: Docentes; Promoção da Saúde; Síndrome de Burnout; Avaliação Nutricional;

A DEPRESSÃO E A ANSIEDADE MATERNA MODIFICAM A FORÇA DA ASSOCIAÇÃO ENTRE INSEGURANÇA ALIMENTAR E ATRASOS NO DESENVOLVIMENTO NA PRIMEIRA INFÂNCIA

JESSICA PEDROSO DA SILVA¹; SONIA ISOYAMA VENANCIO²; GABRIELA DOS SANTOS BUCCINI³; MURIEL BAUERMANN GUBERT¹; RAFAEL PEREZ-ESCAMILLA³.
1. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, - BRASIL; 2. INSTITUTO DE SAÚDE DE SÃO PAULO, - BRASIL; 3. YALE SCHOOL OF PUBLIC HEALTH, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O desenvolvimento na primeira infância associa-se com o rendimento escolar, com a renda na idade adulta e com a transmissão intergeracional da pobreza (GRANTHAM-MCGREGOR et al., 2007). Portanto, o investimento no desenvolvimento infantil é um fator chave para atingir os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (LU et al., 2016). A insegurança alimentar pode influenciar negativamente o desenvolvimento na primeira infância, e fatores maternos, como a saúde mental, podem modificar esta associação (PÉREZ-ESCAMILLA e VIANNA, 2012). Entretanto, há uma lacuna de estudos no Brasil que avaliam estes aspectos. **OBJETIVO** Avaliar a associação entre a insegurança alimentar e o desenvolvimento na primeira infância, e se a depressão e a ansiedade materna modificam esta associação. **METODOLOGIA** Foi realizado estudo transversal com 474 pares de mães e crianças de 6 a 12 meses em vinte Unidades Básicas de Saúde do Distrito Federal. As mães responderam questionário online que avaliou o desenvolvimento na primeira infância (Primeira Infância para Adultos Saudáveis - PIPAS), insegurança alimentar e nutricional (Escala Brasileira de Insegurança Alimentar - EBIA) depressão materna (Inventário de Depressão Beck-II) e ansiedade-traço materna (Inventário de Ansiedade Traço-Estado). Foi realizado teste de qui-quadrado de Pearson e análises de regressão logística. Todas as mulheres concordaram em participar do estudo e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília (67069417.0.0000.0030) e pelo Comitê de Ética da Fundação de Ensino e Pesquisa em Ciências da Saúde (pelo número 67069417.0.3001.5553). **RESULTADOS** As crianças que viviam em domicílios com insegurança alimentar moderada ou grave tiveram 2,52 vezes (IC 95% 1,13-5,65) mais chances de apresentar atrasos no desenvolvimento em comparação com crianças em domicílios

em segurança alimentar. A depressão e a ansiedade materna modificaram a força da associação entre insegurança alimentar e o desenvolvimento na primeira infância. Entre as crianças com mães deprimidas, as que viviam em domicílios com insegurança alimentar leve (aOR 3,33, IC95% 1,17-9,46) e moderada ou grave (aOR 10,13, IC 95% 2,18-47,10) apresentaram maior chance de terem atrasos no desenvolvimento, em comparação com crianças em domicílios em segurança alimentar. Entre as crianças com mães ansiosas e deprimidas, essas associações foram ainda mais fortes para insegurança alimentar leve (aOR 4,69, IC95% 1,41-15,59) e moderada ou grave (AOR 16,07, IC 95% 2,70-95,66). **CONCLUSÃO** A insegurança alimentar é um fator de risco independente para atrasos no desenvolvimento na primeira infância e essa associação é modificada pela saúde mental materna. Sugere-se que estudos futuros avaliem o impacto de intervenções com foco na saúde mental materna e na insegurança alimentar para a prevenção de atrasos no desenvolvimento na primeira infância.

Palavras-chave: insegurança alimentar; desenvolvimento na primeira infância; saúde mental materna;

INFLUÊNCIA DA PREOCUPAÇÃO COM A SAÚDE ASSOCIADAS AOS GASTOS COM ALIMENTOS MARCADORES DE ALIMENTAÇÃO NÃO SAUDÁVEL

GLAUCIA BARRIZZELLI MURINO¹; DENISE CAVALLINI CYRILLO²; NARCISIO RIOS OLIVEIRA¹.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO ADVENTISTA DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL;
2. FACULDADE DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E CONTABILIDADE DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO A preocupação com o consumo alimentar das populações só tem aumentado nos últimos anos, em decorrência do aumento das taxas de obesidade, diabetes e outras doenças crônicas não transmissíveis. Além da persistente taxa de deficiência de micronutrientes, tais problemas de saúde pública global estão intimamente relacionados a fatores modificáveis, dentre os quais, o estabelecimento de uma dieta saudável e o controle do peso. A literatura apresenta como um marcador de dieta não saudável o alto consumo de carnes e embutidos, considerando-os, portanto, como um fator de risco para doenças crônicas não transmissíveis. **OBJETIVO** O objetivo deste trabalho consiste na investigação da influência da preocupação com a saúde e de variáveis socioeconômicas e demográficas sobre os gastos com carnes e carnes processadas. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de análise transversal que utiliza dados secundários da Pesquisa de Orçamento Familiar 2008-2009, pesquisa realizada a fim de traçar um perfil das condições de vida da população brasileira a partir da análise dos orçamentos domésticos, promovida pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Foi utilizado o modelo Tobit de regressão múltipla censurada para investigação dos fatores associados aos gastos com carnes e carnes processadas, considerando as variáveis gastos com tabaco e com saúde como proxies para a preocupação com a saúde. **RESULTADOS** Neste estudo encontrou-se associação entre os gastos com carnes e carnes processadas e os gastos com tabaco, sugerindo que a falta de preocupação com a saúde tem influência nos gastos com alimentos

marcadores de dieta não saudável, como as carnes e carnes processadas. No que tange à influência da preocupação com a saúde, observou-se uma relação inversa, significativa no nível de 1%, ou seja, quanto mais a família realiza gastos preventivos, a probabilidade de gastar com carnes e carnes processadas se reduz em 0,6 pontos percentuais. Entre as famílias que gastam com esse item, um aumento de 1% nos gastos preventivos, diminui 0,04% o gasto com carnes e carnes processadas, dessa forma, pode-se afirmar baseado nesses achados de que a maior preocupação com a saúde, associa-se a menor gasto com carnes e carnes processadas, o que reforça a importância do consumo moderado desse grupo de alimentos, conforme recomendação do Guia Alimentar para a População Brasileira. Variáveis sócio econômicas e demográficas (renda, sexo, raça, idade e escolaridade) também apresentaram influência estatisticamente significativa, neste estudo. **CONCLUSÃO** Com base nos indicadores construídos para refletir a preocupação com a saúde, verificou-se uma associação negativa entre preocupação com a saúde e gastos com alimentos marcadores de alimentação não saudável.

Palavras-chave: Alimentação; Comportamento Alimentar; Consumo Alimentar; Cuidados com a Saúde; Dieta

ACOMPANHAMENTO DAS CONDICIONALIDADES DE SAÚDE DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA EM CRIANÇAS E GESTANTES NO ESTADO DO PARÁ- VIGÊNCIA 2018

DEBORA CELESTE CUNHA SANTA BRIGIDA¹; SABRINA PINTO PENANTE²; DARLENE ROBERTA RAMOS DA SILVA¹; ELOIZA DE SENA ALMEIDA²; GEISSE MARA ALMEIDA DA COSTA².

1. SECRETARIA DE SAÚDE PÚBLICA DO PARÁ, - BRASIL; 2. FACULDADE MAURICIO DE NASSAU, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Bolsa Família é um programa de transferência direta de renda, direcionado às famílias em situação de pobreza e de extrema pobreza em todo o País, cuja finalidade é garantir a essas famílias o direito à alimentação e o acesso a educação e a saúde. Para o recebimento do benefício existem algumas condicionalidades nas áreas da assistência social, da educação e da saúde. Nesta última, os responsáveis devem levar as crianças menores de 7 anos para tomar as vacinas recomendadas pelas equipes de saúde e para pesar, medir e fazer o acompanhamento do crescimento e do desenvolvimento, a cada seis meses conforme calendário de acompanhamento e as gestantes devem fazer o pré-natal, indo às consultas na Unidade de Saúde para o devido registro dos dados. Os compromissos assumidos com o Programa Bolsa Família são de suma importância, incluindo essas famílias aos serviços oferecidos na rede básica de saúde, pois as famílias que os descumprirem podem sofrer efeitos gradativos, que vão desde a advertência, bloqueio, suspensão até o cancelamento do benefício. **OBJETIVO** Caracterizar o cumprimento das condicionalidades de saúde do Programa Bolsa Família em crianças e gestantes no Estado do Pará durante a vigência de 2018. **METODOLOGIA** Estudo transversal e descritivo. A amostra foi composta por crianças e gestantes

beneficiárias do Programa Bolsa Família, acompanhadas no Estado do Pará no período de agosto a dezembro de 2018. A coleta de dados foi realizada a partir do levantamento de registros do acompanhamento das condicionalidades do Programa Bolsa Família no Estado do Pará. As variáveis estudadas foram: fase da vida, acompanhamento de saúde, atualização do calendário vacinal e realização de avaliação nutricional. Os dados foram tabulados no programa Microsoft 2010 e analisados no BioEstat 5.0. **RESULTADOS** Foram registrados 1.796.505 indivíduos para acompanhamento no Estado, dos quais 1.213.998 realizaram acompanhamento da saúde. No que se refere ao acompanhamento infantil, constatou-se que 318.905 crianças (57,50%) realizaram acompanhamento da saúde, das quais 99,60% estavam com o calendário vacinal em dia e 97,82% realizaram avaliação nutricional. Em relação ao acompanhamento de saúde das gestantes, constatou-se que das 33.852 gestantes, 99,80% realizaram o pré-natal de forma adequada e que 93,32% realizaram avaliação nutricional. **CONCLUSÃO** Constatou-se que a maioria das crianças e gestantes cumpriram as condicionalidades de saúde estabelecidas pelo Programa Bolsa Família, o que demonstra um maior cuidado dos beneficiários em relação a saúde, no cumprimento das condicionalidades do Programa.

Palavras-chave: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL; PEDIATRIA; NUTRIÇÃO PRÉ NATAL; SAÚDE PÚBLICA;

ACOMPANHAMENTO DAS CONDICIONALIDADES DE SAÚDE DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA EM BENEFICIÁRIOS INDÍGENAS DO ESTADO DO PARÁ - VIGÊNCIA 2018

DEBORA CELESTE CUNHA SANTA BRIGIDA¹; PRISCILA DE MATOS PINHO²; CARINA DE JESUS CUNHA SOANE²; WALKIRIA DE MORAES SILVA¹; ELOIZA DE SENA ALMEIDA²; SABRINA PINTO PENANTE².

1. SECRETARIA DE SAÚDE PÚBLICA DO PARÁ, - BRASIL; 2. FACULDADE MAURICIO DE NASSAU, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Política Nacional de Atenção à Saúde dos Povos Indígenas integra a Política Nacional de Saúde, compatibilizando as determinações das Leis Orgânicas da Saúde com as da Constituição Federal, que reconhecem aos povos indígenas suas especificidades étnicas e culturais e seus direitos territoriais. Dentre as diretrizes que asseguram os direitos e cidadania a essa população se encontra a possibilidade de acesso aos programas governamentais, tais como o Programa Bolsa Família que é destinado às famílias em situação de vulnerabilidade financeira, que conta com verba do Governo Federal. Os membros da família cadastrados devem seguir as regras de condicionalidades, como: assiduidade escolar, acompanhamento com a equipe de saúde e assistente social, contribuindo então para a inclusão social e melhora da qualidade de vida desses indivíduos. Na área de saúde os responsáveis devem levar as crianças menores de 7 anos para tomar as vacinas recomendadas pelas equipes de saúde e para pesar, medir e fazer o acompanhamento do crescimento e do desenvolvimento, a cada 6 meses conforme calendário de acompanhamento. As gestantes devem

fazer o pré-natal e ir às consultas na Unidade de Saúde. Em casos de descumprimento dessas condicionalidades a família pode receber advertências ou até mesmo o cancelamento do benefício. **OBJETIVO** Caracterizar o cumprimento das condicionalidades de saúde do Programa Bolsa Família em beneficiários indígenas do Estado do Pará vigência de 2018 **METODOLOGIA** Estudo transversal e descritivo. A amostra foi composta por indígenas beneficiários do Programa Bolsa Família, acompanhados no Estado do Pará no período de agosto a dezembro de 2018. A coleta de dados foi realizada a partir do levantamento de registros do acompanhamento das condicionalidades de saúde do Programa Bolsa família no Estado do Pará. As variáveis estudadas foram: fase da vida, acompanhamento de saúde, atualização do calendário vacinal e realização de avaliação nutricional. Os dados foram tabulados no programa Microsoft 2010 e analisados no BioEstat 5.0. **RESULTADOS** Foram registrados 8.239 indígenas para acompanhamento da saúde no Estado, os quais representam 69,19% do total de beneficiários indígenas a serem acompanhados. No que se refere ao acompanhamento infantil, constatou-se que 60,90% das crianças indígenas realizaram acompanhamento da saúde, das quais 99,96% estavam com o calendário vacinal em dia e 98,51% realizaram avaliação nutricional. Em relação ao acompanhamento de saúde das gestantes indígenas localizadas, constatou-se que 100% realizaram o pré-natal de forma adequada e que 95,61% realizaram avaliação nutricional. **CONCLUSÃO** Constatou-se que a maioria das crianças e gestantes cumpriram as condicionalidades de saúde estabelecidas pelo Programa Bolsa Família, o que demonstra que apesar de todas as dificuldades, há avanços no acesso aos serviços de saúde e na garantia da cidadania dos povos tradicionais indígenas.

Palavras-chave: Pediatria; Povos Indígenas; Nutrição Pré Natal; Sistema Único de Saúde; Saúde Pública;

OCORRÊNCIA DE DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS EM CAMPO GRANDE, MS

ROSEMARLY FERNANDES MENDES CANDIL; KARLA DE TOLEDO CANDIDO MULLER; BARBARA CORTEZ GUIMARAES; KARINA CAVALCANTE SILVA.
UNIVERSIDADE CATOLICA DOM BOSCO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As doenças transmitidas por alimentos atingem milhões de pessoas em todo o mundo anualmente e tem sido foco de discussões nos últimos anos, devido à preocupação mundial com estratégias que permitam seu controle e, conseqüentemente, garantam a colocação de produtos seguros no mercado consumidor. No Brasil existem muitos casos de contaminação alimentar onde a prevalência é de alimentos proteicos e os sintomas gerais são náuseas, vômitos, diarreia e febre. Vários são os fatores que contribuem para o surgimento ou aumento da patogenicidade de várias doenças, entre os quais se destacam: o crescente aumento da população, a existência de grupos populacionais vulneráveis ou mais expostos, o processo de urbanização desordenado e a necessidade de produção de alimentos em grande escala industrial. Aliado a todos esses fatores, contribui ainda o deficiente controle dos órgãos públicos e privados, no tocante à qualidade dos alimentos disponíveis

para consumo às populações. **OBJETIVO** O objetivo do trabalho foi identificar a incidência de surtos de doenças transmitidas por alimentos no município de Campo Grande, MS, no período entre 2015 a 2017 com base nos dados da Secretaria Municipal de Saúde Pública de Campo Grande. MS. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo do tipo transversal, retrospectivo com abordagem quantitativa, os dados foram obtidos através das Fichas de Notificação Compulsória e as variáveis coletadas foram: número de notificações, agentes etiológicos, período de notificação e alimentos envolvidos. **RESULTADOS** Notou-se que a quantidade de casos em Campo Grande de 2016 e 2017 foi de 601 e 773, respectivamente. Nessas ocorrências, em 2016 apenas 54% foram coletados e 72,12% investigados, em 2017 apenas 39% foram coletados e 61,84% investigados. Não foi possível obter a quantidade de surtos do ano de 2015, devido à inconstância dos dados. É importante salientar que muitos casos não são notificados pelo fato dos sintomas serem facilmente tratados. Notou-se que muitos surtos ocorreram em comércio, porém em função da escassez de dados, não foi possível identificar os sintomas e microorganismos específicos responsáveis pelas doenças. **CONCLUSÃO** Conclui-se que o papel de controle sanitário e políticas públicas realizados pela Secretaria de Vigilância Sanitária são de suma importância na prevenção de doenças transmitidas por alimentos, entretanto deve-se sensibilizar o corpo médico da rede municipal para que registrem de maneira incisiva os dados para que com eles as autoridades o municipais tenham clareza da realidade para a eficiência das medidas a serem tomadas.

Palavras-chave: alimentos; contaminação; diagnóstico;

**PROMOÇÃO DO ALEITAMENTO MATERNO E DA ALIMENTAÇÃO
COMPLEMENTAR ADEQUADA E SAUDÁVEL - A EXPERIÊNCIA DOS PROJETOS
"CRESCER E FERRONUTRI".**

ANDRESSA AZEVEDO JACINTO; NAYRA ANIELLY CABRAL CANTANHEDE; JOELMA
XIMENES PRADO TEIXEIRA NASCIMENTO; HELMA JANE FERREIRA VELOSO; SUELI
ISMAEL OLIVEIRA DA CONCEIÇÃO.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O aleitamento materno exclusivo representa a melhor estratégia de alimentação da criança até o sexto mês de vida. Posteriormente, deve-se introduzir a alimentação complementar. Estudos nacionais evidenciam crianças consumindo precocemente alimentos não saudáveis e com repercussões negativas na saúde, ainda na infância. Para evitar agravos à saúde e contribuir com a prática da alimentação adequada e saudável em crianças é essencial qualificar os profissionais de saúde e orientar a comunidade. **OBJETIVO** Avaliar a implementação dos Projetos de Extensão CreSCER e FerroNUTRI dirigidos aos profissionais de saúde, gestantes, nutrizes e responsáveis por crianças menores de dois anos, nas Unidades Básicas de Saúde de São Luís (MA), de 2014 a 2019. **METODOLOGIA** Estudo transversal que avaliou a implementação dos Projetos de Extensão CreSCER e FerroNUTRI, dirigidos aos profissionais de saúde e às gestantes, nutrizes, mães e responsáveis por crianças menores de dois anos de idade. Abordou-se as temáticas Aleitamento

Materno e Alimentação Complementar Saudável, em 12 Unidades Básicas de Saúde de São Luís (MA), de 2014 a 2019. As ações foram avaliadas pelos seguintes instrumentos: Formulário Perfil da Unidade Básica de Saúde para identificar sua capacidade e funcionalidade; Ficha de Frequência para registro da participação do público; Ficha de Avaliação para averiguar a percepção do público alvo quanto a carga horária das atividades, conteúdo abordado, metodologia adotada, infraestrutura do local, materiais e equipamentos utilizados, possibilidade de multiplicação dos conhecimentos adquiridos, dentre outros aspectos; e os relatórios semestrais elaborados pelos alunos. Os projetos originaram a pesquisa "Avaliação nutricional de crianças menores de dois anos de idade e fatores associados ao desmame precoce" que foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal do Maranhão, sob parecer consubstanciado nº1.284.451/2015. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Ocorreram 21 capacitações para 335 agentes comunitários de saúde, técnicos de enfermagem, enfermeiros, médicos, nutricionistas e outros trabalhadores das unidades de saúde. Implementou-se 17 rodas de conversa e palestras para 173 gestantes, nutrizes, mães e responsáveis por crianças menores de dois anos de idade, nas unidades de saúde e espaços comunitários. Atingiu-se 139,5% da meta pré-definida para participação dos profissionais de saúde e 96,1% da estabelecida para participação da comunidade. A percepção do público alvo acerca da implementação dos projetos apontou como aspectos positivos: aprendizado, elucidação de dúvidas, conteúdo e linguagem acessíveis; e possibilidade de multiplicar as informações recebidas. Dentre os aspectos desfavoráveis, identificou-se: local inadequado e falta de interesse da comunidade. Os alunos relataram como mais relevantes, a troca de experiências com o público e a ampliação dos conhecimentos sobre as temáticas abordadas. **CONCLUSÃO** Os projetos de extensão constituíram-se ferramentas de apoio às políticas públicas vigentes acerca de amamentação e alimentação complementar e atingiram maior parte das metas previstas. O público alvo relatou empoderamento para aplicar os conhecimentos adquiridos. Houve repercussão positiva na formação acadêmica dos alunos, pela ampliação do conhecimento, da experiência e da produção científica.

Palavras-chave: Leite humano; Nutrição da criança; Política nutricional;

GLICEMIA, INSULINA E PERFIL LIPÍDICO EM INDIVÍDUOS COM SÍNDROME DE DOWN, EM SÃO LUÍS (MA)

MAYRON BRENNO SILVA CAMPOS; TAYNARA FIGUEIREDO COSTA; TATIANA SILVA DOS SANTOS; MONIQUE MARIA MELO MOUCHREK; BRUNO BRAGA BENATTI; SUELI ISMAEL OLIVEIRA DA CONCEIÇÃO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Síndrome de Down é uma cromossomopatia caracterizada pelo excesso de material genético. Indivíduos com Síndrome de Down tendem ao excesso de peso, alterações do perfil lipídico, baixa estatura e risco de doenças cardiovasculares e metabólicas, sendo fundamental monitorar o seu estado nutricional e diagnosticar alterações metabólicas precocemente. **OBJETIVO**

Avaliar a associação das medidas antropométricas com glicemia, insulina e perfil lipídico de indivíduos com Síndrome de Down, atendidos em serviços públicos de saúde odontológica, em São Luís (MA). **METODOLOGIA** Estudo transversal, aninhado ao caso-controle "Níveis Salivares de citocinas inflamatórias e sua associação com a Doença Periodontal em pacientes com Síndrome de Down", desenvolvido em São Luís (MA), pela Universidade Federal do Maranhão, de junho de 2018 a março de 2019. A amostra constituiu-se por 50 indivíduos com Síndrome de Down, com 11 a 50 anos de idade, atendidos em três serviços públicos de saúde odontológica, em São Luís (MA). Coletou-se dados sociodemográficos, aferiu-se medidas antropométricas, níveis séricos de glicose, insulina, colesterol total (CT), triglicerídeos (TG), high density lipoproteins (HDL-c) e low density lipoprotein (LDL-c). Utilizou-se os indicadores: Índice de Massa Corporal para a Idade (IMC/I), Estatura para a Idade (E/I), Peso para a Idade (P/I), Circunferência do Braço (CB), Prega Cutânea Tricipital (PCT) e Circunferência da Cintura (CC). O Teste Exato de Fisher avaliou a associação entre as variáveis (p-valor).

RESULTADOS Dentre os indivíduos com Síndrome de Down predominou o sexo feminino (54,0%), com 20 a 34 anos de idade (58,0%). Observou-se pré-diabetes (5,9%) e hiperinsulinemia nos adolescentes (5,9%); e pré-diabetes (9,1%), diabetes (3,0%) e hiperinsulinemia (15,2%) nos adultos. Maior frequência dos adolescentes tinha CT (41,1%) e TG (58,8%) elevados; e HDL-c baixo (30,3%). Dentre os adultos, 30,3% apresentaram HDL baixo, 15,0% LDL e 33,3% TG elevados. Pela E/I 14,3% dos adolescentes tinham desnutrição pregressa e conforme P/I 28,6% apresentaram baixo peso e 14,3% sobrepeso. Pelo IMC, as prevalências de sobrepeso (22,9%) e de obesidade (37,1%) estavam elevadas nos adultos. A CB mostrou 40,0% dos adolescentes sobrepesados e 26,7% desnutridos; e 24,7% de adultos sobrepesados e 24,7% desnutridos. A PCT ratificou prevalências elevadas de obesidade entre adolescentes (66,7%) e adultos (87,5%). Pela CC, 66,3% dos adolescentes tinham risco de doenças cardiovasculares. Dentre os adultos, 25,0% apresentaram risco elevado e em 28,1% houve risco muito elevado para desenvolver tais doenças. Não houve significância estatística entre medidas antropométricas e exames bioquímicos.

CONCLUSÃO As alterações metabólicas e antropométricas apontam a necessidade de intervenção nos indivíduos com Síndrome de Down. A implementação de ações que colaboram com a mudança do estilo de vida; por meio da promoção da alimentação saudável, prática da atividade física, terapêutica medicamentosa, dentre outras, são essenciais. Logo, será possível contribuir para combater o baixo peso e enfrentar o sobrepeso, obesidade e suas comorbidades; e assim, melhorar a condição de saúde desses indivíduos.

Palavras-chave: Antropometria; Estado pré-diabético; Dislipidemias; Obesidade;

ESTADO NUTRICIONAL DA POPULAÇÃO BRASILEIRA NOS ANOS DE 2017 E 2018, SEGUNDO O VIGITEL.

NEWTON OLIVEIRA SOARES¹; DEBORA CELESTE CUNHA SANTA BRIGIDA²; MARIA ALICE DA SILVA RABELO³; THAIS CRISTINA DA ROCHA OLIVEIRA³; THAYANA SCAFI ALVES DE SOUZA³; EMANOELLE BARBOSA DOS SANTOS³.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL; 2. SECRETARIA ESTADUAL DE SAÚDE DO PARÁ, - BRASIL; 3. FACULDADE MAURÍCIO DE NASSAU, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Atualmente, estima-se em 700 milhões de pessoas obesas no mundo. Projeções realizadas para o ano de 2030 apontam para um cenário ainda mais alarmante, no qual número de obesos pode atingir 1.2 bilhões. As doenças crônicas não transmissíveis são um dos maiores problemas de saúde pública da atualidade e, no Brasil, foram responsáveis, em 2011, por 68,3% do total de mortes, com destaque para as doenças cardiovasculares (30,4%), as neoplasias (16,4%), as doenças respiratórias (6,0%) e o diabetes (5,3%). De acordo com a Organização Mundial de Saúde, um pequeno conjunto de fatores de risco responde pela grande maioria das mortes por doenças crônicas e por fração substancial da carga de doenças devida a essas enfermidades. Entre esses, destacam-se o tabagismo, o consumo alimentar inadequado, a inatividade física e o consumo excessivo de bebidas alcoólicas. **OBJETIVO** Analisar as características nutricionais da população brasileira nos anos de 2017 e 2018, segundo os dados da Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico- VIGITEL. **METODOLOGIA** Consiste em um estudo epidemiológico, transversal, descritivo, retirado da pesquisa de comparação dos anos de 2017 e 2018 segundo os dados colhidos pelo VIGITEL. Para pesquisa foram utilizados os dados de percentual de adultos (≥ 18 anos) com excesso de peso (índice de massa corporal ≥ 25 kg/m²), segundo sexo, idade e as capitais dos estados brasileiros e o Distrito Federal. Os dados foram tabulados no programa Microsoft 2010 e analisados no BioEstat 5.0. **RESULTADOS** Os dados da pesquisa Vigitel 2017 e 2018, entre as 27 capitais brasileiras apontam que houve um aumento significativo de indivíduos com 18 anos e mais de idade com excesso de peso (53,1% para 57,7%) e obesos (18% para 20,7%). Estratificando os resultados segundo relação peso e sexo, na cidade de Belém pode-se observar uma maior prevalência de sobrepeso entre os homens (56,4% para 62,8%) em relação às mulheres (50,2% para 53,4%) destacando um aumento de 4,6% no excesso de peso da população da capital paraense. Em relação a obesos, nos dois períodos analisados, evidencia-se que o índice de adultos obesos em 2017 foi de 18,9% não apresentando diferença significativa entre os sexos. Já em 2018 a frequência de adultos obesos foi de 19,8%, sendo maior entre as mulheres (20,7%) em comparação aos homens (18,7%). Ressaltando também em um aumento significativo de 2,7% de obesidade entre os habitantes da cidade de Belém. **CONCLUSÃO** A análise deste trabalho permite confirmar a situação gravíssima da população brasileira em relação ao rápido ganho de peso e o aumento na prevalência de obesidade. Sendo o VIGITEL, uma importante ferramenta para auxiliar no entendimento do estado nutricional e identificar possíveis relações entre variáveis socioeconômicas e obesidade para um melhor desenvolvimento de políticas públicas de combate a essa pandemia.

Palavras-chave: Doenças crônicas não transmissíveis; Estado nutricional; Obesidade; Sobrepeso;

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES ESCOLARES BENEFICIADOS PELO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA VINCULADOS À COORDENAÇÃO REGIONAL DE ENSINO DO GUARÁ, BRASÍLIA, DF.

ANNA BRYIGIDA NUNES ARAUJO¹; MARIANA DELGADO DE OLIVAL¹; ÉRIKA
SOARES DE OLIVEIRA PATRIOTA¹; LIVIA BACHARINI LIMA¹; VIVIAN SIQUEIRA

SANTOS GONÇALVES².

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Organização Mundial da Saúde (OMS) (2007) define adolescência o período dos 10 aos 19 anos, é fase de desenvolvimento não estabilizado e é a transição entre a infância e o início da vida adulta, marcada por diversas transformações físicas, emocionais e fisiológicas, causadas por conflitos de identidade pela sociedade (CALLIGARIS, 2000). O Programa Bolsa Família (Ministério da Justiça, 2004) propõe o enfrentamento da pobreza por meio da transferência de renda direta do Governo Federal para as famílias em vulnerabilidade, atrelada às fragilidades e desigualdades de acesso a bens e serviços públicos (CARMO; GUIZARDI, 2018). **OBJETIVO** Avaliar o estado nutricional dos adolescentes escolares da Coordenação Regional de Ensino do Guará-DF, com foco nos beneficiados pelo Programa Bolsa Família. **METODOLOGIA** A mostra foi de 269 alunos de escolas de Ensino Médio da Coordenação Regional de Ensino do Guará, Brasília DF, com idade de 15 à 19 anos de ambos os sexos. O instrumento de avaliação foi um questionário e posteriormente a coleta de dados antropométricos. A prevalência de beneficiários foi dada por planilha eletrônica, e as associações estatísticas entre os dois grupos foi feita com o método odds ratio, o qual apresentou intervalo de confiança (IC) de 95%. Os alunos assinaram um Termo de Consentimento de Livre Esclarecimento, como condição de participação na resposta ao questionário e no recolhimento dos dados antropométricos, e afirmam concordar com a avaliação e divulgação dos resultados da pesquisa no Centro Universitário Unieuro e eventual publicação, sem identificação de qualquer informação pessoal. A coleta de dados iniciou-se após aprovação do comitê de ética em pesquisa com seres humanos, com CAAE de número 13559219.9.0000.5056. **RESULTADOS** Apesar da amostra total de 269 adolescentes, três alunos atingiram idade máxima da amostra e dois não tinham a idade mínima para participar da pesquisa, outros três não preencheram a ficha corretamente o que inviabilizou a análise destes. Com as perdas citadas, a amostra utilizada foi de 261, que corresponde a 53,43% de meninas e 46,56% de meninos. Os adolescentes que recebem o benefício do PBF, representam 16,79%. A média de idade de toda a amostra foi de 16,47 anos, já a média do IMC foi de 21,87kg/m². Analisando somente os beneficiários, a idade média foi de 16,22 anos e a média de IMC foi de 21,04kg/m². Por meio do método odds ratio, percebe-se que existe uma associação de proteção entre os beneficiários e não beneficiários do PBF (IC95%), ou seja, fazer parte do programa aumenta a chances em 2,94 vezes do adolescente ser eutrófico. **CONCLUSÃO** Observou-se que o PBF cumpriu com o seu dever em promover um bom estado nutricional de seus beneficiários escolares de ensino médio das escolas pesquisadas pertencentes à Coordenação Regional de Ensino do Guará, principalmente quando comparados aos não beneficiários. Porém, foi observado que os beneficiários podem ser mais suscetíveis a consumir drogas lícitas, o que pode ser relacionado ao contexto de vulnerabilidade.

Palavras-chave: Vulnerabilidade social; Programa Bolsa Família; Avaliação nutricional; Adolescentes;

**RELATO DE EXPERIÊNCIA DO PROJETO DE EXTENSÃO “OFICINA DA SAÚDE:
AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA CRIANÇAS NA
ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE”**

**ALÉXIA MARIA SANTOS ARAUJO; REJANE MARIA SALES CAVALCANTE MORI;
MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL; BEATRIZ LOPES DE OLIVEIRA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.**

INTRODUÇÃO Segundo Sousa e colaboradores e Silva e colaboradores, atualmente, vem sendo observado no Brasil, um período de transição epidemiológica caracterizada por um elevado percentual de doenças e agravos não transmissíveis, associadas à alimentação em todos os ciclos da vida. Neste contexto, é de suma importância que profissionais da saúde elaborem formas de oferecer a população, conhecimentos para adoção de novos hábitos alimentares, além de contribuir para o desenvolvimento da autonomia alimentar. Portanto, é necessário direcionar a atuação para ações de Educação Alimentar e Nutricional, que consiste em contribuir com a formação de hábitos alimentares adequados e saudáveis. De acordo com Sparrenberger e colaboradores, entre as estratégias utilizadas com o público infantil, destacam-se as atividades lúdicas, pois ajudam amplamente para o processo de aprendizado. **OBJETIVO** Promover o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis em crianças, através de atividades lúdicas sobre alimentação e nutrição. **METODOLOGIA** O presente trabalho trata-se de um relato de experiência do projeto de Extensão Oficina da Saúde: ações de educação alimentar e nutricional para crianças na Atenção Primária à Saúde da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal do Pará, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde, sob o parecer de número 3.380.831. De março a dezembro foram realizadas 27 ações de Educação Alimentar e Nutricional, com crianças de dois a sete anos de idade, de ambos os sexos, mediante a autorização de seus responsáveis com a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, que aguardavam ao atendimento na sala de espera da Unidade Municipal de Saúde do Guamá, em Belém, Pará. Com encontros periódicos as ações foram divididas em: levantamento bibliográfico a respeito do tema que foi escolhido, com temáticas voltadas a área da alimentação e nutrição. Em seguida, elaboração de tecnologias educativas e realização das dinâmicas. **RESULTADOS** Durante as atividades propostas, diversos temas foram abordados, no qual sempre refletiram a importância da alimentação saudável e sua relação com a saúde e bem-estar. Todas as tecnologias educativas foram elaboradas pela própria equipe do projeto, com materiais simples, de baixo custo e de fácil elaboração, e apresentaram boa aceitação com o público. Foi observado que as atividades realizadas foram concluídas com sucesso e alcançaram seus objetivos, uma vez que foi constatado grande interação entre as crianças e os discentes. **CONCLUSÃO** A realização desse projeto permitiu aplicação prática dos assuntos teóricos abordados em sala de aula, e a partir disso, contribuiu com o conhecimento da comunidade a respeito da alimentação e nutrição, uma vez que, as atividades de Educação Alimentar e Nutricional compõe apenas um pequeno início no aprendizado das crianças. Portanto, ações contínuas devem ser realizadas de forma permanente na Atenção Primária à Saúde, visando o estímulo a práticas alimentares saudáveis para uma melhor qualidade de vida da população.

Palavras-chave: Educação em saúde; Alimentação saudável; Tecnologias educativas;

O COMÉRCIO DE ALIMENTOS NAS ESTAÇÕES DE METRÔ DE SÃO PAULO E O DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL DOS USUÁRIOS DESTE TRANSPORTE PÚBLICO

JESSICA VAZ FRANCO¹; MARIANA TARRICONE GARCIA²; CLAUDIA MARIA BOGUS¹.
1. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. INSTITUTO DE SAÚDE DA SECRETARIA DE SAÚDE DO GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO Na cidade de São Paulo é crescente a presença do comércio de alimentos nos trajetos realizados rotineiramente, já que muitas vezes a locomoção entre a residência e o trabalho (ou as atividades fora do lar), realizada pelos moradores, geralmente é demorada. Assim, as estações do metrô são convenientes para o consumidor em relação ao tempo da metrópole: os alimentos estão disponíveis ali mesmo, não há a necessidade de sair para acessá-los e podem ser consumidos em trânsito. **OBJETIVO** Este estudo teve como objetivo caracterizar o surgimento do comércio de alimentos nas estações de metrô da cidade de São Paulo e o papel de Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição neste processo. **METODOLOGIA** Durante o primeiro semestre de 2017 foi realizada uma busca de documentos da Companhia do Metropolitano de São Paulo, que foram submetidos a uma análise documental. Além disso, foi realizada uma entrevista individual semiestruturada com informante-chave do Departamento de Negócios da Companhia do Metropolitano de São Paulo, que contribuiu tanto para ilustrar/elucidar os textos provenientes dos documentos analisados, quanto para esclarecer as lacunas de interesse à pesquisa. O entrevistado forneceu o consentimento livre e esclarecido para sua participação. **RESULTADOS** Identificou-se que a única garantia de qualidade dos pontos comerciais de alimentos era atender aos critérios constantes no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde. O entrevistado completa: Independente de onde seja, se for quiosque em terminal ou lojas dentro das estações, todos têm que ter o cadastro [...] Quem não tiver a gente não permite que funcione (Informante-chave do Departamento de Negócios da Companhia). Os aspectos relacionados às Políticas de Alimentação e Nutrição, sobretudo, à Segurança Alimentar e Nutricional presentes nos documentos, dizem respeito apenas à conservação/preservação física dos alimentos para o consumo, ou seja, a garantia higiênico-sanitária. Não foi mencionada a preocupação quanto à qualidade nutricional dos alimentos comercializados ou ao tipo de ambiente ao qual os usuários devem ser expostos. Foi encontrado o registro de um programa de 1993 denominado Estação Economia, desenvolvido pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo que tinha o intuito de criar um canal direto entre produtores e consumidores da metrópole. Segundo o entrevistado com o Programa [...] as pessoas vendiam hortifrutigranjeiros, vendia ovo assim... eram alguns espaços juntos às estações e as pessoas comercializavam isso. Depois foi derivando, até que passou a autorizar a comercialização de alimentos preparados dentro das estações. E isso já faz sete... oito anos... que já existe comércio de alimentos no Metrô (Informante-chave do Departamento de Negócios da Companhia). O Programa Estação Economia chegou a comercializar de dez a doze mil toneladas/ano de produtos alimentícios básicos e de época entre eles: frutas e hortaliças, frango, laticínios, ovos e mel diretamente dos produtores e sem uso de agrotóxicos. Atualmente, os pontos comerciais de alimentos nas estações oferecem, em sua maioria, alimentos ultraprocessados. **CONCLUSÃO** Esses dados apontam que no

passado houve políticas públicas que aumentaram o acesso a alimentos saudáveis pelos usuários do metrô de São Paulo. Mas, em dez anos da implantação do comércio de alimentos no interior das estações, não foram localizadas políticas públicas que garantissem o direito humano à alimentação adequada e saudável da população deste transporte público.

Palavras-chave: Ambiente Alimentar; Abastecimento de Alimentos; Política Nutricional;

CORRELAÇÃO ENTRE VARIÁVEIS NUTRICIONAIS E CLÍNICAS DE RISCO CARDIOVASCULAR EM IDOSOS.

CAROLINA CAMPOS DE CARVALHO; CELIA REGINA LIMA GOMES; NAYRA ANIELLY CABRAL CANTANHEDE; SUELI ISMAEL OLIVEIRA DA CONCEIÇÃO; JOELMA XIMENES PRADO TEIXEIRA NASCIMENTO; RAQUEL DA CONCEIÇÃO BALDEZ COSTA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O envelhecimento é um processo natural que ocorre ao longo da vida, e está associado a importantes mudanças na composição corporal, no metabolismo e condições funcionais, aumentando a predisposição ao desenvolvimento de diferentes patologias, especialmente, as doenças crônicas não comunicáveis, tais como as doenças cardiovasculares. **OBJETIVO** Verificar a correlação entre variáveis nutricionais e clínicas em um grupo de idosos. **METODOLOGIA** Estudo transversal oriundo do estudo Eficácia do Atendimento Ambulatorial Individualizado Versus Educação em Grupo na Promoção de Hábitos Alimentares Saudáveis e Redução do Risco Cardiovascular em Idosos, no qual a população foi composta por idosos, de ambos os sexos, com idade entre 60 e 81 anos, atendidos no Ambulatório de Cardiologia do Hospital Universitário da Universidade Federal do Maranhão, entre março e julho de 2018. A amostra foi probabilística do tipo aleatória simples sem reposição. Os dados demográficos, socioeconômicos e comportamentais, foram registrados em formulário estruturado. Para a avaliação clínica foi utilizado dados bioquímicos e valores da pressão arterial e efetuou-se a aferição das variáveis nutricionais. Para a análise dos dados, utilizou-se o programa Stata® versão 14.0, tendo sido aplicado o teste t de Student e correlação linear de Pearson, adotando-se um nível de significância de 5%. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (Parecer Consubstanciado nº 2.491.946). **RESULTADOS** A amostra estudada foi composta por 47 idosos com média de idade de $65,5 \pm 4,9$ anos, 87,3% dos participantes eram mulheres, 55,3% de cor parda, 31,9% casados/viúvos, 68,1% provenientes do interior, 34,1% não alfabetizados e 46,8% recebiam de um a dois salários mínimos e 53,2% inseridos na classe C. Todos relataram não ser fumantes, porém, 19,2% relataram histórico de tabagismo, 93,6% negaram o consumo de bebidas alcoólicas e 59,6% eram sedentários. As médias das variáveis nutricionais encontradas foram significativamente superiores ao recomendado, exceto para a circunferência da cintura nos homens e a circunferência do pescoço em ambos os sexos. No que se refere às variáveis clínicas, as médias encontradas não são significativamente superiores ao recomendado, com exceção da pressão arterial sistólica. A análise da correlação entre as variáveis nutricionais e clínicas considerados marcadores

de risco cardiovascular mostraram que a circunferência da cintura (pCONCLUSÃO Os resultados ratificaram que os indicadores antropométricos, são importantes parâmetros de avaliação para o risco cardiovascular nesses pacientes, além de ser prático, acessível e de baixo custo.

Palavras-chave: Avaliação nutricional; Doenças Cardiovasculares; Idoso;

RISCO CARDIOVASCULAR EM IDOSAS: PARÂMETROS ANTROPOMÉTRICOS E RAZÃO TRIGLICERÍDEO/LIPOPROTEÍNA DE ALTA DENSIDADE (TG/HDL-C)

CAROLINA CAMPOS DE CARVALHO; KAIO FABIO SOARES OLIVEIRA; HELMA JANE FERREIRA VELOSO; SUELI ISMAEL OLIVEIRA DA CONCEIÇÃO; NAYRA ANIELLY CABRAL CANTANHEDE; JOELMA XIMENES PRADO TEIXEIRA NASCIMENTO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os parâmetros antropométricos, assim como a razão entre triglicerídeos e lipoproteína de alta densidade (TG/HDL-c), estão sendo utilizados como importantes ferramentas epidemiológicas devido à sua relação com o incremento do risco cardiovascular, além de serem considerados indicadores de fácil obtenção e interpretação, especialmente quando considerados no contexto da atenção básica em saúde. **OBJETIVO** Avaliar o risco cardiovascular através de parâmetros antropométricos e da razão triglicerídeo/lipoproteína de alta densidade (TG/HDL-c) em idosas. **METODOLOGIA** Estudo de corte transversal desenvolvido no Ambulatório de Atenção Integral à Saúde de uma universidade particular de São Luís Maranhão, no período de fevereiro a maio de 2015, com uma amostra de 31 idosas. A variável dependente foi a razão entre o triglicerídeo e a lipoproteína de alta densidade, sendo considerado risco cardiovascular valores maiores que 3,8. As variáveis independentes foram: idade, ocupação, etilismo, tabagismo, nível de atividade física, índice de massa corporal, circunferência da cintura, razão cintura-quadril, razão cintura-estatura, glicemia em jejum, colesterol total, lipoproteína de baixa densidade do colesterol, lipoproteína de alta densidade do colesterol e triglicerídeos. Foi testada a normalidade das variáveis pelo teste Shapiro-Wilk. Para associação entre as variáveis foi realizado o teste Exato de Fischer ou teste Mann Whitney, seu correspondente não-paramétrico utilizando software Stata® versão 14.0. O nível de significância adotado foi de 5%. O. Este estudo faz parte da pesquisa Avaliação do risco nutricional de idosos atendidos em um ambulatório de atenção integral à saúde e foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade CEUMA sob o protocolo nº 00500/11. **RESULTADOS** A amostra estudada foi composta por 31 idosas com média de idade de 72,7±8,47 anos, com variação de 60 a 98 anos. Quase a metade das idosas investigadas eram aposentadas ou pensionistas (45,2%), negaram o consumo de bebidas alcoólicas (90,3%) e eram não tabagistas (83,9%). Destaca-se, ainda, o predomínio do sedentarismo (64,5%), considerando o nível de atividade física realizado com menos de 150 minutos por semana. Após a avaliação dos dados antropométricos, pôde-se avaliar que mais da metade das idosas eram obesas, segundo o índice de massa corporal (54,9%) e apresentavam valores elevados da circunferência da cintura (80,6%). Fato semelhante também foi observado ao analisarmos a razão cintura-quadril e a razão cintura-estatura, onde 67,7% e 80,6% das idosas

apresentaram valores acima do desejável, respectivamente. Observou-se elevados valores de triglicerídeos (32,3%) e valores diminuídos da lipoproteína de alta densidade (51,6%). Como consequência desse perfil, observou-se uma prevalência de razão triglicerídeos/lipoproteína de alta densidade (19,4%) acima do preconizado, para a classificação de risco cardiovascular. Os maiores valores da razão triglicerídeos/lipoproteína de alta densidade associaram-se significativamente com os maiores valores do índice de massa corporal (pCONCLUSÃO Os resultados encontrados apontam para a importância de estudos envolvendo parâmetros de risco cardiovascular em idosos, considerando que os profissionais da atenção básica precisam ter à disposição parâmetros que sejam de fácil interpretação e rápido de serem obtidos.

Palavras-chave: Doenças Cardiovasculares; HDL-Colesterol; Idoso; Triglicerídeos;

OBESIDADE: MUITO ALÉM DA COMIDA

BRIGITTE VERONIQUE MARIE Olichon Gonçalves; Bárbara de Souza
Piulats; Ana Paula Rispoli.
FACULDADE ARTHUR SÁ EARP NETO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO A obesidade apresenta-se hoje como uma epidemia global que envolve, além do excesso de peso corpóreo, a associação a outras doenças. Quando em populações menos favorecidas socialmente, os fatores incluem principalmente a falta de orientação alimentar. A busca por grupos de reeducação alimentar pode ser uma alternativa, porém mais da metade não adere à mesma ao longo do tratamento. Assim, é preciso considerar outros fatores emocionais que desencadeiam o aumento na ingestão alimentar, a fim de que a estratégia educativa utilizada tenha sucesso. **OBJETIVO** Compreender as motivações iniciais intrínsecas de participantes de um grupo de reeducação alimentar. **METODOLOGIA** Pesquisa qualitativa de análise documental, obtida de documentos preenchidos por 15 participantes adultos obesos de um grupo de reeducação alimentar, no momento de sua inserção, no ano de 2019, após apresentação do TCLE. A Roda da Vida é uma técnica de coaching que utiliza um círculo em forma de gráfico de pizza, em que se deve avaliar, numa escala de 1 a 10, aspectos da vida. Não existem pontos de cortes e as medidas são interpretadas de forma qualitativa. A análise foi temática, através da frequência das notas dadas pelos participantes em cada aspecto da vida, assim como a média de cada área da Roda. Também foram classificadas as notas como bom quando entre 10 e 7, regular entre 6 e 4, e ruim entre 3 e 0. **RESULTADOS** Observou-se que os aspectos família e espiritualidade foram os mais pontuados positivamente, seguidos por desenvolvimento intelectual. Esses aspectos devem ser valorizados no trabalho de reeducação alimentar. Os menos pontuados, em média, foram saúde e equilíbrio emocional, relacionamento amoroso e finanças, sendo que equilíbrio emocional e saúde alcançaram 40% das classificações de notas, sendo então considerados os aspectos mais problemáticos desta população. Saúde comprometida pode ser o gatilho para a busca de mudanças alimentares. Assim, muitos indivíduos obesos procuram grupos de reeducação alimentar por encaminhamento de outros profissionais de saúde. A estigmatização da obesidade pode gerar prejuízos ao bem-estar social e psicológico desses

indivíduos, restringindo algumas atividades sociais, levando ao isolamento social e criando barreiras na regulação da emoção, o que conduziria, num processo vicioso, ao aumento na ingestão de alimentos e cronificação da doença. As emoções afetam o comportamento alimentar, sendo a ansiedade a que mais estimula o consumo, principalmente de alimentos doces, que promovem a produção e a liberação de neurotransmissores responsáveis pelas sensações de bem-estar e prazer. Assim, muitas vezes o indivíduo procura preencher vazios existenciais e psicológicos, consumindo determinados alimentos ou uma grande quantidade deles. Em relação a finanças, observa-se que indivíduos com baixa renda, mesmo tendo acesso ao alimento, tendem a economizar, reduzindo a qualidade e a variedade dos alimentos. **CONCLUSÃO** Não podemos esquecer, na abordagem ao obeso, que a fisiopatologia da doença não é suficiente para a compreensão e adesão do indivíduo ao tratamento. Faz-se necessário observar os aspectos positivos dos vínculos afetivos, incluindo familiares e amigos, e perceber as angústias intrínsecas, como equilíbrio emocional e recursos financeiros, nos programas de assistência e acompanhamento, que devem ser, portanto, multidisciplinares e ajustados à sua realidade.

Palavras-chave: obesidade; comportamento alimentar; vigilância nutricional;

ANÁLISE DO GRAU DE PROCESSAMENTO DOS INGREDIENTES DE RECEITAS COMPARTILHADAS NO YOUTUBE®

ANICE MILBRATZ DE CAMARGO¹; ANA CLÁUDIA MAZZONETTO¹; MOIRA DEAN²;
GIOVANNA MEDEIROS RATAICHESCK FIATES¹; AMANDA BAGOLIN DO
NASCIMENTO¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, - BRASIL; 2. QUEEN'S
UNIVERSITY BELFAST, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O consumo de alimentos in natura, minimamente processados e preparações culinárias tem sido incentivado no Brasil e em outros países visando promoção de saúde. Uma das barreiras para essa prática é a falta de habilidades culinárias. Assim, a segunda edição do Guia Alimentar para a População Brasileira estimula os indivíduos a resgatar, desenvolver e compartilhar tais habilidades, incluindo por meio da internet. O acesso a redes sociais como o YouTube® é um dos principais usos da internet no Brasil e estas têm servido de fonte de aprendizado sobre culinária. Não se sabe, porém, se as receitas compartilhadas neste meio atendem às recomendações nacionais para alimentação adequada e saudável. **OBJETIVO** Caracterizar receitas compartilhadas publicamente em rede social na forma de vídeo conforme o grau de processamento de seus ingredientes. **METODOLOGIA** Este estudo descritivo e observacional do tipo piloto analisou receitas compartilhadas na forma de vídeo pelos dez canais de culinária (brasileiros, em português) com maior número de seguidores na rede social YouTube® durante um período de 14 dias (outubro de 2019). Foram excluídos canais publicitários e aqueles que não postassem conteúdo culinário com periodicidade mínima semanal. Foram coletados dados de caracterização da postagem e os ingredientes utilizados nas receitas. Cada ingrediente foi categorizado independentemente por duas

pesquisadoras conforme o grau de processamento proposto pelo Guia Alimentar para a População Brasileira. Estatística descritiva foi empregada na apresentação dos resultados e o coeficiente de concordância Kappa inter avaliador foi calculado. **RESULTADOS** Foram analisadas 74 receitas compartilhadas em 68 vídeos com tempo médio de duração de 0830 e uma média 7.909 acessos/dia. Do total de 713 ingredientes, 54% (n=386) eram in natura ou minimamente processados, 24% (n=173) eram óleos, gorduras, sal e açúcar; 8% (n=59) eram processados, e 14% (n=95) ultraprocessados (coeficiente de Kappa = 0,90; quase perfeito). Pelo menos 69% (n=51) das receitas continham algum ingrediente ultraprocessado. Os ingredientes mais frequentes nas receitas foram sal (n=41), água (n=28), cebola (n=27), óleo vegetal (n=25), pimenta-do-reino (n=24), ovo, leite e alho (n=21). **CONCLUSÃO** As receitas analisadas atendem às recomendações nacionais para alimentação adequada e saudável propostas pelo Guia Alimentar para a População Brasileira, uma vez que são preparações culinárias compostas, em sua maioria, de alimentos recomendados como base da alimentação (in natura e minimamente processados) e ingredientes como óleos, gorduras, sal e açúcar. No entanto, a maior parte das receitas continha ao menos um ingrediente ultraprocessado, os quais devem ser evitados na alimentação da população.

Palavras-chave: socialização culinária; redes sociais; habilidades culinárias; dados visuais;

PARA ALÉM DAS PRÁTICAS CULINÁRIAS: INFLUÊNCIA MATERNA EM ASPECTOS SUBJETIVOS RELACIONADOS AO ATO DE COZINHAR

ANA CLÁUDIA MAZZONETTO¹; MOIRA DEAN²; JOSE LUIS GUEDES DOS SANTOS¹;
GIOVANNA MEDEIROS RATAICHESCK FIATES¹; MICHELLE SPENCE².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, - BRASIL; 2. QUEEN'S
UNIVERSITY BELFAST, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As mães são frequentemente consideradas responsáveis pela transmissão intergeracional de aspectos práticos relacionados ao ato de cozinhar, como as habilidades culinárias. No entanto, pouco se sabe sobre a influência materna em aspectos subjetivos tais como percepções, sentimentos e significados relacionados à culinária. **OBJETIVO** Compreender, entre mães e filhas, a transmissão intergeracional de aspectos subjetivos relacionados ao ato de cozinhar. **METODOLOGIA** Trata-se de um recorte de estudo intergeracional utilizando a vertente construtivista da Teoria Fundamentada nos Dados. Vinte e sete mulheres foram entrevistadas a fim de elaborar uma teoria substantiva. Todos os procedimentos básicos da Teoria Fundamentada nos Dados foram seguidos: coleta e análise concomitante de dados, análise comparativa constante, amostragem teórica, redação de memorandos, saturação teórica. **RESULTADOS** A teoria substantiva apresentada evidencia que, para além das práticas culinárias, as mães influenciam as filhas com relação às ideias sobre a responsabilidade pelo ato de cozinhar e aos sentimentos e atitudes a ele relacionados. A ideia de ser a responsável pelo preparo de refeições é transmitida de forma intencional e explícita ou indireta e implicitamente. Por outro lado, a filha pode aprender que não está sendo criada para cozinhar, tendo seus estudos e outras atividades priorizadas. As mães influenciam as filhas

dependendo da atitude com as quais as incluem (ou não) nessa atividade. Mães excessivamente exigente e críticas, ou aquelas que impeçam as filhas de participar podem reduzir o interesse por cozinhar. Ao contrário, um envolvimento paciente, inclusivo e que respeite os limites da criança, pode aproximá-la da cozinha. Ainda, a mãe influencia a filha por meio dos sentimentos expressos com relação ao ato de cozinhar por si só. Sentimentos negativos relacionados a desinteresse, esgotamento, insegurança, trauma e sacrifício podem ser percebidos e repetidos pelas filhas. Da mesma forma, a percepção dessa prática como algo prazeroso e um momento de relaxamento também pode ser transmitido. A noção de responsabilidade e obrigação pode ou não influenciar os sentimentos expressos pelas mães e as atitudes com que as filhas são (ou não) envolvidas com a culinária. **CONCLUSÃO** A influência materna sobre os significados atribuídos pela filha ao ato de cozinhar está relacionada às noções de responsabilidade por essa prática bem como aos sentimentos e atitudes a ela relacionados. Estratégias que busquem incentivar a culinária precisam desafiar a noção de culinária como uma responsabilidade feminina e comunicar a influência das mães sobre as atitudes e sentimentos das filhas. Estudos que investiguem a influência paterna e o envolvimento dos filhos podem enriquecer a discussão.

Palavras-chave: socialização culinária; intergeracionalidade; pesquisa qualitativa; teoria substantiva;

PROJETO "EXPERIMENTA! COMIDA, SAÚDE E CULTURA" À LUZ DO MARCO DE REFERÊNCIA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA POLÍTICAS PÚBLICAS.

MARIANA BARBOSA MEIRELLES RUOCCO; BRUNA ZILLESBORG DOS SANTOS;
ANA MARIA CERVATO MANCUSO.
UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Em 2012, o Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome, lançou o Marco de Referência para Educação Alimentar e Nutricional voltado para as Políticas Públicas. A Educação Alimentar e Nutricional, de acordo com esse documento, demanda articulação e parceria com diferentes segmentos da sociedade, tais como instituições educacionais, organizações não governamentais, entidades filantrópicas e outras instâncias de participação e controle social, bem como da sociedade civil como um todo. O Serviço Social do Comércio (Sesc), desenvolve projetos culturais e educativos. Dentre os diferentes projetos realiza o projeto Experimenta! Comida, saúde e cultura com ações educativas com o objetivo de convidar os trabalhadores do comércio de bens, serviços e turismo, as suas famílias, a comunidade e a população em geral, para vivenciar o universo da alimentação e suas conexões associadas à saúde e à cultura. **OBJETIVO** O presente estudo tem por objetivo analisar o projeto Experimenta! Comida, saúde e cultura, edição 2018, à luz do Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. **METODOLOGIA** Trata-se de pesquisa qualitativa por meio de pesquisa documental. O documento selecionado foi o guia impresso de programação. Realizou-se análise de conteúdo da sinopse e título das atividades. O guia reuniu o total das 330 ações programáticas, em todas as 39 unidades operacionais do Sesc. Foi criado

um processo de verificação da qualidade desta classificação com duas pesquisadoras na área. Os dados foram codificados e agregados em unidades de categorias definidas a partir dos princípios do Marco. **RESULTADOS** O documento referencial do projeto apresenta 5,15% de atividades categorizadas como princípio I do Marco de Referência, 17,27% como princípio II, 20,91% como princípio III, 39,7% como IV e 11,21% como V. Não foram observadas atividades relacionadas aos princípios VI, VII, VIII e IX. E, 5,76% das atividades não se enquadraram em nenhum dos nove princípios. Por regiões, verificou-se maior quantidade de atividades categorizadas como princípio IV e menor quantidade como V e por último do princípio I. O princípio III foi o segundo mais presente na Grande São Paulo, seguido do princípio II. No interior, o segundo princípio mais frequente foi o II seguido do III. No litoral os princípios II e III apresentaram-se em igual número. A média de atividades por unidade mostrou-se muito próxima, sendo 8,45% para a Grande São Paulo, 8,46% para o interior e 8,5% para o litoral **CONCLUSÃO** A análise do guia impresso permitiu identificar que o programa desenvolvido pelo Sesc tem atividades que se apoiam nos princípios da comida e o alimento como referências e a valorização da culinária enquanto prática emancipatória; da valorização da cultura alimentar local e o respeito à diversidade de opiniões e perspectivas, considerando a legitimidade dos saberes de diferentes naturezas; da abordagem do sistema alimentar na sua integralidade, da promoção do autocuidado e da autonomia e da sustentabilidade social, ambiental e econômica. Entretanto, não foram explicitados a educação enquanto processo permanente e gerador de autonomia e participação ativa e informada dos sujeitos; a diversidade nos cenários de prática assim como a intersectorialidade e o planejamento, avaliação e monitoramento das ações. A ausência de visibilidade destes princípios aponta para a necessidade de melhor compreendê-los e incorporá-los enquanto conteúdo das ações educativas propostas.

Palavras-chave: educação alimentar e nutricional; análise documental; cultura;

ANÁLISE DO ESTADO NUTRICIONAL DE ADULTOS NA REGIÃO METROPOLITANA I, NO ESTADO DO PARÁ.

NATHÁLIA CRISTINE DA SILVA TEIXEIRA; ALINE FERREIRA BARROS; VERENA MACHADO CEZIMBRA; ISADORA COSTA SAMPAIO PENNA; ILMA CAROLINE RAPOSO DA SILVA; BIATRIZ ARAUJO CARDOSO DIAS.
FACULDADE INTEGRADA DA AMAZÔNIA, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Atualmente é possível perceber em adultos diferentes perfis de estado nutricional, que podem estar relacionados a diversos fatores como emocionais, genéticos, fisiológicos, socioeconômicos, ambientais e com atividade física, sedentarismo entre outros, que irão resultar no aparecimento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNTs), dentre as mesmas a Diabetes Mellitus, Doenças Cardiovasculares, Obesidade como alterações no estilo de vida (SOUZA, 2017). **OBJETIVO** Identificar o estado nutricional de adultos, na Região Metropolitana I no estado do Pará, analisando as variáveis de baixo peso, eutrofia, sobrepeso e obesidades grau I, II e III. **METODOLOGIA** Foi realizado um estudo epidemiológico em bancos de dados secundários

coletados no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), utilizando informações sobre o estado nutricional de adultos na faixa etária de 20 a 59 anos de ambos os gêneros da Região Metropolitana I, que compete os municípios de Belém, Ananindeua, Marituba, Benevides e Santa Bárbara, no ano de 2015. RESULTADOS A Região Metropolitana I é composta por 5 municípios conforme os resultados encontrados no banco de dados do SISVAN. Foi observado que o município que se encontra em maior número de Baixo Peso foi Santa Bárbara com 33,46% dos indivíduos. O município que se encontra em maior número de indivíduos eutróficos foi Marituba com (42,13%). Belém foi o município com maior número de indivíduos com Sobrepeso (35,96%) e Obesidade nos grau I (15,99%) , grau II (4,68%) e grau III (1,56%). De acordo com estudo de Carvalho e colaboradores (2016) a maioria dos adultos apresenta risco de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), segundo o perfil nutricional de circunferência da cintura, onde 57,97% da amostra estão em risco moderado e risco elevado para DCNT. Entretanto, o IMC avalia que a maioria dos indivíduos está acima do peso, com 34,79% está com sobrepeso e 28,98% com algum grau de obesidade. De acordo com Vigitel Brasil (2013), enfatiza que a cidade de Belém apresenta 54% da população adulta com excesso de peso, sendo 21% destes obesos. CONCLUSÃO Visto que Belém foi a localidade que obteve o maior número de estado nutricional em sobrepeso e obesidade, conclui-se que provavelmente este fato consolida-se, devido a facilidade ao acesso de alimentos industrializados e fast-foods que pode-se identificar perante a várias redes que fornecem esse tipo de alimentação e inclusive carrinhos com comidas de rua em cada esquina da capital paraense, além de fatores culturais como o grande consumo de frituras e condimentos.

Palavras-chave: Adultos; Estado nutricional; Obesidade; Sedentarismo; DCNT

ESTRATÉGIA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA PROMOÇÃO DO CONSUMO DE FRUTAS: RELATO DE EXPERIÊNCIA

ROSELY CARVALHO DO ROSÁRIO; MARIA LORRANE LOPES CONDE; ISIS MONTEIRO FACANHA DA SILVA; REJANE MARIA SALES CAVALCANTE MORI; MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO As frutas possuem expressiva importância na nutrição humana porque são as principais fontes de micronutrientes e fibras. Portanto, o consumo deste alimento é fundamental para o alcance de uma alimentação saudável, sendo recomendável sua incorporação à dieta o mais cedo possível, de preferência nas idades mais precoces. Nesse contexto, conforme estudo de Kringel e colaboradores, transmitir conceitos gerais sobre a importância de frutas pode encorajar as crianças a entender a relevância do consumo de uma variedade de alimentos. Com essa finalidade, segundo Medeiros e Pessoa, há ações lúdicas pedagógicas de Educação Alimentar e Nutricional, como contação de histórias, que buscam possibilitar a construção de uma alimentação saudável, além de transmitir informações dos aspectos biológicos, sociais e culturais. **OBJETIVO** Relatar a experiência de uma ação de Educação Alimentar e Nutricional de promoção do consumo de frutas aos pré-

escolares. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiências de uma ação realizada na sala de espera de uma Unidade Municipal de Saúde em Belém-Pará. A atividade faz parte do projeto de extensão Oficina da Saúde: ações de educação alimentar e nutricional para crianças na atenção primária à saúde da Universidade Federal do Pará aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (número 3.380.831), executada no mês de setembro de 2019 e desenvolvida em três etapas: na primeira, realizou-se levantamento bibliográfico sobre o tema abordado. No segundo momento, houve elaboração da tecnologia educativa, sendo dedoches de frutas e crianças, confeccionados em um emborrachado de Etil Vinil Acetato, para encenação de uma peça, baseada no livro *A menina que não gostava de frutas*, de Cidália Fernandes. O terceiro momento, correspondeu a aplicação da ação, mediante a autorização dos responsáveis através da assinatura do Termo de Compromisso Livre e Esclarecido. Inicialmente as crianças ouviam a narração e depois eram convidadas a contar uma história, e ao final, os acadêmicos apresentavam as qualidades nutricionais das frutas, ressaltando os benefícios deste alimento ao corpo humano. **RESULTADOS** Neste trabalho, participaram cinco crianças, entre três e sete anos. Foi possível verificar que os participantes não apenas entenderam as histórias como também conseguiram refletir sobre elas, independentemente da idade. Mas somente uma criança de sete anos conseguiu contar uma história com os dedoches escolhidos. Na sua narração seu personagem consumia as suas frutas preferidas, explicou como consumia, além de citar onde e com quem compravam os alimentos. Por fim, somente uma criança, após a explicação, soube associar todas as frutas, a parte do corpo beneficiada com sua ingestão. **CONCLUSÃO** Considera-se que a atividade proposta cumpriu seu objetivo, de proporcionar conhecimento sobre as frutas, desta forma, concluiu-se que as atividades de Educação Alimentar e Nutricional tem fundamental importância na Atenção Primária à Saúde em despertar o interesse das crianças, sensibilizando-as na adoção de hábitos alimentares saudáveis.

Palavras-chave: Alimentação Saudável; Atenção Primária à Saúde; Criança;

MAPA DE CONVERSAÇÃO: ESTRATÉGIA EDUCATIVA PARA EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM DIABETES

MARÍLIA DE SOUSA GONÇALVES; THEREZA MARIA MAGALHAES MOREIRA;
FRANCISCA DIANA DA SILVA NEGREIROS; MARIA DE JESUS DO NASCIMENTO
AQUINO; TATIANA REBOUCAS MOREIRA; ROBERTA FREITAS CELEDONIO.
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O diabetes mellitus (DM) é uma doença crônica, caracterizada por hiperglicemia persistente, ocasionada por defeitos na ação ou na produção de insulina, ou em ambos os mecanismos. Envelhecimento populacional, obesidade, sedentarismo e processos de urbanização são fatores que contribuem para o aumento da prevalência de diabetes. O tratamento é complexo e envolve várias medicações orais e/ou administração de insulinas, mudanças nos hábitos alimentares e prática de atividade física. Estratégias educacionais são necessárias para promover a adesão e o autocuidado em diabetes mellitus. Nesse contexto, os mapas de conversação foram criados pela Healf Interaction em

parceria com o International Diabetes Federation (IDF) com o propósito de criar um ambiente acolhedor ao diálogo. Sua utilização permite aos profissionais um diálogo dirigido aos principais problemas relacionados ao diabetes, enfrentados pelas pessoas, familiares e cuidadores. **OBJETIVO** Relatar a experiência da utilização de mapa de conversação como estratégia educativa para a alimentação saudável em diabetes. **METODOLOGIA** Relato de experiência, realizado no período de 2016 a 2018, com indivíduos diabéticos acompanhados em um serviço terciário de Fortaleza, Ceará. No referido local, às sextas-feiras ocorre atendimento ambulatorial para pessoas com diabetes. A seleção dos participantes foi aleatória e o convite para participação do grupo ocorria enquanto aguardavam atendimento. As sessões educativas aconteceram antes dos atendimentos médicos, com presença média de 4 a 10 participantes e duração de 40 a 60 minutos. As facilitadoras eram nutricionistas integrantes da residência multiprofissional em atenção hospitalar à saúde, da área de concentração de assistência em diabetes. Para a realização das atividades educativas era utilizado um mapa de conversação dividido nas seguintes sessões: compreendendo o diabetes, opiniões sobre os alimentos, alguns alimentos básicos e o que vocês comem, quanto vocês comem, quando vocês comem, estratégias para alimentação saudável, desafios e planejamento alimentar. **RESULTADOS** No que se refere à condução dos grupos, inicialmente, realizava-se a apresentação das facilitadoras e dos participantes. Após, era realizada a apresentação visual da ferramenta mapa de conversação. As facilitadoras conduziam os grupos com perguntas que estimulavam a discussão entre os participantes. Foi possível abordar de forma lúdica os alimentos de diferentes grupos alimentares e discutir assuntos sobre quantidade e qualidade de alimentos consumidos pelos pacientes com diabetes, planejamento de refeições e outras estratégias para alimentação saudável. **CONCLUSÃO** A utilização do mapa de conversação como estratégia de educação nutricional possibilitou a reflexão que os participantes têm de sua condição e permitiu a aquisição do conhecimento por meio das trocas de experiências.

Palavras-chave: Diabetes Mellitus; Educação alimentar e nutricional; Tecnologia educacional;

A IMPORTANCIA DA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO CONTEXTO ESCOLAR

ANA CLÁUDIA DA SILVA ROZADO.
UNIVERSIDADE CÂNDIDO MENDES, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO A educação alimentar e nutricional é uma estratégia formulada pelas políticas públicas que assumiu grande relevância a partir dos anos 90 quando implantado a Política Nacional de Alimentação e Nutrição. A escola aparece como um espaço privilegiado para desenvolver ações, já que trata-se de um ambiente de intensa socialização, onde novas influências são sofridas e que podem determinar diretamente na formação de hábitos alimentares que tendem a continuar na vida adulta. **OBJETIVO** Identificar e discutir a importância e as limitações da educação alimentar e nutricional(EAN)como forma de intervenção. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de revisão bibliográfica, realizado a partir de artigos publicados entre 2010 a 2018 nas bases de dados eletrônicas Scientific Electronic Library Online Brasil (SciELO),Lilacs (Literatura Latino-Americana e do Caribe

em Ciências da Saúde) e Biblioteca Virtual em Saúde (BVS, Ministério da Saúde, Brasil). Foram utilizadas as palavras-chaves: Educação Alimentar e Nutricional, Alimentação Escolar, Alimentação Saudável e Adequada. Por meio de leitura dos artigos encontrados, foram escolhidos os que continham informações de acordo com os propósitos da pesquisa. O ponto de corte se deu a fim de obter o maior número possível de informações atualizadas a respeito do tema em estudo. **RESULTADOS** Foram encontrados 25 artigos, sendo que 9 foram excluídos, pois não atenderam aos critérios. Há uma crescente valorização da EAN, diferentes setores têm promovido discussões sobre a importância das ações de intervenção nutricional a fim de diminuir e controlar o atual quadro de má nutrição e excesso de peso. Anzolim (2010) e Prado (2012) em seus estudos observaram uma diminuição do consumo de doces e um aumento da preferência de legumes e frutas. E Botelho (2010) afirma que as ações educativas desenvolvidas no seu trabalho proporcionaram aos alunos conhecimentos importantes sobre alimentação e nutrição, além de uma troca de saberes entre as crianças, gerando motivação e reflexão. Já Vargas (2011) em seu estudo com alunos do 5º e 6º anos de escolas da rede estadual de Niterói-RJ, notou que depois da intervenção houve uma mudança dos hábitos alimentares, com uma menor substituição do almoço e jantar por lanches, porém não foi alcançada uma diminuição do consumo de refrigerantes. Ressalta-se que, apesar da relevância do tema, há um baixo número de publicações na área. Os resultados mostram que houve uma melhora no conhecimento em nutrição e nas opções alimentares, porém o curto espaço de tempo das atividades e a relação distante dos educadores (professores e nutricionistas) não permite uma efetiva comunicação para atingir os objetivos da EAN. **CONCLUSÃO** Ao analisar os estudos de EAN, percebe-se que para reverter à prática inadequada de consumo alimentar é essencial ir além de apenas informar ou promover conhecimentos em nutrição, são necessárias ações articuladas que envolvam toda a comunidade escolar em um processo que capacite os escolares a fazerem escolhas alimentares adequadas, visando à promoção da saúde.

Palavras-chave: Alimentação Escolar. Educação Nutricional. Escola. Alimentação Adequada

UM CARDÁPIO SAUDÁVEL, ACESSÍVEL E SABOROSO: UMA PROPOSTA VISUAL PARA EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NO BAIRRO UNIVERSIDADE, EM MACAPÁ, AMAPÁ.

ALINE BENTES MONTEIRO PANTOJA¹; MARA ROSANA NAZARÉ SOUZA DOS SANTOS²; GUILHERME MATHEUS DE ARAUJO ASSUNCAO²; AOG LIMA DA ROCHA²; WAYNI DE SOUZA ANDRADE³; OLGA MARILZA MONTEIRO DE JESUS³.

1. UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE POLICLÍNICA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAPÁ – UNIFAP, MACAPÁ-AMAPÁ-BRASIL., - BRASIL; 2. FACULDADE ESTÁCIO MACAPÁ, - BRASIL; 3. SECRETARIA DE SAÚDE DE MACAPÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A educação alimentar e nutricional é um grande desafio ao nutricionista e demais profissionais de saúde, concernente a como informar e motivar a população a ter uma alimentação saudável, rica em alimentos in natura ou minimamente processados, considerando acesso, custo e

cultura em torno desses alimentos, visando a promoção da saúde e a prevenção de doenças. Nesse aspecto, os elementos didáticos de educação alimentar e nutricional, são ferramentas indispensáveis nesta abordagem; como materiais fotográficos, principalmente utilizados, por levar uma informação visual clara e objetiva, atendendo inclusive, a população de baixa escolaridade e crianças. O próprio guia alimentar da população brasileira ilustra no seu conteúdo, refeições fotografadas, que sugerem e incentivam a população a uma alimentação saudável. **OBJETIVO** Elaborar material fotográfico didático de educação alimentar e nutricional com sugestão de refeições saudáveis e acessíveis a partir da coleta de preços no comércio do entorno do bairro Universidade em Macapá-Amapá para ser utilizado em uma unidade de saúde. **METODOLOGIA** Foi elaborado uma sugestão de cardápio saudável, com todos os grupos de alimentos e prevalência de alimentos in natura, com seis refeições diárias, considerando os hábitos, disponibilidade e custo de alimentos, disponíveis a população do bairro da universidade, onde fica a Unidade Básica de Saúde na qual um dos pesquisadores desenvolve suas atividades profissionais. Assim como no Guia Alimentar, não houve destaque nas refeições apresentadas para a quantidade absoluta de cada alimento ou para a quantidade total de calorias nas refeições, visto que as necessidades nutricionais são muito variáveis, conforme sexo, idade, peso, etc, também não foram utilizados alimentos ultraprocessados. A pesquisa de preços foi realizada no mês de abril de 2019, em três mercados mais populares do bairro, e após foi feito a média de preços dos alimentos do cardápio sugerido, utilizando o programa Microsoft Excel. Após, as preparações do cardápio foram fotografadas em estúdio fotográfico para elaboração do material de divulgação. **RESULTADOS** Foi elaborado um mural com as fotos das seis refeições diárias preconizadas, sugeridas em uma alimentação saudável, informando, nas fotos, os preços de cada refeição per capta. Assim o cardápio foi composto por: desjejum ao custo de R\$ 1,25 (café com leite, pão com manteiga e banana); colação ao custo de R\$ 0,80 (laranja); almoço ao custo de R\$ 6,68 (frango grelhado, arroz temperado, farinha, feijão com abóbora e maxixe, repolhos ralados, couve, alface e açaí), lanche da tarde ao custo de R\$ 1,52 (pupunhas e café preto); jantar ao custo de R\$ 5,71 (carne moída, macarrão, cenoura ralada, maxixe, pepino e tomate), ceia ao custo de R\$ 0,82 (leite com aveia). Observou-se uma boa aceitação da informação, pela população, por meio do material didático elaborado como instrumento de educação alimentar e nutricional. O material foi inclusive, reproduzido pela Secretaria Municipal de Saúde para ser utilizado em outras unidades. **CONCLUSÃO** Elaborou-se o material fotográfico didático de educação alimentar e nutricional com fotos sugestivas de refeições acessíveis a partir da coleta de preços no comércio do entorno do bairro Universidade em Macapá-Amapá, que contribuiu muito com a educação nutricional e alimentar da população assistida, visto que a informação visual e lúdica é mais facilmente entendida pela população, alcançando, inclusive, pessoas com baixo grau de escolaridade e crianças.

Palavras-chave: cardápio saudável; educação nutricional; instrumento fotográfico; atenção básica; alimentação nutricional

AMBIENTE ALIMENTAR ESCOLAR E EXCESSO DE PESO NA ADOLESCÊNCIA: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

VIVIAN SIQUEIRA SANTOS GONÇALVES; SIMONI URBANO DA SILVA; SARA ARAÚJO DA SILVA MENDES; ELIANE SAID DUTRA; DEBORA BARBOSA RONCA;

KENIA MARA BAIOCCHI DE CARVALHO.
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Ambientes socialmente construídos, como o ambiente alimentar escolar, podem afetar o equilíbrio energético quando apresentam barreiras para o consumo de alimentos saudáveis. Estudos anteriores avaliaram a venda de alimentos nos entornos das escolas e a efetividade de intervenções voltadas para a melhoria do ambiente alimentar nas escolas, mas não avaliaram exclusivamente dados obtidos por meio da mensuração direta de medidas antropométricas ou identificaram fatores influenciadores do aumento de sobrepeso e obesidade. **OBJETIVO** Revisar sistematicamente a literatura sobre características de o ambiente alimentar escolar associadas ao Índice de Massa Corporal (IMC) e outros indicadores de excesso de adiposidade na adolescência. **METODOLOGIA** O presente estudo compreendeu uma revisão sistemática registrada no PROSPERO (Prospective Register of Systematic Reviews) sob o número CRD 42018084642. As buscas foram realizadas nas bases Medline, Embase, Scopus, Web of Science, Lilacs, Google Scholar e Proquest e incluiu estudos observacionais de base escolar. Foram considerados elegíveis aqueles compostos total ou majoritariamente por adolescentes, compreendidos na faixa etária de 10 a 19 anos, que avaliaram a associação entre o ambiente alimentar da escola e mediram indicadores de sobrepeso e de obesidade. Estudos de grupos específicos (indivíduos com obesidade, adolescentes grávidas, indivíduos com baixa renda etc.) não eram elegíveis. Revisões sistemáticas, estudos de intervenção ou aqueles que aplicaram metodologia qualitativa ou estimativas ecológicas para análises de resultados também foram inelegíveis. O processo de seleção do estudo foi realizado em duas fases por dois investigadores independentes. Na fase 1, os artigos foram selecionados com base em seus títulos e resumos e na fase 2, os manuscritos foram lidos na íntegra. Assim como na seleção dos estudos, a extração dos dados e a verificação da qualidade foram realizados por avaliadoras de maneira independente, sendo que o risco de viés dos estudos elegíveis foi realizado de acordo com o instrumento do Instituto Joanna Briggs para estudos seccionais. **RESULTADOS** A busca recuperou 8.597 publicações e 18 foram selecionadas. Os principais resultados apontaram a importância da qualidade dos alimentos e refeições disponíveis nas escolas, sejam aqueles ofertados em programas de refeições subsidiadas pelo Estado ou comercializados em cantinas escolares. Alimentos fritos por imersão nos almoços, refrigerantes disponíveis em cantinas e a venda de alimentos em máquinas de autosserviços foram alguns fatores associados ao incremento do IMC. Políticas de regulação também tiveram o potencial de promover melhorias no estado nutricional dos adolescentes. Os resultados sobre os alimentos vendidos no entorno foram controversos e se associaram ao IMC em sentidos divergentes. **CONCLUSÃO** A revisão apontou para a importância da adoção de medidas para a melhoria dos ambientes alimentares escolares visando colaborar com a detenção e recuo das altas taxas de excesso de peso entre a população escolar adolescente.

Palavras-chave: Excesso de peso; Obesidade; Adolescente; Ambiente alimentar escolar; Revisão sistemática

CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS E PERFIL DA DIETA DE USUÁRIOS DO PROGRAMA ACADEMIA DA SAÚDE

SUELLEN FABIANE; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os alimentos ultraprocessados são formulações industriais de elevada densidade energética; baixo teor de micronutrientes e fibras; e alto teor de sódio, gordura saturada e açúcares. O seu consumo é crescente no mundo e se relaciona com a ocorrência de diferentes desfechos crônicos, como obesidade, hipertensão arterial, entre outros. Apesar da implementação do Programa Academia da Saúde na Atenção Primária brasileira visar promover a saúde, prevenir doenças crônicas e fortalecer os hábitos saudáveis de vida, como a alimentação, não se sabe se os usuários desse serviço apresentam perfil diferenciado para o consumo de alimentos ultraprocessados. **OBJETIVO** Analisar o consumo de alimentos ultraprocessados e sua associação com o perfil nutricional da dieta entre usuários de serviço do Programa Academia da Saúde. **METODOLOGIA** Estudo transversal com foco na caracterização do consumo de alimentos segundo a classificação NOVA, elaborado com dados oriundos da linha de base (2013-2014) de um ensaio comunitário controlado e randomizado. Participaram do estudo todos os usuários com 20 anos ou mais de 18 unidades do Programa Academia da Saúde de Belo Horizonte, Minas Gerais. O consumo alimentar foi investigado pela média de dois Recordatórios Alimentares de 24 Horas e, posteriormente, classificado de acordo com sistema de classificação NOVA. O consumo de alimentos ultraprocessados foi descrito segundo variáveis socioeconômicas (sexo, idade, estado civil, escolaridade e renda). O perfil nutricional da dieta e a prevalência de inadequação na ingestão de nutrientes foi analisada segundo os quintis de contribuição calórica proveniente do consumo de alimentos ultraprocessados por meio de análises descritivas, regressão linear e de Poisson. Em todas as análises adotou-se um nível de significância de 5%. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Minas Gerais (nº0537.0.0203.000-11 e 52683916.0.0000.5149) e da Secretaria Municipal de Saúde de Belo Horizonte (nº0537.0.0203.410-11A). Todos os entrevistados preencheram Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Os alimentos ultraprocessados contribuíram com 27,7% da energia da dieta, sendo mais consumidos por indivíduos do sexo feminino, adultos, aqueles com maior renda e escolaridade. A dieta dos participantes apresentou densidade calórica reduzida e adequado teor de gordura poliinsaturada, ômega 6, vitaminas A, B3, B6, B12 e C, sódio, fósforo e cobre, independente da quantidade consumida de alimentos ultraprocessados. Por outro lado, foi inadequado o consumo de carboidratos, gorduras saturadas e trans, ômega 3, folato e magnésio. Já a adequação do consumo de gorduras totais, fibras e potássio variou inversamente com o aumento do consumo de alimentos ultraprocessados. A prevalência de inadequação de consumo de nutrientes como gordura total, saturada e trans; fibras, sódio e potássio variou de 30% a 100% nas razões de prevalência entre o menor e maior quintil de consumo de alimentos ultraprocessados. **CONCLUSÃO** O consumo de alimentos ultraprocessados foi alto e variou segundo as características socioeconômicas, afetando negativamente a qualidade da dieta dos indivíduos, apesar de frequentarem regularmente serviço de promoção de saúde. Tais resultados revelam a necessidade de potencializar as políticas públicas, voltadas para o indivíduo e ambiente, e as ações de educação alimentar e nutricional com vistas a promoção da alimentação adequada e saudável, conforme preconizado pelo Guia Alimentar brasileiro.

Palavras-chave: Atenção primária à Saúde; qualidade da dieta; nutrientes; doenças crônicas não transmissíveis;

AValiação DOS INDICADORES DE QUALIDADE PARA GESTÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

DANIELA BICALHO ALVAREZ¹; BETZABETH SLATER VILLAR¹; THANISE SABRINA SOUZA SANTOS¹; TACIO DE MENDONCA LIMA².

1. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL; 2. FACULDADE DE FARMÁCIA, UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Programa Nacional de Alimentação Escolar é a política pública de maior longevidade no Brasil na área de segurança alimentar e nutricional e é considerada um dos poucos programas no mundo universal e gratuito. A avaliação deste programa é a chave para garantir a qualidade da gestão e da tomada de decisões dos gestores, além de otimizar os recursos públicos de saúde. Os indicadores de qualidade podem ser usados para avaliar e monitorar a melhoria da qualidade da gestão. **OBJETIVO** Identificar estudos que desenvolveram indicadores de qualidade para gestão do Programa Nacional de Alimentação Escolar, e avaliar criticamente as propriedades de seus instrumentos. **METODOLOGIA** Revisão sistemática utilizando Scopus, Lilacs, Pubmed e Web of Science para coleta de dados. A busca foi limitada aos estudos realizados entre janeiro de 2009 e dezembro 2019, na língua português, inglês e espanhol. A estratégia de pesquisa incluiu termos relacionados à alimentação escolar, avaliação de programas e indicador. Os indicadores foram avaliados pelo instrumento Avaliação de Indicadores por Pesquisa e Avaliação. Dois revisores (D.B. e T.S.S.S.) concluíram independentemente todas as etapas e as discordâncias foram resolvidas por um terceiro revisor (T.M.L.). O projeto principal tem aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa nº 01538918.8.0000.5421. **RESULTADOS** A pesquisa identificou 1.355 estudos, dos quais 14 eram registros potencialmente relevantes e 10 preencheram os critérios de inclusão. A maioria dos estudos utilizou uma revisão de literatura com técnicas de consenso no desenvolvimento do instrumento e um formato de matriz para avaliar o Programa Nacional de Alimentação Escolar. Nenhum estudo apresentou evidência de validade do instrumento. A qualidade dos indicadores variou bastante. As melhores pontuações foram obtidas nos domínios "Finalidade, relevância e contexto organizacional" (93%), seguido de Envolvimento das partes interessadas (72%), "Evidência, formulação e uso adicionais" (46%) e Evidência científica (44%). **CONCLUSÃO** Os mecanismos de monitoramento e avaliação do PNAE nos estudos apresentados nesta revisão focaram na implementação. Esta revisão encontrou lacunas na metodologia de estudos que desenvolveram indicadores de qualidade da gestão do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Poucos estudos foram identificados propondo instrumentos indicadores de qualidade para avaliar a gestão do Programa. A revisão da literatura combinada com técnicas de consenso foi utilizada para o desenvolvimento de instrumentos em alguns estudos, embora os autores não tenham realizado evidência de validade dos instrumentos. O desenvolvimento futuro desses instrumentos deve incluir a evidências de validade.

Palavras-chave: alimentação escolar; avaliação de programas; indicador;

PRINCIPAIS DIFICULDADES ALIMENTARES RELATADAS POR PAIS DE CRIANÇAS EM UMA UNIDADE MUNICIPAL DE SAÚDE DE BELÉM-PA

JULIANE BARROS PINHEIRO; KEILA RODRIGUES DA COSTA.
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A dificuldade pode ser caracterizado por comportamentos como: fazer birras, demorar a comer, baixa ingestão, levantar da mesa durante a refeição, beliscar pequenas quantidades de alimentos ao longo do dia, inapetência exacerbada pelos aspectos ambientais, dificuldades em comer sozinho, e como consequência os cuidadores tem o hábito de tentar negociar com a criança o alimento que será consumido.(FISBERG, 2014; KERZNER, 2015). A maioria das crianças poderão demonstrar problemas alimentares em alguma fase durante a sua infância, sendo mais frequentes nas crianças menores de 6 anos de idade. Alguns problemas são passageiros e resolvem-se na ausência de intervenção. Porém, em um pequeno número de crianças em que as dificuldades alimentares resultam em consequências, como a má nutrição, desidratação e problemas cognitivos e comportamentais a longo prazo. (BAPTISTA, 2016). **OBJETIVO** Identificar quais as principais dificuldades alimentares relatadas por pais e/ou responsáveis de crianças inscritas em uma Unidade Municipal de Saúde de Belém- PA. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo, quantitativo e qualitativo, com público alvo crianças de 6 meses até 5 anos completos de idade que estão inscritas na Unidade Municipal de Saúde, em Belém-PA. A pesquisa é composta por 53 participantes e foi desenvolvido através da aplicação e análise de questionário junto aos seus responsáveis. O questionário continha perguntas objetivas e discursivas totalizando 34 perguntas. O peso e a estatura foram coletados da caderneta de saúde da criança do Ministério da Saúde. O estado nutricional foi analisado através do índice de massa corpórea IMC/Idade. O projeto foi aprovado pelo comitê de ética e pesquisa da Universidade da Amazônia - UNAMA sob Número do Parecer: 3.707.2200. O TCLE foi assinado pelos responsáveis das crianças antes do início da coleta. **RESULTADOS** Identificou-se o estado nutricional a partir do índice IMC por idade evidenciando que crianças de 6 meses a 2 anos com um percentual de 28,3% que representam a maioria estão com IMC adequado. Já com a faixa etária de 2 a 5 anos 13,2% apresentaram IMC adequado e 9,4% apresentaram risco de sobrepeso. Um percentual de 24,5% de crianças foi amamentada exclusivamente até os 4 meses e 7,5 % não receberam o leite materno. Porém como a faixa etária das crianças no referido estudo correspondeu de 6 meses a 5 anos, 28,3% ainda consomem o leite da mãe. No que se refere a ocorrência das dificuldades alimentares com base nas perguntas realizada, foi constatado que 54,7% das crianças recusam alimentos por causa de cheiro, gosto, textura, temperatura e/ou aparência, 47,1% faz birra ao experimentar novos alimentos, 37,7% das criança só se alimentam se estiver vendo televisão ou celular, e 84,9% o cuidador faz tentativas consecutivas com intuito de que a criança coma mais um pouco. **CONCLUSÃO** Conclui-se que crianças com dificuldades alimentares tendem a recusar os alimentos tanto por sua aparência, gosto, textura, cheiro, e temperatura e na tentativa de minimizar essas dificuldades, os cuidadores ofertam para as crianças os alimentos que eles mais gostam. Esse

ato acaba interferindo na formação do hábito alimentar infantil. É necessário que os cuidadores entendam o seu papel na formação dos hábitos alimentares das suas crianças e a oferta repetida do alimento em várias tentativas de formas diferentes é uma ferramenta bem aceita, ajudando a melhor aceitação alimentar.

Palavras-chave: Infância; Recusa; Alimentar; Dificuldade;

ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS ATENDIDOS NA ATENÇÃO BÁSICA DE SAÚDE EM TERESINA-PI

JAHNY KÁSSIA DUARTE ROCHA¹; NEILTON ARAUJO DE OLIVEIRA¹; FRANCISCO DAS CHAGAS RIBEIRO XAVIER FILHO²; MARILENE MAGALHAES DE BRITO²; ERISSON SILVA TEIXEIRA²; GLEYSON MOURA DOS SANTOS³.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS, - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU, - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Nos últimos anos o Brasil passou por inúmeras mudanças demográficas e epidemiológicas que modificaram mudaram o perfil da população brasileira e tem levado ao aumento da população idosa. Vários fatores afetam a qualidade de vida desses indivíduos, dentre os quais destaca-se o estado nutricional. Sabe-se que distúrbios nutricionais estão interligados aos riscos de morbimortalidade e que a obesidade é um fator agravante do estado de saúde, já sendo considerada problema de saúde pública. O Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional avalia o estado nutricional das pessoas para obter diagnóstico precoce de desvios nutricionais, baixo peso ou sobrepeso/obesidade, prevenindo e evitando consequências futuras desses desvios. Caracteriza-se, portanto, como um valioso instrumento de apoio às ações de promoção da saúde, no âmbito da Atenção Básica à Saúde, que em Teresina e em todo o país é oferecido aos profissionais da área e aos gestores do Sistema Único de Saúde, buscando ampliar a qualidade da assistência à população em geral e, em particular, dos idosos. **OBJETIVO** Avaliar o estado nutricional de idosos atendidos na atenção básica de saúde, no município de Teresina-Piauí. **METODOLOGIA** Trata-se de estudo descritivo de base populacional, utilizando dados secundários da avaliação do estado nutricional de idosos, obtidos no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Foram coletados dados de todos os idosos residentes em Teresina, usuários do serviço de atenção básica à saúde, avaliados no período entre 1 de janeiro de 2015 a 31 de dezembro de 2018. Nessa análise incluiu-se, também, as seguintes variáveis: número de idosos avaliados, sexo e raça/cor. A amostra foi obtida através de busca no banco de dados de domínio público no portal do Sisvan-web. Ressalta-se que os dados das medidas antropométricas foram coletados por profissionais da atenção básica à saúde e registradas conforme as padronizações do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Para avaliação do estado nutricional utilizou-se o Índice de Massa Corporal para idosos, classificando-os em baixo peso, eutrofia e obesidade. Após a coleta dos dados, os resultados foram tabulados e armazenados em um banco de dados no programa Microsoft Office Excel®, versão 2010 e posteriormente analisados e apresentados na forma de gráficos e tabelas. Por se tratar de estudo e análise de banco de dados

secundários de domínio público, não há necessidade de o mesmo ser encaminhado a um Comitê de Ética em Pesquisa. **RESULTADOS** Foram coletados dados de 33.967 idosos atendidos na atenção básica no período de 2015 a 2018, desses 64,06% eram do sexo feminino e 35,94% do masculino. Constatou-se alta prevalência de sobrepeso no sexo feminino com 51,05%, enquanto 36,50% estavam eutróficas e 12,45% estavam com baixo peso. No sexo masculino 43,35% estavam com sobrepeso, 43,80% eutróficos e 12,85% com baixo peso. Comparando os dados entre raças, os indígenas apresentaram menor baixo peso (9,90%) e a raça preta maior baixo peso (13,40%). A eutrofia foi menor na raça preta (37,7%) e maior na raça amarela (51,7%). Já as menores taxas de sobrepeso foram observadas na raça amarela (35,9%) e as maiores na raça indígena (49,7%). **CONCLUSÃO** Os idosos de ambos os sexos apresentaram alto índice de sobrepeso e foi encontrada diferença no estado nutricional entre as raças, ressaltando a importância de políticas públicas como medidas de promoção voltadas para a saúde dos idosos e a necessidade de tratamento específico para diferentes grupos populacionais.

Palavras-chave: saúde do idoso; avaliação nutricional; atenção básica à saúde;

REVISÃO SISTEMÁTICA DE INSTRUMENTOS PARA AVALIAÇÃO DE HABILIDADES CULINÁRIAS EM ADULTOS: QUAL A QUALIDADE DE EVIDÊNCIA DE SUAS PROPRIEDADES PSICOMÉTRICAS?

ALINE RISSATTO TEIXEIRA¹; TACIO DE MENDONÇA LIMA²; DANIELA BICALHO ALVAREZ¹; BETZABETH SLATER¹.

1. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA, UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O aprimoramento das habilidades culinárias tem se mostrado importante objeto de estudo no campo da Saúde Pública. Entre as publicações sobre o assunto estão estudos que propõem desenvolver e validar instrumentos que medem tais habilidades por meio da análise de propriedades psicométricas. Nota-se, porém, falta de uniformidade metodológica para fornecer evidências de validade e confiabilidade entre estudos, o que justifica a importância desta pesquisa, uma vez que o diagnóstico confiado à aplicação desses instrumentos pode apresentar falhas, o que pode resultar no planejamento de ações inadequadas relacionadas à prática culinária como estratégia para proporcionar hábitos saudáveis e garantir o direito humano à alimentação adequada. **OBJETIVO** Analisar propriedades psicométricas (validade e confiabilidade) e discutir a qualidade da evidência de instrumentos de avaliação de habilidades culinárias em adultos. **METODOLOGIA** Uma pesquisa bibliográfica foi realizada nas bases de dados PubMed / Medline, Scopus, LILACS e Web of Science até junho de 2019. As bases de dados Google Scholar e DOAJ (Directory of Open Access Journals) foram pesquisadas para identificar a literatura cinza relevante. A revisão foi conduzida de acordo com a recomendação PRISMA (Preferred Reporting Items for Systematic reviews and Meta-Analyses). Dois revisores realizaram independentemente a seleção de estudos, extração de dados e avaliação da qualidade dos instrumentos. Um terceiro revisor resolveu as divergências. Esta revisão é parte da

pesquisa original Da orientação à ação: mensuração das habilidades culinárias domésticas de nutricionistas e assistentes da atenção primária à saúde, que obteve aprovação do Comitê de Ética da Secretaria Municipal de Saúde de São Paulo (SMS SP), sob registro 3.585.369 em setembro de 2019. **RESULTADOS** A pesquisa identificou 1428 estudos potencialmente relevantes, dos quais 18 tiveram registros potencialmente relevantes e 8 preencheram os critérios de inclusão. Estudos usaram literatura combinada com técnicas como grupos focais, painéis de especialistas e entrevistas qualitativas para desenvolver o instrumento. Nenhum estudo recebeu pontuações positivas para todos os critérios de validade. Embora a maioria dos estudos tenha recebido escores positivos de consistência interna, nenhum estudo recebeu escore positivo para estabilidade. Nenhum estudo apresentou evidências de validade de conteúdo, uma vez que os autores não calcularam índice de concordância. Apenas um estudo mostrou resultados positivos para a validade de constructo, e dois estudos relataram validade de critério, cuja pontuação foi considerada negativa. **CONCLUSÃO** As falhas observadas nesses estudos mostram que novas pesquisas devem ser direcionadas ao desenvolvimento de instrumentos com fortes evidências de propriedades psicométricas para avaliar habilidades culinárias ou outros constructos relacionados.

Palavras-chave: habilidades culinárias; instrumentos; psicometria; validade; confiabilidade

ESPESSURA DO MÚSCULO ADUTOR DO POLEGAR NA AVALIAÇÃO DA VIDA LABORATIVA DE UM GRUPO DE IDOSAS EM UMA UNIDADE MUNICIPAL DE SAÚDE EM BELÉM DO PARÁ

JULIANNE LISBOA DE ALBUQUERQUE¹; ALINE DANIELLE DI PAULA SILVA RODRIGUES¹; BEATRIZ LOPES DE OLIVEIRA¹; SANDRA MARIA DOS SANTOS FIGUEIREDO²; REJANE MARIA SALES CAVALCANTE MORI¹; LUANA HELENA NOGUEIRA MOURA¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL; 2. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Para Kamaro e Kanso (2009) a população de idosos, que era formado por 20,6 milhões de pessoas em 2010, será constituído por 57 milhões em 2040. O processo de envelhecimento acarreta alterações de composição corporal, por esta razão monitorar o estado nutricional, morbidade e impactos na qualidade de vida laborativa de idosos, deve ser prioridade na atenção primária à saúde. De acordo com achados de Andrade e Lameu (2007) entre as medidas antropométricas, a avaliação da espessura do músculo adutor do polegar é um parâmetro que pode ser utilizado nessa faixa etária, pois é uma técnica alternativa não invasiva, rápida, de baixo custo e útil para avaliação do compartimento muscular. **OBJETIVO** Avaliar a vida laborativa em um grupo de idosas matriculadas em uma Unidade Municipal de Saúde de Belém do Pará. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo analítico do tipo transversal, realizado com idosas matriculadas na Unidade Municipal de Saúde do Guamá, em Belém do Pará, executado por estagiárias e nutricionistas responsáveis, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Pará, com CAAE número

84906118.7.0000.0018. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A medida da espessura do músculo adutor do polegar, foi realizada utilizando adipômetro científico da marca Sanny, com o indivíduo sentado, com a mão dominante repousando sobre o joelho homolateral, cotovelo em ângulo de aproximadamente 90° sobre o membro inferior. O procedimento foi realizado em triplicata e a média das aferições foi considerada como a medida da espessura do músculo adutor do usuário. Os dados obtidos foram armazenados numa planilha no Software Microsoft Office Excel 2013 e, posteriormente, foi realizada a análise dos resultados e estatística descritiva simples, com média e desvio padrão. Para a classificação do músculo adutor do polegar foi utilizado os parâmetros propostos por Lameu e colaboradores, que considera valores de eutrofia $> 10,5$ mm. **RESULTADOS** No presente estudo foram avaliadas 16 idosas, com idade média de $72,18 \pm 8,471$ anos. Na aferição do músculo adutor do polegar obteve-se uma espessura média de $9,18 \pm 2,45$ mm, 56,25% apresentaram valor inferior aos parâmetros estabelecidos, o que sinaliza depleção muscular e perda de vida laborativa no grupo estudado. Tais medidas tendem a diminuir com o declínio das atividades diárias. **CONCLUSÃO** Os resultados deste trabalho sugerem sinais de depleção muscular e perda de vida laborativa dos idosos, portanto, faz-se necessário ações e política na atenção primária à saúde para este público alvo, para a prevenção e tratamento da mesma, melhorando, com isso, a qualidade de vida destes indivíduos.

Palavras-chave: Saúde do idoso; Envelhecimento; Nutrição; Avaliação nutricional;

AValiação DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE PACIENTES PEDIÁTRICOS INFECTADOS PELO VÍRUS HIV

AMANDA PAIVA LINO; VINICIUS FIGUEIRA RAMOS; TAIANE RANGEL BRAZ DA SILVA; ISIS RODRIGUES SILVA; FERNANDO LAMARCA PARDO; SIMONE AUGUSTA RIBAS.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Apesar do número de pacientes infectados pelo vírus da imunodeficiência humana (HIV) tenha declinado nos últimos anos no mundo e no país, a vulnerabilidade social ainda é apontada como um principal fator de risco que afeta a segurança alimentar e nutricional neste público. A qualidade da alimentação e o estado nutricional adequado ainda são desafios recorrentes, principalmente entre os da classe de maior pobreza, incluindo crianças e adolescentes. **OBJETIVO** Avaliar a segurança alimentar e nutricional em crianças e adolescentes infectados pelo vírus HIV. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo transversal, realizado com 45 participantes (0 a 19 anos) infectados pelo vírus HIV, atendidos em ambulatorios especializados de dois Hospitais Universitários no município do Rio de Janeiro, entre fevereiro e dezembro de 2019. Foram coletados dados antropométricos, socioeconômicos e relacionados a segurança alimentar de cada participante. O estado nutricional foi avaliado pelos indicadores índice de massa corporal para idade e estatura para idade e classificado segundo as curvas de crescimento da Organização Mundial da Saúde de 2006 e 2007. A classificação socioeconômica dos participantes foi avaliada com base na Associação

Brasileira de Estudos Populacionais e o grau de segurança alimentar por meio da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar. A análise descritiva foi apresentada por meio de proporções ou médias e desvio padrão. Para testar as proporções entre o estado nutricional e segurança alimentar utilizou-se o teste do Qui-quadrado e adotado o valor de $p < 0,05$ para a significância estatística. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (nº 2.138.702) do HUPE. **RESULTADOS** Do total da amostra, 53,3% eram do sexo feminino, tinham idade média $13,0 \pm 4,7$ anos, mais da metade das famílias possuíam baixo poder aquisitivo (68,9%) e 48,6% encontravam em insegurança alimentar (sendo 21,2% de moderada a grave). Dos indivíduos avaliados, 46% eram beneficiários de programas de transferência de renda, com uma média de 5 integrantes por conjunto familiar. Quanto ao estado nutricional, constatou-se que apenas 11,4% dos pacientes apresentaram excesso de peso e 13,6% baixa estatura. Entretanto, ressalta-se que 83,3% dos casos de baixa estatura e 100% dos casos de baixo peso ($n=3$) encontrados no estudo estavam em insegurança alimentar (**CONCLUSÃO** A partir dos achados, constata-se que os pacientes que se encontravam em insegurança alimentar foram os mais propensos a desenvolver déficits nutricionais, evidenciando a necessidade de mais políticas públicas para reverter o quadro nutricional apresentado).

Palavras-chave: Segurança alimentar; Estado nutricional; HIV;

VERIFICAÇÃO DA INSERÇÃO DO TEMA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO MATERIAL DIDÁTICO UTILIZADO DO 1º AO 5º ANO DO ENSINO FUNDAMENTAL, EM ESCOLAS MUNICIPAIS DE PARÁ DE MINAS / MINAS GERAIS

LORENA LOPES FARIA; ANNA PAULA SANT ANNA AMORIM PENA.
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARÁ DE MINAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A educação alimentar e nutricional é uma importante ferramenta para promoção de hábitos alimentares mais saudáveis, além de proporcionar a construção de saberes quanto a alimentação e nutrição. O ambiente escolar estimula a formação e adoção de atitudes mais saudáveis durante a infância e oportunizam momentos coletivos de experimentação. Para tanto é necessário o desenvolvimento de um trabalho conjunto com nutricionistas, professores e cantineiras. Com a preocupação de promover uma educação alimentar e nutricional adequada, órgãos públicos ligados a saúde vêm criando leis e desenvolvendo políticas públicas e projetos relacionados à alimentação e nutrição no ambiente escolar. Recentemente, o Senado aprovou a Lei nº 13.666/2018, que em seu Art. 26 §9º-A estabelece que A educação alimentar e nutricional será incluída entre os temas transversais que trata o caput. O §9º-A será incluído no corpo da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional Art. 26 (Lei nº 9.394/1996). Esta alteração visa fornecer informações sobre alimentação saudável aos cidadãos desde cedo, de forma a prevenir e reduzir desvios nutricionais. **OBJETIVO** O objetivo do presente estudo foi identificar nos livros didáticos usados nas escolas municipais de Pará de Minas, a presença e abordagem do tema alimentação e nutrição e verificar sua adequação considerando o Currículo Referência de Minas Gerais elaborado pela Base Nacional Comum Curricular. **METODOLOGIA** Refere-se a uma pesquisa documental com base no material didático usado durante

o ano letivo de 2019 no ensino fundamental I, nas escolas municipais. **RESULTADOS** O estudo mostrou que as abordagens de alimentação e nutrição estiveram mais presentes nos livros didáticos adquiridos pelo município quando comparados com o proposto no Currículo Referência de Minas Gerais. O tema aparece de forma direta e indireta, nos materiais analisados. Como abordagem direta, foram considerados os conteúdos que trataram assuntos específicos relacionados ao tema alimentação e nutrição. Na abordagem indireta foram considerados conteúdos com alguma relação ao tema como: imagens, textos e poesias que possibilitassem a inserção de conceitos ou práticas de educação alimentar e nutricional. As disciplinas de ciências e língua portuguesa foram as que mais apresentaram em sua proposta curricular conteúdos diretamente relacionados ao tema, sendo estes encontrados também nas disciplinas de geografia e matemática. A disciplina de história foi a única que não apresentou habilidades curriculares diretas relativas à alimentação e nutrição. A disciplina de matemática foi a que mais gerou oportunidades de exploração do tema, já que este aparece indiretamente nas unidades curriculares propostas, em todas as séries. As práticas pedagógicas são importante ferramenta para o ensino-aprendizagem na sala de aula, sendo necessário usar práticas diferentes para o conteúdo não ficar monótono e despertar o interesse dos alunos em aprender. **CONCLUSÃO** O presente estudo mostrou que o tema alimentação e nutrição está presente nas disciplinas que compõem o material didático distribuído no município. Para a criação de estratégias de ensino com abordagem em alimentação e nutrição, é necessário que o professor entenda sobre o tema relacionado e que este seja inserido durante as aulas, com o objetivo de promover hábitos alimentares saudáveis. Conclui-se que o nutricionista juntamente com o professor tem um papel fundamental na inserção da educação alimentar e nutricional no currículo escolar.

Palavras-chave: Alimentação escolar; Alimentação saudável; Educação alimentar e nutricional; Livro didático;

RELATO DE EXPERIÊNCIA: AÇÃO INTERPROFISSIONAL NO COMBATE ÀS HEPATITES VIRAIS: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA.

GISELE MEDEIROS DA SILVA; LUANA SILVA BATISTA; ANA GABRIELLE PINHEIRO CAVALCANTE; DENISE DA SILVA PINTO; EMILY DE CASSIA CRUZ DOS SANTOS; RAFAEL MARTINS BOAVENTURA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A hepatite viral é causada por diferentes agentes etiológicos que apresentam características distintas e tropismo pelos hepatócitos. Dentre os vírus responsáveis pelo acometimento da hepatite, o vírus da hepatite A, B e C são os que se encontram em maior destaque no cenário da saúde pública brasileira, dada as falhas na prevenção em decorrência do pouco conhecimento da população sobre o contágio. Entre 1999 e 2017, 217 mil pessoas foram diagnosticadas com hepatite B e 159 mil com hepatite C no Brasil. Sabe-se que a vacinação é o meio mais eficaz de se proteger em função do mecanismo de memória imunológica por ela proporcionado. Em meio as vacinas disponíveis no Sistema Único de Saúde, encontram-se as vacinas para a hepatite A e B. Ainda não

existe vacina para a hepatite C, tornando o conhecimento dos meios de contágio a melhor forma de prevenção. Tal conhecimento tende a elevar a prevenção dessas, configurando-se como uma garantia do direito à saúde. Dessa forma, cabe a equipe atuar de forma interprofissional, de modo a abranger os diversos meios de transmissão ao levar uma educação em saúde mais clara e objetiva à população. **OBJETIVO** A ação teve como objetivo levar conhecimentos básicos sobre hepatites virais. **METODOLOGIA** Estudo descritivo, relato de experiência de uma ação educativa interprofissional sobre conhecimentos básicos das hepatites virais, realizada durante a comemoração do julho amarelo e do dia do homem na Unidade Básica de Saúde da Terra Firme, em Belém. A ação foi realizada por acadêmicas da Universidade Federal do Pará e pelo farmacêutico da unidade - participantes do Programa de Educação Tutorial Saúde Interprofissionalidade. O tema foi escolhido devido ao mês de julho ser voltado à conscientização da prevenção e diagnóstico precoce das hepatites virais. O material utilizado foi um slide contendo informações relevantes sobre o assunto exposto. A ação foi realizada para os usuários que estavam na sala de espera da Unidade Básica de Saúde da Terra Firme e contou com a participação, em média, de 50 pessoas. Para o início da ação, as acadêmicas falaram sobre o tema de acordo com o slide elaborado e orientaram quanto aos testes rápidos de diagnóstico e prevenção. Os usuários foram participativos, mostraram interesse no assunto e realizaram perguntas. **RESULTADOS** Após a ação educativa, houve uma adesão satisfatória dos homens a realização dos testes rápidos para Hepatite B e C, Sífilis e Vírus da Imunodeficiência Humana (HIV). Ademais, também foi possível a participação das acadêmicas na realização desses testes rápidos; durante o dia, auxiliaram e aprenderam a como realizar os testes rápidos com a equipe de enfermagem, havendo um total de 120 testes realizados. Nesse sentido, esse evento configurou-se como um momento de grande aprendizado tanto para os usuários da Unidade Básica de Saúde, quanto para as acadêmicas. **CONCLUSÃO** A abordagem interprofissional possibilitou a melhor explanação sobre as hepatites virais, mostrando ao usuário da unidade que todos os profissionais da saúde são fundamentais à prevenção, diagnóstico e tratamento de doenças e que, em conjunto, esses profissionais podem atuar de forma mais eficiente para a saúde do paciente.

Palavras-chave: Vacinação; Saúde pública; Interprofissional;

OBESIDADE E INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL ENTRE REFUGIADOS DO SUL DO BRASIL: UMA CONTRADIÇÃO PRESENTE E PREOCUPANTE

FLAVIA AULER; CAROLINA ROMEIRO CORREA; RUBIA LOREN MARTINS ARAUJO;
GIAN CARLO SEMMER ORSATTO.

PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO PARANÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os conflitos civis e militares que ocorreram entre diversos países tem gerado enorme movimento de refugiados no mundo inteiro nas últimas décadas, inclusive no Brasil. Em busca de segurança, as pessoas cruzam as fronteiras para garantir direitos humanos e acesso à educação, assistência pública e saúde, e se tornam refugiados e pessoas em situação de vulnerabilidade. Dentro da Ciências da Nutrição, podemos considerar uma pessoa em vulnerabilidade quando se apresenta

em condição de insegurança alimentar e nutricional (IAN) ou seja, pessoa sem a garantia de ter uma alimentação adequada e saudável sem comprometer as outras necessidades básicas. **OBJETIVO** Desta maneira, o propósito deste estudo foi determinar a prevalência de IAN entre refugiados e relacionar com o perfil antropométrico e padrão alimentar. **METODOLOGIA** Trata-se de estudo transversal, descritivo com abordagem quantitativa, realizado com 45 refugiados que vivem numa região metropolitana do sul do Brasil. A coleta de dados foi constituída por questionário de classe econômica (ABEP, 2015), escala brasileira sobre insegurança alimentar (EBIA, 2009), marcadores sobre consumo alimentar (Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, 2017) e exame antropométrico como peso, altura e circunferência da cintura (OMS, 1995; BRASIL, 2011). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa nº 2145737/2018 e ocorreu entre julho e dezembro de 2018. **RESULTADOS** Foram 45 refugiados de 6 países (Venezuela, Haiti, Síria, Colômbia, Angola, Peru) e a maioria eram homens (66,7%), jovens (idade média de 30,94±8,99 anos), solteiros (64,4%), negros (86,7%), baixa classe econômica (82,6%) e com estadia média de 8,42±6,82 meses. O excesso de peso esteve presente em 51,1% da amostra, sendo 20% obesos. Em relação aos indicadores de obesidade abdominal 26,7% tinham obesidade abdominal advinda da circunferência da cintura, 55,6% pelo índice C e 64,4% vindos da relação cintura e estatura. Quanto ao consumo alimentar, os alimentos considerados ultra processados como bebidas açucaradas (62,2%), doces (60%), macarrão instantâneo (40%) e embutidos (35,5%) tiveram alto consumo e finalmente 91,2% estavam em situação de IAN. Apesar da alta prevalência de insegurança alimentar e de excesso de peso, as análises estatísticas não mostraram significância entre as variáveis ($p>0,05$) pelo teste t-student (SPSS). **CONCLUSÃO** Em resumo, este perfil marcado concomitante pela presença do excesso de peso e a insegurança alimentar e nutricional é preocupante sendo agravado pela condição econômica que os obrigam a optar por alimentos de baixo custo, baixo teor nutricional e de alta densidade calórica, fazendo com que o risco de doenças relacionadas à obesidade estejam presentes também entre as populações mais vulneráveis.

Palavras-chave: refugiados; obesidade; insegurança alimentar e nutricional; Paraná;

PRÁTICAS ALIMENTARES DE ADOLESCENTES DO ENSINO MÉDIO DE UM COLÉGIO DA ZONA OESTE DO RIO DE JANEIRO

SILVIA CRISTINA FARIAS; ALINE DO CARMO PRADO; YANNE DE AZEVEDO NARDY;
MAYARA CARDOSO LIMA; RAISSA DOS SANTOS MARQUES; ALINE DE ARAUJO
RODRIGUES.

FACULDADE BEZERRA DE ARAÚJO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO O consumo alimentar dos adolescentes brasileiros tem se caracterizado pela presença frequente de grandes quantidades de alimentos ultraprocessados, que são ricos em açúcares, sódio e gorduras. Bem como, na diminuição do consumo de alimentos in natura como frutas e hortaliças. Dessa forma, faz-se urgente o desenvolvimento de ações de promoção da alimentação adequada e saudável e de promoção da saúde para os indivíduos, incluindo os adolescentes

brasileiros. A escola se apresenta como um espaço propício para a realização de ações de promoção da alimentação adequada e saudável. **OBJETIVO** Avaliar as práticas alimentares dos alunos matriculados no primeiro e último ano do ensino médio de um colégio particular, localizado na zona oeste do Rio de Janeiro. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal realizado com os funcionários, professores e alunos do Colégio. Os dados aqui apresentados são referentes aos alunos do 1º e do 3º ano do ensino médio matriculados regularmente no Colégio, nos turnos da manhã e tarde e dos alunos da Educação de Jovens e Adultos desse segmento, matriculados no curso geral noturno. Foi aplicado um questionário eletrônico auto preenchido, onde primeiramente todos deram o seu consentimento de participação. Os dados categóricos foram expressos por meio de frequências absolutas (n) e relativas (%). A pesquisa foi submetida ao Comitê de Ética em Pesquisa e aprovada sob o número 3.602.413. Todos os alunos maiores de 18 anos assinaram o termo de consentimento esclarecido e para os menores, a assinatura foi realizada por um responsável. **RESULTADOS** Do total de 476 alunos matriculados, 369 responderam ao questionário. Desses, 83,4% eram do sexo feminino, com média de 17 anos (15-47). Sobre os aspectos relacionados a alimentação, 33,1% dos entrevistados raramente costumam tomar café da manhã e 43,4% costumam comer assistindo televisão ou estudando. O consumo de feijão, legumes e verduras e frutas em todos os dias da semana foi relatado por 34,7%, 17,8% e 10,0% do grupo, respectivamente. Já o consumo de salgadinhos, guloseimas e refrigerante em cinco dias ou mais da semana foi relatado por, respectivamente, 20,4%, 43,2% e 26,0% do grupo. O hábito de consumir sozinho durante o intervalo do colégio foi relatado por 15,6% dos alunos e 41,9% do grupo relatou ter o costume de levar algum alimento para ser consumido no colégio. Biscoitos e bebidas açucaradas foram os mais relatados dentre os alimentos levados para consumo no ambiente escolar. O colégio possui cantina com oferta de alimentos para pequenas refeições, mas 60,3% dos alunos afirmaram não comprar os alimentos da cantina ou comprar raramente. As meninas apresentaram melhor consumo de quase todos os marcadores de alimentação saudável em relação aos meninos. **CONCLUSÃO** A prática alimentar dos alunos é inadequada uma vez que apresenta pouca frequência de marcadores de alimentação saudável e muita frequência de marcadores de alimentação não saudável. A escola pode ser entendida como um espaço de articulação entre ações de educação e de saúde. Trata-se de um espaço privilegiado para a promoção da saúde, que desempenha papel fundamental na formação cidadã, de valores e de hábitos, entre os quais os alimentares. Nesse sentido, é importante proporcionar um ambiente favorável à vivência de saberes e sabores para contribuir para a construção de uma relação saudável do aluno com o alimento e com as práticas envolvidas no processo da alimentação.

Palavras-chave: consumo alimentar; ambiente alimentar e escolar; escola;

REDUÇÃO DO EXCESSO DE PESO EM CRIANÇAS MENORES DE DOIS ANOS NO ESTADO DO CEARÁ – CONTRIBUIÇÕES DA ESTRATÉGIA AMAMENTA E ALIMENTA BRASIL

FRANCISCA VILMA DE OLIVEIRA; MARIA BEATRIZ LIMA DA SILVEIRA; ISABEL MARIA NOBRE VITORINO KAYATT; CARLOS EDUARDO MATIAS DE ALCANTARA; ANA VILMA LEITE BRAGA; MIKE DOUGLAS LOPES FERNANDES.
SECRETARIA DA SAÚDE DO ESTADO DO CEARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As doenças relacionadas ao consumo excessivo de energia, lipídio, sódio e açúcar estão em franca ascensão em todos os segmentos da sociedade (VITOLLO, 2015). Atualmente o excesso de peso em decorrência de uma má alimentação vem crescendo em todas as faixas etárias, até mesmo em crianças menores de dois anos, constituindo-se um grande problema a ser enfrentado. Para tanto, o Ministério da Saúde criou a Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil com o propósito de qualificar o processo de trabalho dos profissionais da atenção básica para reforçar e incentivar a promoção do aleitamento materno e da alimentação saudável para crianças menores de dois anos, no âmbito do Sistema Único de Saúde (BRASIL, 2013). As ações da referida estratégia visam melhorar a saúde nutricional de crianças menores de dois anos, por meio de hábitos saudáveis desde a tenra idade, com impacto no perfil nutricional na perspectiva de desenvolver um viver saudável ao longo da vida. **OBJETIVO** Avaliar a redução do excesso de peso em crianças menores de dois anos no Estado do Ceará, a partir das ações da Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo e transversal, comparando dados antropométricos de domínio público do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional e a implantação e implementação das ações da Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil, pelos profissionais formados tutores da referida estratégia, no período de 2014 a 2019. No Estado do Ceará foram formados 198 tutores, no decorrer destes cinco anos. Para este estudo levou-se em consideração o percentual de excesso de peso de todas as crianças acompanhadas a partir do indicador peso x idade e o registro na plataforma da Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil dos planos de ação municipal contemplando o incentivo à amamentação e alimentação complementar saudável em menores de dois anos. **RESULTADOS** De acordo com dados do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional o Estado do Ceará apresentou um decréscimo no percentual de excesso de peso de crianças menores de dois anos de 4,03% nestes 5 anos, reduzindo de 14,95% em 2014, para 10,92% em 2019. A variação ocorreu de forma gradual enquanto as ações estavam sendo implantadas e implementadas: 2014 (14,95%); 2015 (12,69%); 2016 (13,89%); 2017 (11,91%); 2018 (11,37%) e 2019 (10,92%). Neste mesmo período o Ministério da Saúde certificou trinta e uma Unidades Básicas de Saúde do Ceará pelo cumprimento das ações de amamentação e alimentação complementar saudável, entregando uma placa atestando a realização de 100% das ações pactuadas na Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil. **CONCLUSÃO** Diante da tendência do crescimento do excesso de peso, até mesmo em crianças menores de dois anos faz-se necessário a intervenção dos profissionais por meio de ações de incentivo ao aleitamento materno e alimentação complementar saudável. Apoiando-se no resultado deste estudo na redução do excesso de peso nesta faixa etária, ressaltamos a importância de ações educativas para a promoção da saúde e para a prevenção de agravos em especial o nutricional.

Palavras-chave: aleitamento materno; alimentação saudável; perfil nutricional; promoção da saúde.;

COMPARATIVO ENTRE CARDÁPIOS: CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL E RECOMENDAÇÕES DO FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO E EDUCAÇÃO

CLENISE MARIA REIS CAPELLANI DOS SANTOS¹; CRISTIANE BUZANELLO DONIN²;
JENNIFER CORSO RUIZ²; SORAIA YOUNES¹.

1. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO OESTE DO PARANÁ, - BRASIL; 2. CENTRO
UNIVERSITÁRIO DINÂMICA DAS CATARATAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O cardápio é um instrumento de planejamento que tem por objetivo assegurar a oferta de uma alimentação equilibrada, garantindo os nutrientes necessários para a boa condição de saúde. Compete ao nutricionista, segundo a Resolução FNDE/CD nº 26/2013: planejar o cardápio da alimentação escolar de acordo com a cultura alimentar, o perfil epidemiológico da população atendida e a vocação agrícola da região, acompanhando desde a aquisição dos gêneros alimentícios até a produção e distribuição da alimentação. **OBJETIVO** Comparar o cardápio semanal de um Centro Municipal de Ensino Infantil (CMEI) e as recomendações do Fundo Nacional de Desenvolvimento e Educação (FNDE) do Ministério da Educação no município de Foz do Iguaçu PR. **METODOLOGIA** O estudo do tipo descritivo com abordagem quantitativa foi realizado entre setembro e outubro de 2018. Os cardápios devem ser planejados para atender as necessidades nutricionais de modo a suprir no mínimo 30% das necessidades diárias, distribuídas em no mínimo duas refeições para as creches em período parcial. Foram analisados cinco cardápios da mesma semana (café da manhã e almoço) direcionados as crianças de 1 a 3 anos de idade. A atividade foi previamente aceita pela Secretaria Municipal de Educação, e também pela direção do CMEI mediante o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** O total de refeições diárias servidas ficou entre 69 e 84, com uma média diária de 77,6 refeições. A avaliação dos cardápios de uma semana apontou a média dos seguintes valores em energia macro e micronutrientes e sua comparação com as recomendações do FNDE: 317 calorias, 105,65% da recomendação; 39,73g de carboidratos, 81,4% da recomendação; 17,42g de proteínas, 185,3% da recomendação; 9,82g de lipídeos, 130,9% da recomendação; 14,67g de fibras, 257,4% da recomendação; 176,92µg de vitamina A, 196,6% da recomendação; 3,0mg de vitamina C, 60,0% da recomendação; 103,41mg de cálcio, 68,9% da recomendação; 1,47mg de ferro, 70,0% da recomendação; 30,44mg de magnésio, 126,8% da recomendação; 3,14mg de zinco, 348,9% da recomendação. **CONCLUSÃO** Os micronutrientes cálcio, ferro e vitamina C encontraram-se abaixo da recomendação da Resolução FNDE/CD nº 26/2013. A recomendação destes nutrientes poderia ser suprida com a oferta de 3 porções de frutas e hortaliças por semana (200g/aluno/semana), sendo que bebidas à base de frutas não substitui a obrigatoriedade da oferta de frutas in natura, conforme consta no referido documento. Frutas em geral são fontes de vitamina C e vegetais verdes de cálcio e ferro. No entanto, de acordo com o cardápio da semana, foi ofertado o total de 88,6g de hortaliças/aluno/semana e nenhuma fruta in natura, apenas na forma de bebida uma única vez no período. Os cardápios, previamente elaborados e calculados pela Nutricionista responsável do município nem sempre são seguidos à risca, visto que em alguns casos a falta do produto e outras dificuldades encontradas no serviço acabam por fazer alteração no cardápio. Estas análises são importantes pois proporcionam informações constantes para adequação do cardápios enviados as escolas.

Palavras-chave: Creche; Merenda Escolar; Necessidades Nutricionais;

INFLUÊNCIA DO CÁLCIO E DA VITAMINA D (CALCITRIOL) NA MENOPAUSA EM MULHERES COLABORADORAS E DOCENTES DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO MUNICIPAL DA REGIÃO SUL DO BRASIL

NEIDA CARDOSO FERREIRA; PAULA CILENE PEREIRA DOS SANTOS; MAGDA AMBROS CAMMERER.
CENTRO UNIVERSITÁRIO METODISTA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As mulheres na faixa etária entre 45 a 60 anos passam por alterações hormonais devido ao período da menopausa, em que os níveis de cálcio e vitamina D sofrem alterações ocasionando riscos à saúde feminina. Essa vitamina é responsável por manter a homeostase do cálcio do corpo humano, sendo vital para a reprodução celular, secreção hormonal e atuação no sistema imunológico. No Estado do Rio Grande do Sul (RS) a oferta de luz solar sofre uma queda nos meses de frio, reduzindo os índices de vitamina D, dessa maneira, justifica-se a identificação da ingestão de cálcio e vitamina D pelas mulheres gaúchas. **OBJETIVO** O objetivo deste estudo foi analisar a influência do cálcio e da vitamina D nos efeitos da menopausa em funcionárias e professoras que trabalham em uma instituição de ensino na região sul do Brasil. **METODOLOGIA** Foi realizado um estudo observacional transversal através da aplicação de três questionários respondidos pelas participantes: Questionário de Frequência Alimentar (QFA); Questionário socioeconômico e de dados clínicos e físicos; e Questionário relacionado aos sintomas da menopausa, intitulado Calculadora de Escala de Avaliação da Menopausa. Também foram aferidos o peso e a altura e calculado o Índice de Massa Corporal (IMC) e a circunferência da cintura (CC). **RESULTADOS** A amostra foi composta por 13 mulheres menopáusicas com a idade de 54,23 ($\pm$ 2,94) anos; prevalecendo o estado civil, casadas/união estável 46% (n=6) e escolaridade de nível superior completo 46% (n=6). Houve predomínio de sobrepeso 69% (n=9) e obesidade 23% (n=3) e circunferência da cintura (CC) acima de 80 cm em 85% das mulheres (n=11). O consumo de alimentos fontes de cálcio conforme o recomendado ocorreu em apenas uma participante (7,7%); a ingestão de alimentos fontes de vitamina D foi satisfatória, no entanto, foi adequada somente através da suplementação medicamentosa em 23% (n=3). Com relação à exposição solar apenas duas participantes (15%) tinham esse hábito diário, porém, faziam uso de bloqueadores solares. Outros sintomas, como falta de ar, suores, calores e esgotamento físico e mental foi verificado em 84% das mulheres (n=11); e problemas musculares e nas articulações em 77% (n=10), nesse grupo, nenhuma participante consumiu o valor de cálcio adequado. Para a intensidade dos sintomas apresentados pela amostra predominou o moderado com 46% (n=6), severo 23% (n=3), leve 23% (n=3) e escasso, 7,7% (n=1). **CONCLUSÃO** As mulheres menopáusicas apresentaram um consumo inadequado de cálcio e vitamina D, além de sobrepeso e obesidade, o que indica um risco de desenvolvimento de doenças cardiovasculares. Novos estudos para uma futura intervenção em relação aos hábitos alimentares associados à menopausa são necessários. Indica-se o uso do Guia Alimentar para a População Brasileira, como auxílio na busca pela melhoria na alimentação da população, destacando o importante papel do nutricionista nesse processo. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo parecer consubstanciado do CEP 3.558.186, submetido em, 26/08/2019.

Palavras-chave: Cálcio; Vitamina D; Menopausa; Pessoa de Meia-Idade;

EXPERIÊNCIA PEDAGÓGICA HOLÍSTICA ENVOLVENDO EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL: UMA INTERPRETAÇÃO À LUZ DA COMPLEXIDADE

NATALIA DA SILVA REGO¹; ROSA WANDA DIEZ GARCIA¹; NEIVA CRISTINA DA SILVA REGO RAVAGNOLI².

1. FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL; 2. UNIVERSITY OF MIAMI, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Complexidade, na perspectiva de Edgar Morin, trata daquilo que é tecido em conjunto, ou seja, da multidimensionalidade e transdisciplinaridade inerentes ao saber. Para confrontar os problemas causados pela educação fragmentada e sugerir alternativas, o autor propõe os sete saberes necessários à educação do futuro: cegueiras do conhecimento, conhecimento pertinente, condição humana, identidade terrena, enfrentar as incertezas, compreensão e ética do gênero humano. Tendências em Educação Alimentar e Nutricional destacam a importância do envolvimento do sujeito com o sistema alimentar, indo ao encontro da Complexidade. Programas de Educação Alimentar e Nutricional precisam incorporar abordagens educacionais holísticas, envolvendo indivíduos em aspectos amplos e subjetivos. **OBJETIVO** Interpretar, à luz da Complexidade, a abordagem pedagógica de um ambiente educacional holístico (Antroposofia e Slow Food), que envolve Educação Alimentar e Nutricional. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de caso qualitativo, com observação participante e entrevistas semiestruturadas com educadores, em um espaço educacional para crianças, inspirado na Antroposofia e no Slow Food. Os dados foram organizados em caderno de campo e as entrevistas gravadas e transcritas. O material foi interpretado tendo a Complexidade como referencial teórico. As abordagens pedagógicas foram então consideradas à luz dos sete saberes necessários à educação do futuro. Certificado de Apresentação de Apreciação Ética: 99311518.8.0000.5440. **RESULTADOS** Foram realizadas 76h de observação participante e entrevistas com 3 educadores (4h26). O método utilizado pelos educadores é moldado com a observação das crianças e feedbacks diários, portanto, é continuamente refletido e reconstruído. Os educadores reconhecem as cegueiras do conhecimento e enfrentam as incertezas do cotidiano por observarem que aspectos da teoria pedagógica não são um espelho da realidade. As atividades visam o desenvolvimento integral da criança (inteligência geral, base do conhecimento pertinente). Em brincadeiras livres ou atividades como o preparo de receitas, a criança pratica a criatividade e aprende movimentos, palavras e significados, como cores e números, não ensinados pontualmente. Entende sua condição humana: é única, mas pertence a uma sociedade e espécie e tem que ser responsável e solidária para um bom convívio. A exemplo da hora do lanche, todos recebem as mesmas frutas (igualdade), compartilhadas (solidariedade) e tratadas com cuidado e seriedade (responsabilidade). Aprendem a empatia para terem compreensão, observada quando um ajuda o outro voluntariamente no preparo de receitas, na partilha dos alimentos e no respeito às vontades e limites dos demais. O sistema alimentar é entendido quando as crianças plantam, cultivam, colhem e consomem, aprendendo que o alimento depende de processos, cuidados e tempo. Antes de consumirem as frutas, agradecem à terra. O pertencimento ao planeta (identidade terrena) é reforçado com atividades lúdicas, como canções que o reverenciam: A Terra é nossa mãe, devemos cuidar dela. Unidos, cuidaremos muito mais. Ao terem carinho e respeito pelos animais domésticos do espaço, praticam a simbiosofia (sabedoria de viver junto). A responsabilidade e solidariedade com a terra e os demais

seres vivos constitui a chamada antropoética: ética do gênero humano. **CONCLUSÃO** A abordagem educacional holística envolvendo Educação Alimentar e Nutricional vislumbra a perspectiva moriniana dos sete saberes necessários à educação do futuro.

Palavras-chave: Antroposofia; Educação Alimentar e Nutricional; Educação holística; Pensamento complexo; Slow Food

FATORES ASSOCIADOS COM O POTENCIAL INFLAMATÓRIO DA DIETA DA POPULAÇÃO BRASILEIRA

NATÁLIA OLIVEIRA PEREIRA; CAROLINA ABREU DE CARVALHO; KARLA DANIELLE SILVA MARQUES; ANA KARINA TEIXEIRA DA CUNHA FRANCA; GLAUCIANE MÁRCIA DOS SANTOS MARTINS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Mudanças negativas no padrão de consumo alimentar da população brasileira têm ocorrido ao longo dos anos, o que representa um fator de risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. O índice inflamatório da dieta é uma nova ferramenta usada para avaliação do consumo alimentar e vem sendo associado ao status inflamatório e ao desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. **OBJETIVO** Avaliar o potencial inflamatório da dieta da população brasileira e sua associação com características demográficas, socioeconômicas e antropométricas. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, realizado com microdados da pesquisa orçamentária familiar 2008-2009. Foram incluídos no presente estudo 34.003 indivíduos de ambos os sexos, com idade igual ou superior a 10 anos. O consumo alimentar foi calculado a partir do registro alimentar de 2 dias não consecutivos coletados pela pesquisa orçamentária familiar 2008-2009. A partir do índice inflamatório da dieta, foi determinado o índice inflamatório da dieta ajustado por energia. Este foi calculado a partir de 34 parâmetros alimentares e as pontuações positivas indicam uma dieta pró-inflamatória, enquanto pontuações negativas, uma dieta anti-inflamatória. A associação do índice inflamatório da dieta ajustado por energia com características demográficas, socioeconômicas e antropométricas foi realizada a partir da análise de regressão linear multivariada. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Hospital Carlos Macieira (nº do parecer: 3.532.663). **RESULTADOS** A média da idade foi de 36 anos + 18,3. Houve predomínio de indivíduos do sexo feminino (53,8%), **CONCLUSÃO** Os valores do índice inflamatório da dieta ajustado por energia mais pró-inflamatórios foram encontrados principalmente em indivíduos adolescentes e naqueles com maior renda e escolaridade. Esses resultados apontam para grupos de risco quanto a adoção de uma dieta mais inflamatória, o que, conseqüentemente, pode aumentar as chances desses indivíduos para o desenvolvimento de doenças relacionadas à inflamação crônica de baixo grau.

Palavras-chave: Dieta; Consumo alimentar; Fatores socioeconômicos;

POTENCIAL INFLAMATÓRIO DA DIETA NA POPULAÇÃO BRASILEIRA

NATÁLIA OLIVEIRA PEREIRA; CAROLINA ABREU DE CARVALHO; ANA KARINA TEIXEIRA DA CUNHA FRANCA; KARLA DANIELLE SILVA MARQUES; GLAUCIANE MÁRCIA DOS SANTOS MARTINS.
UFMA, SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Mudanças negativas no padrão de consumo alimentar da população brasileira têm ocorrido ao longo dos anos, o que representa um fator de risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. O índice inflamatório da dieta é uma nova ferramenta usada para avaliação do consumo alimentar e vem sendo associado ao status inflamatório e ao desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. **OBJETIVO** Avaliar o potencial inflamatório da dieta da população brasileira e sua associação com características demográficas, socioeconômicas e antropométricas. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, realizado com microdados da pesquisa orçamentária familiar 2008-2009. Foram incluídos no presente estudo 32.749 indivíduos de ambos os sexos, com idade igual ou superior a 10 anos. O consumo alimentar foi calculado a partir do registro alimentar de 2 dias não consecutivos coletados pela pesquisa orçamentária familiar 2008-2009. A partir do índice inflamatório da dieta, foi determinado o índice inflamatório da dieta ajustado por energia. Este foi calculado a partir de 34 parâmetros alimentares e as pontuações positivas indicam uma dieta pró-inflamatória, enquanto pontuações negativas, uma dieta anti-inflamatória. A associação do índice inflamatório da dieta ajustado por energia com características demográficas, socioeconômicas e antropométricas foi realizada a partir da análise de regressão linear multivariada. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Hospital Carlos Macieira (nº do parecer: 3.532.663). **RESULTADOS** A mediana da idade foi de 34 anos. Houve predomínio de indivíduos do sexo feminino (52,1%), ≤ 9 anos de escolaridade (68,4%) e da cor parda (50,3%). A média do índice foi $0,94 \pm 1,44$, com variação de 4,88 a 5,87. Adolescentes obesos (β : 0,35; IC: 0,14 - 0,56) tiveram índice inflamatório da dieta ajustado por energia mais pró-inflamatório. Ainda foi observado valores mais pró-inflamatório do índice naqueles indivíduos com maior renda, escolaridade e residentes nas regiões Sul e Nordeste. Além disso, aqueles com menor escolaridade também apresentaram índice inflamatório da dieta ajustado por energia menos inflamatório em ambos os sexos (-0,14 homens e -0,07 mulheres). **CONCLUSÃO** Os valores do índice inflamatório da dieta ajustado por energia mais pró-inflamatórios foram encontrados principalmente em indivíduos adolescentes e naqueles com maior renda e escolaridade. Esses resultados apontam para grupos de risco quanto a adoção de uma dieta mais inflamatória, o que, consequentemente, pode aumentar as chances desses indivíduos

Palavras-chave: Dieta; Consumo alimentar; Fatores socioeconômicos;

O TRABALHO E O CORPO GORDO: A CONCEPÇÃO E A CAUSALIDADE DA OBESIDADE SEGUNDO PROFISSIONAIS DE SAÚDE DA ATENÇÃO BÁSICA

JULIANA GIAJ LEVRA DE JESUS; CLAUDIA MARIA BOGUS.
FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Sendo a comida o elemento central para a manutenção da vida nos corpos e o corpo como via de expressão dos padrões, normas, patologias e contradições sociais, o comer em uma sociedade marcada pela desigual condição de vida e trabalho que os sujeitos estão expostos, também produz corpos diversos. Os trabalhadores da atenção básica, convivem no seu dia a dia com os reflexos da relação contemporânea entre a comida e os corpos, em um contexto de aumento de obesidade e carências nutricionais. Ao mesmo tempo, como representantes do Estado, ficam entre as diretrizes de cuidado para as pessoas com obesidade e a realidade complexa do território atendido. **OBJETIVO** Sendo assim, o objetivo desse estudo foi identificar e analisar a compreensão dos trabalhadores da atenção básica sobre os casos de obesidade encontrados na área de abrangência de uma unidade básica de saúde. **METODOLOGIA** A partir do referencial teórico da saúde coletiva sobre processo de trabalho e necessidades de saúde foi desenvolvido um estudo exploratório com abordagem qualitativa. Os dados foram coletados, a partir de entrevistas semiestruturadas, após o preenchimento do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foram realizadas 11 entrevistas com profissionais (médicos, enfermeiros e profissionais do Núcleo de Ampliado de Saúde da Família) de uma unidade básica de saúde, na zona leste da cidade de São Paulo entre os meses de julho e agosto de 2019, com o intuito de compreender a percepção desses trabalhadores sobre o fenômeno da obesidade nos dias de hoje. Por fim, foi feita uma análise temática dos dados coletados. **RESULTADOS** A percepção dos profissionais entrevistados não se diferencia do olhar do campo da saúde sobre a obesidade: a maioria percebe o aumento na prevalência de obesidade na população como um problema de saúde pública, especialmente por considerarem tal condição como fator de risco para doenças cardiovasculares e diabetes. Os entrevistados apresentam uma compreensão ampliada das possíveis causas da obesidade, havendo a interpretação de que seja resultado de um processo complexo e social, apesar da responsabilização dos indivíduos. A maioria atribui a obesidade como consequência de uma vida corrida, estressante decorrente das condições de trabalho e da rotina dos usuários. Assim, as escolhas alimentares na modernidade estariam ligadas a busca pelo prazer em uma sociedade cada vez mais individualista e com menos tempo. A organização do sistema alimentar com priorização da produção para o mercado externo, a conveniência construída pela indústria de alimentos e sua publicidade para o consumo de produtos ultraprocessados, também foram apontadas como possíveis causas da obesidade. **CONCLUSÃO** Sem negar a noção de risco, a prática em saúde com um olhar determinista e voltado exclusivamente para a perda de peso, parece distanciar os profissionais de um cuidado mais humanizado e integral. No atual contexto sócio histórico, a reflexão crítica sobre o corpo gordo, as implicações dessa gordura para a saúde e as práticas de atenção reproduzidas no dia a dia do serviço de saúde, precisa estar em sintonia com as reflexões sobre organização do trabalho na modernidade e a organização do sistema alimentar. Conceber a obesidade como uma doença, sem alterar as raízes que a provocam, parece ser bastante interessante aos que lucram com o adoecimento. Por outro lado, os trabalhadores, usuários do serviço de saúde e profissionais de saúde, seguem na busca constante por satisfação com seu corpo, sua alimentação e seu trabalho.

Palavras-chave: ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA; OBESIDADE; SISTEMA ALIMENTAR; TRABALHO; TRABALHO EM SAÚDE

ANÁLISE COMPARATIVA DO PERFIL NUTRICIONAL DE ADULTOS COM CEGUEIRA CONGÊNITA E ADQUIRIDA

REGIANE NUNES SILVA; LUCIANE LUCA DE ALENCAR; ROSANA ANA BETTINI.
UNIVERSIDADE PAULISTA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A cegueira não consiste exatamente na ausência completa da capacidade visual, mas aos prejuízos causados pela ausência dessa aptidão, que implica em dificuldade ou incapacidade da execução de atividades rotineiras. Segundo o último censo cerca de 529 mil pessoas declararam-se cegas.¹ A cegueira pode ter natureza congênita ou adquirida. Quanto mais precoce a perda da visão, maior será o valor atribuído a esta no desenvolvimento do indivíduo, sendo que diferenças comportamentais e emocionais são relatadas entre os indivíduos normovisuais e os com cegueira congênita e adquirida, o que influencia diretamente nas práticas alimentares, visto que, a alimentação, além da função nutritiva, apresenta também funções sociais e culturais, sendo importante fator de saúde pública.^{2,3} **OBJETIVO** Comparar o padrão alimentar e o perfil nutricional de indivíduos com Cegueira Congênita e Cegueira Adquirida em uma população adulta do município de São Bernardo do Campo/São Paulo. **METODOLOGIA** Estudo do tipo transversal, com amostragem não probabilística de conveniência, constituída por 57 voluntários cegos de ambos os gêneros, com idade entre 18 e 58 anos, distribuídos em: grupo cegueira congênita (23 participantes) e o grupo cegueira adquirida (34 participantes). Foram aplicados questionários para obtenção de informações socioeconômicas; comportamentais, como locomoção e mobilidade; hábitos alimentares, como habilidades na seleção, manipulação e preparo de alimentos, entre outras. A avaliação do estado nutricional foi realizada por meio do Índice de Massa Corpórea. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Paulista (2.109.432). Foram calculadas as médias e frequências entre os grupos. Para análise estatística, foram testadas a normalidade, através do teste Kolmogorov-Smirnov e a homogeneidade de variância, com o teste de Levene ($p>0,05$). Para comparação entre os grupos, foi utilizado Test T para os dados com distribuição normal e homogênea e o Teste Mann Whitney para dados não paramétricos (**RESULTADOS** Em relação ao comportamento, mais de 80% do grupo cegueira congênita relatou habilidade para seleção e manipulação de alimentos e utensílios, enquanto que aproximadamente 50% do grupo cegueira adquirida relatou tais habilidades. Não foi observada diferença na média da idade entre os grupos, sendo 38 e 37 anos, respectivamente. Ambos os grupos apresentavam maioria do sexo masculino (52%). Em relação ao estado nutricional, o grupo cegueira congênita (78%) e adquirida (59%) apresentaram estado nutricional inadequado, em relação à sobrepeso e obesidade. Foi observada diferença do índice de massa corporal entre os grupos ($p=0,03$), sendo o grupo cegueira congênita com maior percentual de obesidade (35%) e maior consumo de fast food ($p=0,03$). **CONCLUSÃO** Concluímos que há diferenças no perfil nutricional e padrão alimentar entre os grupos. Estudos mais específicos são necessários para melhor caracterização e orientação nutricional para esta população, a fim de melhorar qualidade de vida e prevenir desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis.

Palavras-chave: Deficiência visual; Comportamento alimentar; Estado nutricional;

INTERVENÇÃO NUTRICIONAL EDUCATIVA - UMA INTEGRAÇÃO ENTRE A UNIVERSIDADE DO ADULTO MAIOR E O CURSO DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE DE SANTA CRUZ DO SUL - RS

**DIENIFER WEIRICH LOPES; AMANDA LUISA KESSLER; FRANCISCA MARIA
ASSMANN WICHMANN; FABIANA ASSMANN POLL; CARINE LIMA ELLWANGER.
UNIVERSIDADE DE SANTA CRUZ DO SUL, - BRASIL.**

INTRODUÇÃO O aumento na expectativa de vida, traz um grande desafio para os profissionais da área da saúde, que devem atentar para a promoção do envelhecimento saudável. A Universidade do Adulto Maior, projeto desenvolvido na Universidade de Santa Cruz do Sul, consiste em um curso de extensão multidisciplinar, para pessoas a partir de 60 anos. Além de atender à demanda educacional da população idosa, incentiva a sociabilidade e interesse pela produção intelectual. Dentre as várias áreas do conhecimento, a Nutrição figura como área prioritária, sendo a educação nutricional uma ferramenta promotora da autonomia do educando, para que ele assuma a responsabilidade de seus atos relativos à alimentação e saúde. **OBJETIVO** Identificar o estado nutricional e relatar as ações de educação nutricional desenvolvidas com idosos integrantes do projeto Universidade do Adulto Maior. **METODOLOGIA** As ações de educação alimentar e nutricional foram realizadas por acadêmicas do curso de nutrição e ocorreram em encontros semanais durante os meses de março a julho de 2019, todas as atividades foram planejadas com assuntos de interesse dos participantes. A metodologia utilizada baseou-se em aulas expositivas e interativas, com entrega de materiais informativos e realização de dinâmicas em grupo. Realizaram-se oficinas culinárias com receitas saudáveis preparadas pelos idosos, sob orientação das acadêmicas. O estado nutricional dos idosos foi avaliado pelo cálculo do índice de massa corporal, através da aferição de peso e altura. Os idosos assinaram o termo de consentimento livre esclarecido e a pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob o parecer nº 1.318.470. **RESULTADOS** Em relação ao perfil dos 21 idosos participantes, 18 eram do sexo feminino, sendo a média de idade de 68 anos. Quanto ao estado nutricional, de acordo com o índice de massa corporal, 66,7% estavam em sobrepeso, 28,5% em eutrofia e 4,8% em magreza. Durante os 14 encontros realizados os assuntos foram: alimentação cerebral, necessidades nutricionais para idosos, guia alimentar, rotulagem nutricional, substituições alimentares, chás medicinais, fibras, hipertensão arterial e diabetes mellitus, interação alimento-medicação e alimentos funcionais. Foram realizadas cinco oficinas culinárias com alimentos saudáveis e acessíveis, apresentando receitas simples e diversificadas, bem como benefícios e propriedades dos alimentos. As dinâmicas de grupo realizadas a cada encontro, tinham como finalidade a fixação dos saberes compartilhados. A avaliação final da disciplina deu-se de maneira informal, os participantes registraram livremente sua percepção em relação aos encontros. Foram unânimes em consentirem que as atividades trouxeram benefícios para a sua qualidade de vida e, ainda, manifestaram ser a disciplina de nutrição a de sua preferência. **CONCLUSÃO** Todas as atividades embasadas pela educação nutricional têm reconhecida importância, dado o aumento expressivo de doenças relacionadas

à alimentação inadequada. Através das dinâmicas e avaliações foi evidente a mudança comportamental dos idosos participantes, representando assim uma grande conquista. Percebeu-se claramente, no transcorrer dos encontros, o interesse e envolvimento dos participantes, que além dos conhecimentos adquiridos sobre alimentação e nutrição, compartilharam num espaço para maior socialização, impactando positivamente na qualidade de vida e no envelhecimento ativo.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional; Idoso; Saúde;

RELAÇÃO ENTRE MARCADORES ANTROPOMÉTRICOS E O CONSUMO DE FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS POR ADOLESCENTES

**DIENIFER WEIRICH LOPES; DAIANE GERVASONI; FABIANA ASSMANN POLL;
FRANCISCA MARIA ASSMANN WICHMANN.
UNIVERSIDADE DE SANTA CRUZ DO SUL, - BRASIL.**

INTRODUÇÃO A adolescência representa um estágio da vida que uma alimentação de qualidade é fundamental para o crescimento e desenvolvimento adequados. Nesse sentido, o consumo de frutas, legumes e verduras inferior aos valores recomendados pode ser prejudicial, visto que pode afetar esse potencial e ainda consistir um fator de risco para a saúde. Da mesma forma, a utilização de medidas úteis para triagem de grupos de risco possibilitaria o estabelecimento de medidas preventivas, reduzindo a morbimortalidade e o custo socioeconômico de doenças. **OBJETIVO** Associar a relação cintura-estatura com índice de massa corporal, circunferência da cintura e consumo de frutas, legumes e verduras em adolescentes. **METODOLOGIA** Estudo transversal, com adolescentes de duas escolas públicas de Santa Cruz do Sul/RS, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Santa Cruz do Sul sob nº 1.936.849. Verificou-se o consumo de frutas, legumes e verduras através de um questionário, sendo considerado como adequado o consumo diário de cinco porções. A relação cintura-estatura foi classificada para obesidade abdominal com valores iguais ou superiores a 0,5. O índice de massa corporal foi classificado conforme a Organização Mundial de Saúde, e a circunferência da cintura por Taylor e cols. Realizou-se estatística descritiva para idade, peso, estatura, índice de massa corporal e relação cintura estatura. Os dados foram verificados quanto à normalidade e homocedasticidade. A correlação de Pearson ou Spearman foi utilizada entre os dados antropométricos e para soma e o consumo de porções de frutas, legumes e verduras, com nível de significância de 5%. **RESULTADOS** Participaram do estudo 65 adolescentes, com média de idade de $13,76 \pm 1,41$ anos. A classificação do índice de massa corporal resultou em 72,3% em eutrofia e 24,6% em excesso de peso (sobrepeso + obesidade). Quanto à relação cintura-estatura 10,8% dos adolescentes tinham obesidade abdominal e na classificação da circunferência da cintura 15,4% deles, estavam acima do percentil adequado para idade. Com relação ao consumo alimentar de frutas, legumes e verduras, a média diária foi de $2,17 \pm 1,90$ porções, resultando em 7,7% dos adolescentes com consumo adequado. Na associação da relação cintura-estatura com o consumo de frutas, legumes e verduras dos adolescentes, observou-se que não houve associação estatisticamente significativa ($r = 0,122$; $p = 0,335$). Foi encontrada associação positiva e estatisticamente significativa entre relação

cintura-estatura e índice de massa corporal ($r = 862$; p CONCLUSÃO A relação cintura-estatura teve associação significativa com o índice de massa corporal e circunferência da cintura, podendo ser um indicador antropométrico útil no diagnóstico de obesidade central e obesidade generalizada em adolescentes. O consumo de frutas, legumes e verduras não teve associação com os valores da relação cintura-estatura, mostrando que tanto os adolescentes eutróficos, como em excesso de peso têm baixo consumo destes alimentos.

Palavras-chave: Antropometria; Consumo alimentar; Escolares;

CONHECIMENTO E CONSUMO DE ALIMENTOS QUE CONTEM PREBIÓTICOS E PROBIÓTICOS NATURAIS EM IDOSOS DA UNIVERSIDADE DO ADULTO MAIOR UNIVERSIDADE DE SANTA CRUZ DO SUL - RS

DIENIFER WEIRICH LOPES; MAIARA PEREIRA CORREA; FRANCISCA MARIA
ASSMANN WICHMANN; FABIANA ASSMANN POLL.
UNIVERSIDADE DE SANTA CRUZ DO SUL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Em relação as mudanças fisiológicas que ocorrem no envelhecimento e a busca para o envelhecer saudável, a nutrição é fundamental na promoção da saúde do idoso baseada na alimentação saudável. Dentre os fatores estudados, pesquisadores indicam que o hábito alimentar apresenta impacto relevante no desenvolvimento de condições prevalentes nesta faixa etária. É importante identificar o conhecimento acerca dos alimentos funcionais, para conscientizar a população para a melhora do comportamento. A compreensão desses fatores é viável para auxiliar os profissionais de saúde a reverter os índices de má nutrição na geriatria. **OBJETIVO** Verificar o conhecimento e a frequência do consumo de alimentos ricos em prebióticos e probióticos entre os idosos que frequentam o programa Terceira Idade da Universidade de Santa Cruz do Sul UNISC. **METODOLOGIA** Estudo de delineamento analítico transversal realizado no programa Universidade Aberta a Terceira Idade em Santa Cruz do Sul - RS, no período de março a maio de 2019. O Idosos assinaram o termo de consentimento livre esclarecido, a pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob o parecer nº 3.184.058. A pesquisa foi realizada por meio de um questionário, com questões fechadas e respondido de forma individual pelos alunos do programa Aluno Especial da Graduação da Terceira Idade da UNISC. O questionário contemplou dados sobre gênero, idade, escolaridade e conhecimento, tipo e frequência de consumo de alimentos ricos em probióticos e prebióticos. O processamento dos dados e a análise estatística foram realizados através do programa Statistical Package for the Social Sciences, versão 18.0 e analisados por estatística descritiva. **RESULTADOS** A pesquisa incluiu 33 alunos de 60 a 85 anos, destes 63,6% afirmaram não saber o que são probióticos e prebióticos. Quanto ao sexo, 84,8% eram mulheres. Em relação ao nível educacional, 75,8% possuíam o ensino médio completo, 21,2% possuíam pós-graduação e 3% ensino superior completo. Os alimentos probióticos são pouco consumidos e conhecidos em relação aos alimentos prebióticos, os principais alimentos citados em consumo diário foram cebola, banana e alho, os consumidos semanalmente foram centeio e pão integral, e mensalmente o grão de bico.

Inobstante, o alimento probiótico kombucha é o menos conhecido, o iogurte com culturas vivas o menos consumido e o picles o mais consumido mensalmente. Quanto aos benefícios específicos de alimentos com propriedades probióticas e prebióticos (57,4%) não soube determinar. O principal benefício citado foi a melhora da função intestinal, seguido pelo fortalecimento do sistema imunológico. Sobre o melhor meio de divulgação para informação desses alimentos, as opções mais citadas foram as escolas e Universidades (72,7%). **CONCLUSÃO** Segundo os dados, considerável número de idosos desconhece a nomenclatura alimentos probióticos e prebióticos. Sobre os benefícios que podem promover a saúde, a maioria não soube informar. Assim, pode-se afirmar que o baixo conhecimento dos idosos pode ser uma das principais barreiras à sua adoção. Ressalta-se a importância da educação alimentar e nutricional no programa Terceira Idade da Universidade de Santa Cruz do Sul, pois é um dos caminhos para o conhecimento dos alimentos probióticos e prebióticos e para os idosos passarem a refletir sobre o seu comportamento alimentar, mudando e retornando aos hábitos alimentares tradicionais.

Palavras-chave: Consumo; Idoso; Prebióticos; Probióticos;

A REAÇÃO DA INDÚSTRIA DE REFRIGERANTES À REDUÇÃO DO SUBSÍDIO FISCAL CONCEDIDO ÀS EMPRESAS DO SETOR NA ZONA FRANCA DE MANAUS

ALINE BRANDÃO MARIATH¹; ANA PAULA BORTOLETTO MARTINS².

1. DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO, FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA, UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL; 2. NÚCLEO DE PESQUISAS EPIDEMIOLÓGICAS EM NUTRIÇÃO E SAÚDE, UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A edição do Decreto 9.394, de 2018 (BRASIL, 2018), impactou negativamente a tributação das indústrias de concentrados de refrigerantes estabelecidas na Zona Franca de Manaus, em especial as grandes corporações multinacionais do setor ali estabelecidas, e foi seguida de uma intensa mobilização no Congresso Nacional para sustar seus efeitos. **OBJETIVO** Identificar os principais atores externos envolvidos no processo decisório e os fatores determinantes para a aprovação ou rejeição dos projetos de Decreto Legislativo que visavam sustar os efeitos do Decreto 9.394, de 2018, no Congresso Nacional. **METODOLOGIA** Estudo de caso em que se avaliou a tramitação dos projetos de Decreto Legislativo que visavam sustar os efeitos do Decreto 9.394, de 2018, no Congresso Nacional: os PDS nº 57 e 59, de 2018, no Senado Federal, e os PDC nº 966, 969 e 1.011, de 2018, na Câmara dos Deputados. Buscaram-se informações publicamente disponíveis sobre o processo legislativo nos websites do Senado Federal e da Câmara dos Deputados (fichas de tramitação, projetos de Decreto Legislativo, pareceres, notas taquigráficas e vídeos das reuniões e sessões, resultados de votações, etc.) e sobre os principais atores envolvidos. Esses dados foram complementados com entrevistas com indivíduos que participaram da tramitação. Este estudo cumpriu todos os preceitos éticos em pesquisa, incluindo a aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Saúde Pública da USP e a assinatura do Termo de Consentimento Livre e

Esclarecido pelos entrevistados. **RESULTADOS** Identificou-se a participação da Associação Brasileira das Indústrias de Refrigerantes (Abir), entre cujos associados estão as duas multinacionais que atuam na Zona Franca de Manaus; da Associação dos Fabricantes de Refrigerantes do Brasil (Afrebras), que representa os interesses de pequenos e médios produtores de refrigerantes; e da sociedade civil, representada em especial pelo Conselho Nacional de Segurança Alimentar (Consea) e pela Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável. No Senado Federal, apesar da intensa mobilização dos parlamentares que se opunham aos subsídios fiscais concedidos às empresas atuantes na Zona Franca de Manaus e daqueles que defendiam a necessidade de regulação da indústria de bebidas açucaradas como medida de combate à obesidade, o poderoso lobby das grandes multinacionais logrou êxito. Na Câmara dos Deputados, prevaleceram os interesses dos pequenos e médios produtores de refrigerantes, favorecidos pelo fato de que a tramitação da matéria iniciou na Comissão de Finanças e Tributação. Foram determinantes a composição da Comissão (havia um grupo de parlamentares entre seus membros bastante favoráveis ao setor), a falta de articulação dos parlamentares do Estado do Amazonas, além do fato de que a decisão da Comissão tinha caráter terminativo e foi tomada ao final da sessão legislativa e da legislatura, ensejando a rejeição da matéria e seu arquivamento. **CONCLUSÃO** Ainda que as grandes corporações produtoras de refrigerantes somente tenham sido vitoriosas no Senado Federal, pode-se afirmar que em ambas as Casas legislativas os interesses econômicos prevaleceram sobre a saúde pública.

Palavras-chave: atividade política corporativa; bebidas açucaradas; lobby; políticas públicas; refrigerantes

AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO DAS PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS COM ESTUDANTES DO ENSINO MÉDIO INTEGRADO EM MEIO AMBIENTE DO INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA CAMPUS SEABRA

ALICE ARAÚJO DE SOUZA¹; MARIA NAZARE GUIMARAES MARCHI².

1. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA CAMPUS SEABRA, - BRASIL; 2. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CAMPUS CATU, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As Plantas Alimentícias Não Convencionais contemplam todas as plantas cujo consumo é desconhecido ou pouco usual. Além disso, elas podem ser nativas, exóticas, silvestres, espontâneas ou cultivadas. O consumo dessas plantas contribui com a soberania alimentar e nutricional, uma vez que possibilita a escolha de um maior número de vegetais livres de Organismos Geneticamente Modificados e orgânicos, que além de serem benéficos para saúde contribuem com o meio ambiente. Assim, a escola apresenta-se com um local extremamente importante para divulgação desse tema, uma vez que os estudantes estão em fase de formação e atuam como multiplicadores da informação. **OBJETIVO** Avaliar o conhecimento de estudantes sobre as Plantas Alimentícias Não Convencionais. **METODOLOGIA** Estudo descritivo, observacional, de caráter quantitativo, desenvolvido através de respostas às perguntas interpretativas em questionários semi-estruturados

realizado com 49 estudantes de duas turmas do ensino médio integrado em meio ambiente do Instituto Federal da Bahia do campus de Seabra, Bahia, sendo 33 alunos do primeiro ano e 16 do terceiro. O nível de conhecimento sobre Plantas Alimentícias Não Convencionais foi classificado em: conhecimento insuficiente quando de 0 a 50% das respostas fossem afirmativas; regular se fossem afirmativas de 51 a 75% das respostas; e adequado acima de 75% das respostas afirmativas para o conhecimento do termo Plantas Alimentícias Não Convencionais. Este trabalho é parte integrante do projeto de pesquisa aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Instituto Federal da Bahia Campus Salvador, CAAE 21737619.8.0000.5031. **RESULTADOS** Com relação à caracterização dos alunos que participaram da pesquisa, verificou-se que a maior parte pertencia ao sexo feminino (67,3%), com idade média de $16,5 \pm 1,12$ anos. Quanto ao local de residência 87,5% são da zona urbana. Questionados se já consumiram algum alimento que não fosse amplamente divulgado, 87,75% disseram que não. Em relação ao conhecimento sobre Plantas Alimentícias Não Convencionais apenas 12,75% afirmaram conhecer, demonstrando o conhecimento insuficiente dos estudantes com relação ao termo. Foi encontrada relação significativa ($p > 0,05$) entre o conhecimento sobre as plantas alimentícias com o tempo em que a turma está na escola, ou seja, dentre todos os alunos que conheciam, a maior parte foram de estudantes do terceiro ano. **CONCLUSÃO** Os resultados demonstraram que mesmo em turmas do curso de meio ambiente o termo Plantas Alimentícias Não Convencionais ainda é desconhecido pelos estudantes. Isso pode indicar que este conteúdo transversal precisa ser inserido como temática de disciplinas propedêuticas ou técnica, bem como em projetos de pesquisa e extensão. É importante que as instituições de ensino contribuam com a divulgação da possibilidade do consumo das Plantas Alimentícias Não Convencionais, devido o potencial em contribuir com a preservação da biodiversidade, a diversidade alimentar e com a segurança e soberania alimentar e nutricional uma vez que são livres de agrotóxicos, de fácil acesso e com alto valor nutricional.

Palavras-chave: alimentos orgânicos; biodiversidade; escola; soberania alimentar;

“DE ONDE VEM OS ALIMENTOS?”: RELATO DE EXPERIÊNCIA DE UMA AÇÃO DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL.

ANA LETÍCIA DA SILVA FERREIRA¹; PEDRO PAULO MORAES DA CÂMARA¹;
DAYANNE CAROLINE PINHEIRO GARCES¹; KESIA PRESTES VALENTE¹; MANUELA
MARIA DE LIMA CARVALHAL¹; REJANE MARIA SALES CAVALCANTE MORI².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE
FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO Uma das questões mais evidentes sobre a alimentação atual é o processo de distanciamento humano em relação aos alimentos. A história da alimentação humana reflete a preocupação constante com a busca/produção de alimentos que vem passando por modificações tanto na forma de produzir quanto de distribuir. E conhecer sobre o modelo de produção e consumo de alimentos é fundamental para garantir segurança alimentar e nutricional o que diz respeito ao direito

dos povos de definirem as políticas, com autonomia sobre o que produzir, para quem produzir e em que condições produzir. Por isso, conhecer a origem do alimento desde a sua produção até o consumo, significa habilitar o cidadão a fazer a escolha certa na hora de se alimentar, garantindo maior qualidade e segurança. Neste sentido, as ações de Educação Alimentar e Nutricional surtem efeito no processo de aprendizagem e melhora da saúde. **OBJETIVO** Relatar a experiência de uma ação de Educação Alimentar e Nutricional em uma Unidade Municipal de Saúde de Belém, Pará. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência de uma ação educativa realizada em uma Unidade Municipal de Saúde em Belém, Pará, em Outubro de 2019. A atividade faz parte do projeto de Extensão "Oficina da Saúde: ações de educação alimentar e nutricional para crianças na atenção primária à saúde da Universidade Federal do Pará aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade sob parecer 3.380.831. Participaram da atividade crianças com idade entre quatro e seis anos, mediante a assinatura dos responsáveis no Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Para atividade, foi elaborada uma tecnologia educativa do tipo quebra cabeça, que consistiu em oito imagens demonstrando as etapas de produção dos alimentos (cenoura, batata, cebola, beterraba, tomate). As crianças deveriam apresentar, de acordo com os seus conhecimentos prévios, a ordem do processo dos alimentos até chegar ao consumo, em seguida os alunos explicaram sobre as formas de plantio, meios de produção e propriedades nutricionais dos alimentos que constavam nos desenhos. **RESULTADOS** A atividade realizada foi considerada um sucesso, uma vez que houve a participação ativa das crianças e grandes questionamentos sobre o assunto abordado. Em um primeiro momento houve dificuldade em encaixar de maneira correta as figuras, no entanto após conversas e indagações cada uma conseguiu cumprir com êxito o objetivo da ação. **CONCLUSÃO** As etapas de produção dos alimentos é um assunto importante que deve ser repassado a todos os indivíduos, principalmente as crianças, pois conhecer sobre esse processo é de fundamental importância para se adquirir soberania e segurança alimentar e nutricional. Dessa forma é necessário que ações de Educação Alimentar e Nutricional com essas temáticas sejam realizadas dentro da Atenção Primária à Saúde.

Palavras-chave: Atenção primária à saúde; Educação em saúde; Segurança alimentar; Tecnologia educativa;

PREVALÊNCIA DE GESTANTES COM DIABETES GESTACIONAL E/OU DOENÇA HIPERTENSIVA ESPECÍFICA DA GESTAÇÃO NO BRASIL

RENATA CRISTINA BEZERRA RODRIGUES; MONIQUE DA COSTA LISBOA; GLENDA MARREIRA VIDAL DO NASCIMENTO; ALINE RODRIGUES DE OLIVEIRA; RENATA SUZANE E SILVA MERCÊS.
ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O processo de transição nutricional contribui diretamente para incidência de casos de obesidade, igualmente nas mulheres em idade reprodutiva, favorecendo a ocorrência de gestações de alto risco. São consideradas gestações de alto risco àquelas com maiores chances de evoluir de

forma desfavorável para a mãe e/ou feto. Dentre os fatores citados na literatura, as Doenças Crônicas Não Transmissíveis são consideradas fator de risco em condições clínicas pré-existentes ou adquiridas durante o período gestacional. Estima-se que entre 3% a 8% das gestantes desenvolvem hipertensão, sendo esta considerada uma pandemia global. Das síndromes hipertensivas, destacam-se a eclampsia e a pré-eclâmpsia como a principal causa de mortalidade materna e perinatal, abarcando 13% das mortes maternas no mundo, podendo chegar a 35% no Brasil. Já o Diabetes Mellitus Gestacional é o distúrbio metabólico mais comum da gestação podendo, ou não, instalar-se após o puerpério. **OBJETIVO** Verificar a prevalência de Diabetes Mellitus Gestacional e Doença Hipertensiva Específica da Gestação nas Regiões do Brasil. **METODOLOGIA** Trata-se de uma revisão bibliográfica sistemática. Utilizou-se os seguintes descritores: diabetes gestacional, doença hipertensiva específica da gestação e gravidez de alto risco, nas plataformas de busca Scientific Electronic Library Online, Google Acadêmico e Biblioteca Virtual da Saúde. Foram selecionados artigos de 2018 a 2020, em português, de pesquisas realizadas no Brasil. Foram encontrados 198 artigos e 8 foram selecionados por apresentarem os critérios de inclusão. **RESULTADOS** A maior prevalência de síndrome hipertensiva específica da gestação encontrada foi na região Nordeste, com 30,0% das gestantes, seguida das regiões Sul com 24,1%, Sudeste com 23,7%, Norte com 15,0% e Centro Oeste, com apenas 8,9%. Os estudos selecionados não obtiveram a média brasileira de prevalência de hipertensão gestacional, o que ressalta a necessidade da realização de um estudo nacional. Para diabetes, a média brasileira permeia os 18% do total das gestações. As regiões Sul (16,5%) e Nordeste (16,7%) aproximaram-se da média brasileira, enquanto Norte (3,9%) e Centro Oeste (8,9%) aparecem bem abaixo, com destaque para a região Sudeste (33,3%) com números bem acima da média nacional. **CONCLUSÃO** A quantidade restrita de dados na literatura impossibilita uma leitura mais clara dos resultados por região e nacional, sendo necessários mais estudos. Porém, destaca-se que o estado nutricional é um importante marcador para o processo saúde-doença da mãe e do bebê, visto que a gestação é um período de grande vulnerabilidade e pode-se prevenir ambas patologias com apoio multidisciplinar, bem como auxiliar no tratamento das mesmas.

Palavras-chave: diabetes gestacional; hipertensão específica da gestação; gravidez de alto risco;

PROGRAMA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM INDIVÍDUOS EM VULNERABILIDADE SOCIAL DE UMA INSTITUIÇÃO FILANTRÓPICA NA CIDADE DE SANTOS-SP.

VICTÓRIA DE ARAÚJO LEITE; EMANUELLE FERNANDA ALVES SOARES; LUIZA FLORENTINO DOS SANTOS; JULIANA CAROLINE DA SILVA PINTO; SIMONE DOS ANJOS CAIVANO; DESIREE RODRIGUES DE CASTRO GARCIA.
UNIVERSIDADE METROPOLITANA DE SANTOS, SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO A vulnerabilidade social, caracterizada pelo baixo nível de educação, falta de saneamento básico e ausência de ambiente familiar, torna o indivíduo dependente de terceiros para sobreviver. Com a alta demanda ao processo saúde-doença foi implantado o Sistema Único de Saúde

e, mais tarde, o Programa Bolsa Família, que tem seus recursos financeiros destinados à Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Algumas políticas públicas voltadas à saúde foram implantadas para garantir a Segurança Alimentar e Nutricional, fortificando a sustentabilidade e a alimentação saudável e adequada. **OBJETIVO** Promover ações de Educação Alimentar e Nutricional em uma Instituição filantrópica da cidade de Santos - São Paulo. **METODOLOGIA** Este estudo é de caráter descritivo com a população variada entre homens, mulheres, crianças e adultos. Este público apresenta síndromes como distrofia muscular, síndrome de down, paralisia cerebral, microcefalia entre outras não esclarecidas pela equipe interdisciplinar local. Foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Metropolitana de Santos sob CAAE nº 12051619.3.0000.5509. Para participação deste estudo os voluntários receberam o Termo de Assentimento Livre e Esclarecido. Foram desenvolvidas seis atividades lúdicas a fim de proporcionar maior conhecimento sobre alimentação e nutrição, sendo elas: teatro (alimentos saudáveis e suas funções), prato saudável (mural com o conhecimento das crianças sobre alimentação saudável), pintura de alimentos saudáveis (interação) análise dos sentidos (com frutas, legumes e verduras), dominó na feira e jogo da memória saudável (cognição e trabalho em grupo). **RESULTADOS** Participação de 20 voluntários, formado por crianças com idade entre um e onze anos, de ambos os sexos. Nas atividades práticas para educação especial, a equipe multiprofissional aproveitou a integração das crianças para realizar exercícios de fisioterapia auxiliando na melhora do quadro das crianças com distrofia muscular. A síndrome microcefalia apresenta grande dificuldade de interação, porém com a ajuda de seus acompanhantes, foi possível uma participação significativa. Notou-se que quando iniciavam-se as atividades específicas, todos os participantes demonstram mais interesse e seus responsáveis interagiram, pois alguns tinham dificuldades de locomoção e cognição. Os responsáveis e profissionais da instituição relataram que adoraram as atividades, e que crianças com dificuldades de integração conseguiram melhorar ao longo das atividades, contribuindo com o quadro de evolução de algumas crianças. Autores sugerem reflexões para que o processo de Educação Alimentar e Nutricional alcance os resultados almejados: gestores, professores, merendeiras, agricultores familiares, nutricionistas, coordenadores pedagógicos, pais/cuidadores também devem participar. É necessário, pensar em ações que envolvam estes outros agentes sociais como importante força de mudança de comportamento. **CONCLUSÃO** Este estudo mostrou que o Educação Alimentar e Nutricional é uma prática social que leva a autonomia de preferências alimentares e estimula hábitos saudáveis. Deve-se levar em consideração que as limitações do público, somados à vulnerabilidade social e que necessitam da contribuição dos responsáveis, devem auxiliar e incentivar no desenvolvimento de atividades para melhorias no quadro cognitivo, motor e social para a execução e finalização de uma atividade proposta.

Palavras-chave: Educação especial; Educação alimentar; Política Pública; Segurança Alimentar e Nutricional; Vulnerabilidade

A EDUCAÇÃO PERMANENTE COMO UMA VIA DE ENFRENTAMENTO À INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: A EXPERIÊNCIA DAS OFICINAS SOBRE O GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA

JULIANA GIAJ LEVRA DE JESUS; PATRICIA CONSTANTE JAIME.
FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As mudanças nos padrões de vida e trabalho da população brasileira, decorrentes do aprofundamento da desigualdade social no país, têm reflexos sobre a qualidade e a quantidade dos alimentos ingeridos pelos indivíduos. O aumento do consumo de alimentos ultraprocessados em detrimento dos alimentos naturais ou preparações caseiras relaciona-se com essas mudanças e tem sido associado à crescente prevalência de obesidade no mundo. Apesar de já conhecida a relação entre a desnutrição e o acesso aos alimentos, ainda é pouco discutida a concepção da obesidade como uma manifestação da insegurança alimentar e nutricional e de um sistema alimentar mundial insustentável. **OBJETIVO** O objetivo deste relato é apresentar e discutir a experiência da realização de oficinas educativas com profissionais da atenção básica do município de Diadema como uma ação de enfrentamento à insegurança alimentar e nutricional. **METODOLOGIA** Com os objetivos de apresentar o Guia Alimentar para População Brasileira, seus princípios e recomendações, bem como discutir sua utilização como uma ferramenta de educação em saúde, foram realizadas 10 oficinas de educação permanente com profissionais das equipes de saúde da família do município de Diadema, entre agosto e novembro de 2018. O Manual instrutivo: implementando o Guia Alimentar para População Brasileira em equipes que atuam na Atenção Primária à Saúde foi utilizado como orientador das oficinas com os profissionais de saúde com ensino superior e foi adaptado para a elaboração das oficinas com os agentes comunitários de saúde. O manual foi baseado na prática pedagógica problematizadora, no conceito de educação permanente em saúde e da prática colaborativa interprofissional. O projeto foi composto por cinco etapas: treinamento das nutricionistas facilitadoras; diagnóstico inicial do território; oficinas com profissionais com ensino superior; oficinas de sensibilização com os agentes; e reuniões de apoio institucional. Os resultados das oficinas foram avaliados por meio de um questionário validado preenchido pelos participantes. **RESULTADOS** Foram organizadas e executadas duas oficinas com profissionais com ensino superior (n=51) e oito oficinas de sensibilização com os agentes (n=139). As oficinas contaram com a participação de diversas categorias profissionais. A sistematização dos questionários apontou que após a realização das oficinas, os profissionais apresentaram evolução positiva no conhecimento sobre o Guia, com aumento da confiança individual e coletiva para desenvolver ações de promoção da alimentação adequada e saudável mesmo diante de alguns desafios. **CONCLUSÃO** O espaço de educação permanente e de trocas entre os profissionais, promovido pelas oficinas de capacitação, mostrou-se potente para a coletivização das situações vivenciadas no dia a dia do serviço, bem como uma via de enfrentamento à insegurança alimentar e nutricional no setor saúde através da possibilidade de qualificação da atenção prestada à essa população. Ainda que tenha sido uma experiência local, a aposta feita pelo município em uma atividade educativa com profissionais de saúde possibilitou um aprofundamento sobre os conceitos e abordagens que dão sustentação ao Guia, ou seja, abarcou discussões que vão muito além das recomendações contidas no documento. Compreender as contradições que envolvem a situação de insegurança alimentar e nutricional e, conseqüentemente, da obesidade pode contribuir para práticas intersetoriais mais emancipadoras e próximas das necessidades de saúde da população.

Palavras-chave: Educação continuada; Estratégia Saúde da Família; Trabalho em saúde;

ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS DE 6 A 23 MESES - SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

BRUNA MACEDO LOPES; LUISA MARGARETH CARNEIRO DA SILVA; LEDIANE NUNES CAMARA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO As políticas públicas de combate à desnutrição e a obesidade têm grandes desafios. Na infância esses desafios são maiores, pois é um período da vida de acentuado crescimento e desenvolvimento físico e mental. A obesidade e a desnutrição provocam o aumento da morbidade e mortalidade, gerando maiores gastos em saúde para o país. Por conta disso, coloca-se a avaliação nutricional infantil como imprescindível para uma boa qualidade de vida. **OBJETIVO** Demonstrar o número de crianças assistidas na atenção básica de acordo com o seu estado nutricional, registrado no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. **METODOLOGIA** Estudo transversal com dados públicos, da base do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, que não identificam o sujeito, portanto, segundo o Comitê de Ética em Pesquisa, não carece de aprovação. Com o auxílio de pesquisa bibliográfica realizada na base de dados da Scientific Electronic Library Online. A pesquisa baseou-se em demonstrar a avaliação nutricional em crianças de 06 a 23 meses, nos anos de 2015 a 2019, atendidas pelo Sistema Único de Saúde. **RESULTADOS** O número de crianças atendidas na Atenção Básica e registradas no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional nos anos de 2015, 2016, 2017, 2018 e 2019 foi respectivamente: 135.775; 154.014; 156.969; 162.813; 123.964. Com relação a 2015, do total de atendimentos, 1.594 (1,17%) crianças receberam diagnóstico de peso muito baixo para a idade e 11.091 (8,17%) crianças estavam acima do peso. Em 2016, 1.969 (1,28%) crianças estavam com peso muito baixo e 14.106 (9,16%) com peso elevado para a idade. Em 2017, 2.265 (1,44%) estavam com peso muito baixo para a idade enquanto 11.213 (7,14%) apresentavam peso elevado. No ano de 2018, 2.499 (1,53%) encontravam-se desnutridas e 11.128 (6,83%) com peso elevado. Já em 2019, 1.636 (1,32%) crianças foram diagnosticadas com peso muito baixo para a idade e 9.060 (7,31%) com peso elevado. Partindo desses dados, percebe-se que o Brasil se encontra em discordância, de um lado, uma parte da população ainda sofre com a violação do direito a alimentação adequada para suprir suas necessidades biológicas, levando diversas crianças a serem expostas a desnutrição que, consequentemente, resulta em complicações das doenças imunossupressoras e infecto-parasitárias. Como contraponto, há a obesidade, que traz como principal vertente a má alimentação associada a diversos outros fatores, podendo culminar no aumento de diabetes do tipo 2, doenças cardiovasculares, câncer dentre outras. Ademais, salienta-se também a baixa notificação de crianças atendidas, o que sugere uma falha no processo de acesso da população às políticas públicas vigentes. Por conta disso, os achados do estudo corroboram com outros estudos que manifestam uma clara preocupação acerca da presença de tais manifestações clínicas na sociedade atual, sendo de relevância os tratamentos e a implementação de políticas públicas que visem abranger toda a complexidade das causas que rodeiam tais problemas. **CONCLUSÃO** O número de crianças em estado de desnutrição e obesidade ainda é preocupante. Partindo disso, os dados disponibilizados pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional são de extrema relevância, pois indicam os elevados números de desnutrição e obesidade infantil, caracterizando a transição nutricional que passa o país, assim como revelando um grave problema de saúde pública.

Palavras-chave: desenvolvimento infantil; desnutrição; obesidade;

A INFLUÊNCIA DA TELEVISÃO NO CONSUMO ALIMENTAR DE CRIANÇAS ENTRE 2 E 4 ANOS DE IDADE

**BRUNA MACEDO LOPES; LEDIANE NUNES CAMARA; LUISA MARGARETH
CARNEIRO DA SILVA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.**

INTRODUÇÃO Apesar da vigência de legislações que regulamentam a influência dos meios midiáticos sobre a alimentação infantil, ainda se observa que o comportamento alimentar é influenciado por tais meios. Os costumes são delineados na infância e é preocupante a capacidade de influência dos meios eletrônicos que possam gerar hábitos negativos à qualidade de vida e ao pleno desenvolvimento de tais indivíduos. **OBJETIVO** Demonstrar o número de crianças, de 2 a 4 anos, atendidas na Atenção Básica que possuíam o hábito de realizar as refeições assistindo televisão, registrados no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. **METODOLOGIA** Estudo transversal, com dados públicos da base do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional nos anos de 2017 a 2019, que não identificam o sujeito, portanto, segundo o Comitê de Ética em Pesquisa, não necessita de aprovação. Com o auxílio de pesquisa bibliográfica na base de dados da Scientific Electronic Library Online, afim de melhor embasar o proposto nesse estudo. **RESULTADOS** O número de crianças, de 2 a 4 anos, atendidas na Atenção Básica e registradas no sistema de Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional nos anos de 2017, 2018 e 2019 foram respectivamente: 110.218; 175.816; 160.596. Em relação ao total de 2017, 53.704 (49%) crianças possuíam o hábito de fazer as refeições assistindo televisão. Em 2018, 89.591 (51%) possuíam tal costume. Já em 2019, esse número foi de 82.210 (51%) crianças. Considerando os dados, nota-se que o número de crianças expostas a influência midiática é preocupante. Tal hábito é facilmente relacionado com a obesidade e outros distúrbios, tendo em vista que a exposição desses indivíduos a propagandas, principalmente das redes de fast food. Tais publicidades acabam sugestionando costumes alimentares baseados no consumo exagerado de açúcar simples, sal e gorduras. Cabe referir que as grandes empresas do ramo alimentício, por meios persuasivos do ponto de vista infantil, se valem de propagandas repletas de animações e personagens com alto poder de convencimento. Dessa forma, esse estudo corroborou com outros estudos que identificam o hábito de realizar as refeições assistindo televisão como sendo danoso à uma boa saúde, pois favorecem a susceptibilidade a doenças como obesidade, diabetes e câncer, delimitando não só a infância, mas, também, a vida toda desses indivíduos. **CONCLUSÃO** Um número preocupante de crianças cresce expostas a propagandas massivas que levam a adoção de hábitos alimentares não saudáveis. Logo a televisão, como meio midiático, pode influenciar negativamente os hábitos alimentares em crianças e consequentemente, interfere no crescimento e desenvolvimento, tornando tais indivíduos mais propensos a doenças crônicas.

Palavras-chave: desenvolvimento; doenças crônicas; hábitos alimentares; televisão;

INTERVENÇÃO EM GRUPO COM OBESOS: MUDANÇAS NO PERFIL CORPORAL E NO CONSUMO ALIMENTAR

AMOYSA ARAUJO RIBEIRO¹; VANESSA TEIXEIRA DE LIMA OLIVEIRA²; RAISSA LOISE MACIEL DE SOUZA²; RICARDO ANDRADE BEZERRA¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE – ESCOLA MULTICAMPI DE CIÊNCIAS MÉDICAS, RIO GRANDE DO NORTE - RN - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE – FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DO TRAIRI, RIO GRANDE DO NORTE - RN - BRASIL.

INTRODUÇÃO A obesidade é um dos principais problemas de saúde pública na atualidade, considerada uma condição crônica, que está associada ao surgimento de diversas outras doenças. A mesma é fortemente estimulada por hábitos alimentares inadequados e sedentarismo. Por isso, é fundamental que haja seu enfrentamento por meio de mudanças alimentares e comportamentais. Com essa finalidade indica-se a estratégia de intervenções em grupos, por possibilitar o emprego de diferentes terapêuticas e ainda estimular o autocuidado. **OBJETIVO** Avaliar mudanças no perfil corporal e no consumo alimentar de obesos participantes de grupo de intervenção. **METODOLOGIA** A pesquisa apresentou delineamento quase experimental, onde os participantes (n=50) foram avaliados nos períodos pré e pós a realização do grupo. Estes eram usuários da Atenção Básica no município de Caicó/RN, tais foram convidados a participar da pesquisa e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foram divididos em dois grupos: Grupo 1: baixa adesão (n= 26), e Grupo 2: alta adesão (n=24). A pesquisa obteve parecer favorável do Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi Universidade Federal do Rio Grande do Norte - número 2.664.722. O estudo aconteceu em três etapas: A primeira e terceira (pré e pós grupo) foram de avaliação. Nestas foram coletados dados sociodemográficos, aplicado o Questionário de Frequência Alimentar e realizada a avaliação corporal (peso, estatura, circunferência abdominal). Já a segunda etapa contou com a realização da intervenção, conduzida por nutricionista, através de seis encontros, uma vez por semana. Abordou-se temas como: obesidade, autoestima, ansiedade, grupos e porções alimentares, dietas da moda. Utilizando recursos audiovisuais: slides, vídeos, músicas, dinâmicas e rodas de conversa. Ao final de cada encontro também eram lançadas metas semanais, para auxiliar na aquisição de novos hábitos. Os dados da pesquisa foram analisados estatisticamente através do programa Statistical Package for the Social Sciences, versão 20.0. Aplicou-se teste de Fisher e Qui quadrado de Pearson para análises de consumo alimentar; e Test-t pareado e de Wilcoxon para as antropométricas. Foi considerado significativo valores de p **RESULTADOS** O estudo apresentou uma maior quantidade de mulheres (86,0%), casados (60,0%), com ensino fundamental incompleto (24,0%), moradia própria (48,0%), e renda de até um salário mínimo (52,0%). Foram observadas a presença de hipertensão e diabetes (34,0% e 8%, respectivamente). O grupo de alta adesão obteve mudanças significativas tanto em relação consumo alimentar, passando a consumir alimentos saudáveis, mais de 5 vezes por semana, como: salada crua (p= 0,049), legumes (p= 0,030) e frutas (p= 0,001). E também diminuindo o consumo de fast-food, cereais refinados e doces. Quanto ao perfil corporal, reduzindo os valores do Índice de Massa Corporal e da circunferência (p= 0,003 e 0,015).

Já o grupo de baixa adesão não obteve alterações significativas em nenhuma das variáveis. **CONCLUSÃO** A estratégia de intervenção em grupo apresenta um bom impacto para o tratamento da obesidade. Mostrando resultados positivos para mudanças alimentares e do perfil corporal. E ainda se mostrou um meio importante para troca de saberes e empoderamento pessoal para com saúde e estilo de vida.

Palavras-chave: Obesidade; Saúde Pública; Terapia Nutricional;

PROJETO APRENDER É SAUDÁVEL: ESTRATÉGIA DE COMBATE A OBESIDADE INFANTIL EM UMA UNIDADE ESCOLAR DO EXTREMO SUL CATARINENSE

PAULA ROSANE VIEIRA GUIMARÃES¹; EDNARA SAVIO CAETANO²; IAN RABELO GABRIEL²; ANA PAULA AGUIAR MILANEZ³; CRISTIANE SANTOS DA ROSA³.

1. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE CRICIUMA, CRICIÚMA - SC - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATRAINENSE, CRICIUMA - SC - BRASIL; 3. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE CRICIUMA, CRICIUMA - SC - BRASIL.

INTRODUÇÃO A promoção da saúde é importante para garantir um crescimento e desenvolvimento saudável na fase escolar, um estilo de vida saudável promove benefícios à saúde, evitando doenças como anemia, obesidade, desnutrição, entre outras. Assim os familiares têm um papel importante na hora da oferta, preparo e quantidades dos alimentos, pois neste período é muito comum a ingestão de fast food, refrigerantes, açúcares, frituras e baixo consumo de frutas, verduras e legumes. A ingestão frequente destes tipos de alimentos tem apresentado um acréscimo da prevalência de sobrepeso e da obesidade na população infantil e é um grande fator de risco para o aumento das doenças crônicas. As ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) são responsáveis por abordar a alimentação saudável, respeitando a individualidade cultural e social, promovendo sempre o autocuidado individual e coletivo. **OBJETIVO** Identificar os casos de obesidade em escolares para ação de educação alimentar e nutricional com os pais ou responsáveis. **METODOLOGIA** Estudo transversal, de abordagem quali-quantitativa. O município estruturou como plano de governo um projeto intersetorial para combate a obesidade infantil. O projeto aprender é saudável entre Secretaria de Educação e Saúde prevê ações distintas e concomitantes. Inicialmente obteve-se peso e estatura de todos escolares da rede pública, classificação do IMC/I para diagnóstico nutricional e identificação dos casos de sobrepeso, obesidade e obesidade grave. Os mesmos foram encaminhados para acompanhamento, se sobrepeso pela equipe de Atenção Primária, se obesidade para atendimento nutricional. No presente trabalho apresentam-se informações referentes a uma das escolas avaliadas que, além do fluxo definido pelo projeto municipal realizou-se uma atividade de EAN, no período noturno, para a qual foram convidados os pais e/ou responsáveis dos 40 escolares que apresentaram obesidade. **RESULTADOS** Ao total participaram 209 escolares de uma escola municipal de educação infantil e ensino fundamental. A média de idade foi 7,07 ($\pm 1,9$) entre 5 e 12 anos. Destes, 44,9%, (94) eram do sexo feminino, apresentando 64,9% (61) com IMC/I adequado, 3,2% (3) com magreza, sobrepeso em 13,8% (13), obesidade com 17,1% (16) e 1% (1) com obesidade grave. Dos 55,1%

(115) do sexo masculino, 61,7% (115) apresentaram IMC/I adequado, 2,6% (3) magreza, 15,7% (18) sobrepeso, 20% (23) obesidade e nenhum caso de obesidade grave. A EAN em forma de roda de conversa, teve a participação de 5 familiares com Nutricionista NASF, Residentes em Saúde da Família Nutricionista e Prof. Educação Física, professores e diretora da escola. Foram abordados os 10 passos do Guia alimentar para população brasileira, especificamente leitura de rótulos e classificação dos alimentos pelo grau de processamento e atividade física, jogos e movimentos. Ao final observou-se pelos relatos que a maioria dos participantes mostraram interesse em modificar a alimentação familiar com a redução de ultraprocessados e aumento da aquisição de verduras, frutas e legumes. **CONCLUSÃO** Acompanhar o estado nutricional de escolares é fundamental para prevenir o excesso de peso nesta população. As ações de EAN se mostraram ferramentas importantes para o estímulo ao consumo alimentar de maior qualidade e o conhecimento sobre uma alimentação saudável pois a experiência de atuação conjunta escola e unidade básica de saúde mostrou-se importante por ser a escola o espaço ideal para promoção da saúde.

Palavras-chave: educação alimentar e nutricional; obesidade; estado nutricional;

TROFÉU MERENDA CHEF: TRABALHANDO A SAÚDE ATRAVÉS DA MOTIVAÇÃO DAS COZINHEIRAS DE UM REDE DE ENSINO E ASSISTÊNCIA SOCIAL DO SUL DO BRASIL.

KELY SZYMANSKI ARAÚJO¹; EDEMILSON JORGE RAMOS BRANDAO¹; JANINE FEITH DE MEDEIROS²; LESLIE GOMES LIMA¹; ROSANGELA COVATTI ALVES DOS SANTOS¹.

1. PREFEITURA MUNICIPAL DE PASSO FUNDO(RS), - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O ambiente escolar é propício para a realizar dessas atividades visto que é na infância que conhecemos e definimos no nosso hábito alimentar. Trabalhar com estímulos de motivação com quem prepara os alimentos faz com que se tenha uma maior adesão a inclusão de alimentos que trazem benefícios para a saúde bem como melhorar o hábito alimentar(BRASIL,2013). **OBJETIVO** Incentivar e divulgar a elaboração de receitas saudáveis, nutritivas e saborosas da Alimentação Escolar das escolas de abrangência da 7º Coordenadoria Regional de Educação (7ºCRE) e entidades ligadas a assistência social (SEMCAS) do município de Passo Fundo-RS. **METODOLOGIA** Foi criado um concurso de caráter exclusivamente cultural aberto a escolas de abrangência da 7º coordenadoria regional de educação(7ºCRE) e SEMCAS do município de Passo Fundo-RS. A classificação das receitas foi realizada em três etapas: inscrição das receitas, classificação conforme parâmetros previstos no edital e viabilidade de replicação no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Após essa classificação foi realizada a execução das receitas. Foi avaliado pela banca examinadora os seguintes quesitos: Apresentação visual da receita; Aproveitamento integral e uso de ingredientes sustentáveis e; Higiene e cuidados na manipulação dos alimentos, dos utensílios e do manipulador. Após foi realizado a etapa de premiação das receitas. As receitas culinárias foram disponibilizadas no site da prefeitura bem como na mídia para apreciação

da comunidade. **RESULTADOS** O concurso iniciou no ano de 2017 e já ocorreram três edições. Nos dois primeiros anos tivemos uma adesão menor do que no terceiro ano. Foram premiadas no primeiro ano a receita da Escola Municipal de Educação Infantil (EMEI) O Mundo da Criança intitulada Empadão de Legumes. No segundo ano foi premiada a receita Yakissoba de Frango da EMEI Padre Peagentino Dal'Magro e no terceiro ano tivemos a adesão de 12 instituições. A vencedora foi a Escola Estadual de Ensino Médio Maria Dolores de Bairros com a receita Cuca Deliciosa. A divulgação nas mídias digitais do concurso trouxe grande motivação para as cozinheiras pois aumentou o relacionamento e discussão em relação a inserção de alimentos mais saudáveis nos ambientes institucionais. Se observou que os participantes do primeiro ano se inscreveram nas edições posteriores o que mostra que a atividade teve adesão e os aspectos motivacionais. **CONCLUSÃO** Verificou-se que a incentivar a divulgação de receitas das cozinheiras das instituições ligadas a educação e assistência social aumenta a motivação e a adesão a alimentos mais saudáveis bem como propicia a saúde através de preparações saudáveis.

Palavras-chave: ALIMENTAÇÃO ESCOLAR; MERENDEIRAS; MOTIVAÇÃO;

CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: INFRAESTRUTURA, DOCUMENTAÇÃO E ATUAÇÃO NOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

LÚCIA FRANÇA SANTOS¹; PATRICIA HENRIQUES²; ROSEANE MOREIRA SAMPAIO BARBOSA¹; PATRICIA CAMACHO DIAS¹; ADAIANA DA ROCHA CARVALHO¹; MARCELLY CHRISTINA CABRAL DOS SANTOS¹.

1. CENTRO COLABORADOR EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO ESCOLAR - UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITERÓI - RJ - BRASIL; 2. CENTRO COLABORADOR EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO ESCOLAR - UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITERÓI - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Conselho de Alimentação Escolar é um órgão de controle social do Programa Nacional de Alimentação Escolar, com caráter de monitoramento, assessoria e fiscalização da aplicação e execução dos recursos financeiros destinados à alimentação escolar, bem como a análise da prestação de contas elaborada pela Entidade Executora, com a emissão de parecer conclusivo a respeito da regularidade da aplicação dos recursos relativos ao Programa. **OBJETIVO** Identificar a infraestrutura, a documentação e o perfil de atuação dos Conselhos de Alimentação Escolar municipais do Estado do Rio de Janeiro. **METODOLOGIA** A pesquisa foi realizada durante o monitoramento e assessoria do Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar (CECANE-UFF) em 20 municípios do estado do Rio de Janeiro em 2019. Participaram da pesquisa 20 membros de Conselhos de Alimentação Escolar e foi aplicado questionário estruturado com perguntas relacionadas a infraestrutura, documentação e atuação do Conselho. Além do questionário foram analisados os documentos do Conselho e das visitas realizadas as unidades escolares. Este projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Antônio Pedro sob o número: CAAE: 98435218.4.0000.5243. **RESULTADOS** Na infraestrutura do Conselho, 100% deles (n=20)

contam com equipamento de informática, 95% (n=19) possuem transporte para as visitas, 17 Conselhos (85%) têm local apropriado para reuniões e 50% (n=10) deles têm disponibilidade de recursos humanos. Quanto à documentação, 100% (n=20) seguem a legislação que determina a exclusão do Poder Executivo dos cargos de Presidente e Vice presidente, 95% (n=19) possuem regimento interno e 50% (n=10) elaboram o plano de ação, no entanto, não fazem de maneira efetiva uma previsão dos recursos financeiros necessários para desenvolver todas atividades da competências do Conselho. Com relação ao documentos verificou-se que apenas 25% (n=5) dos conselhos estavam com a lei de criação de acordo com a legislação em vigor e que 15% (n=3) dos conselhos possuíam a cópia do termo de compromisso referente ao controle de qualidade e condições higiênico sanitárias, que deve estar assinado pelo gestor municipal. Na atuação dos Conselhos, identificou-se que 100% (n=20) têm conhecimento dos cardápios executados nas unidades escolares e se preocupam com a sua aceitabilidade, 95% (n=19) deles ocorre o monitoramento e fiscalização do cumprimento das diretrizes e objetivos do Programa e metade deles (n=10) foi relatado que ocorreu algum tipo de formação para conselheiros. A divulgação do Conselho no portal da Secretaria de Educação foi relatada em 35% (n=7) dos Conselhos e em apenas 5% (n=1) deles foi observado cartazes de identidade visual nas unidades escolares. Todos os municípios (100%, n=20), passaram a ter o conhecimento a respeito do aplicativo e-PNAE durante o monitoramento realizado. **CONCLUSÃO** Os Conselhos de Alimentação Escolar apresentam infraestrutura e documentação necessária para suas atividades, no entanto ainda precisam atualizar a lei de criação e solicitar à Entidade Executora, a cópia do termo de compromisso assinado. Na atuação dos conselhos verificou-se que supervisionam o serviço de alimentação nas escolas, no entanto os Conselhos não se preocupam na divulgação de suas ações e atividades para a sociedade.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; .Controle Social; .Monitoramento do PNAE Monitora; .Políticas Públicas; Programa Nacional de Alimentação;

CONHECIMENTO NUTRICIONAL E TABUS ALIMENTARES NA EVOLUÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE GESTANTES ATENDIDAS PELA REDE PÚBLICA

ANA PAULA ALVES MENDES; MEIRE DE OLIVEIRA BARBOSA; MEIRE DE OLIVEIRA BARBOSA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA CAMPUS RIO PARANAÍBA, RIO PARANAÍBA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação na gestação está diretamente relacionada à saúde materna e ao futuro do binômio mãe-filho. Destaca-se a influência de orientações populares quanto aos cuidados com a alimentação. Os tabus alimentares se caracterizam como regras e práticas relacionadas às escolhas alimentares, modo de preparo e consumo que são transmitidos ao longo das gerações¹. A convicção e prática dos tabus podem interferir no sucesso da gestação e da amamentação, por impedir a escolha adequada de alimentos comprometendo assim a oferta de macro e micronutrientes. **OBJETIVO** O objetivo deste trabalho foi avaliar a convicção em tabus e os conhecimentos sobre alimentação na

gestação e amamentação, bem como o cuidado nutricional durante o pré-natal de gestantes atendidas pela rede pública. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo e quantitativo, com amostra por conveniência. Participaram do estudo gestantes adolescentes e adultas atendidas pela rede pública de um município pertencente à região do Alto Paranaíba/MG, e que aceitaram participar da pesquisa mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (gestantes maiores de 18 anos) (TCLE); e do Termo de Assentimento (menores de 18 anos) e do TCLE por seu responsável. Os dados relacionados a saúde obstétrica foram coletados do cartão da gestante. Aplicou-se um questionário semiestruturado contendo questões relacionadas às condições socioeconômicas, relacionamento familiar e em relação a convicção em tabus e os conhecimentos sobre alimentação e nutrição na gestação e a alimentação e nutrição na amamentação, adaptado de Cançado, Pereira e Fernandes². Para o diagnóstico nutricional pré-gestacional foi utilizado o Índice de Massa Corporal (IMC) e classificado de acordo com os valores estabelecidos pela Organização Mundial da Saúde³. O IMC atual das gestantes, foi classificado de acordo com o Ministério da Saúde⁴. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa, parecer número 928.235. **RESULTADOS** As gestantes eram sua maioria adultas (25,7±6,1 anos), possuíam baixa renda e escolaridade, encontravam-se no terceiro trimestre de gestação e com número adequado de consultas. Observou-se considerável aumento dos desvios do estado nutricional ao longo da gestação (de 32% para 53%). Em relação aos tabus e conhecimento nutricional, estes estavam presentes e foram relacionados por parte das gestantes a ausência de acompanhamento por um nutricionista e/ou do recebimento de orientações alimentares por um profissional de saúde (73%). Muitas gestantes acreditavam que havia necessidade de: comer por dois; anemia pode ser curada colocando prego no feijão; que não há necessidade de aleitamento materno exclusivo até os 6 meses de vida. Cerca de 90% das gestantes relataram que a presença do nutricionista seria essencial para o esclarecimento de suas dúvidas quanto ao que comer e na perda de peso pós-parto. **CONCLUSÃO** Portanto, há necessidade de maior atenção nutricional às gestantes atendidas pelos SUS, condição que pode ser alcançada pela inclusão do nutricionista na equipe de assistência pré-natal.

Palavras-chave: Conhecimento; Sistema Único de Saúde; Gravidez;

USO DE MODELOS SIMULANDO ARTÉRIAS PARA EXPLICAR A RELAÇÃO DAS DOENÇAS CARDIOVASCULARES COM A ALIMENTAÇÃO

DARLENE DO SOCORRO SILVA DAS NEVES; JÉSSICA LARISSA SANTA BRIGIDA CARDOSO; AMANDA ANTUNES LUCAS SIMÕES; MÁYRA PATRÍCIA DO CARMO AMARAL; JAMILLE LARISSA GONÇALVES DA SILVA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Adoecer e morrer são uma consequência cada vez mais relacionada a hábitos alimentares e sedentarismo. As Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) lideram as causas de internação no Brasil, impactando nos custos dos serviços públicos de saúde e na qualidade de vida das pessoas (MALTA et al, 2017). Entre as DCNT, as doenças cardiovasculares como o Acidente

Vascular Cerebral (AVC, popular derrame) e o infarto agudo do miocárdio estão no topo da lista dos males que mais matam no Brasil. Na década de 2000 a 2010, os óbitos por infarto cresceram 34% e as mortes por doenças hipertensivas 89% (PREVIDELLI, 2013). Para o enfrentamento dessa verdadeira pandemia, as ações educativas são uma estratégia fundamental. Quanto mais simples e diretas, valendo-se de recursos demonstrativos, maior a possibilidade de eficácia. **OBJETIVO** Explicar, de forma prática e em linguagem simples, os principais mecanismos envolvidos na obstrução dos vasos sanguíneos e elevação da pressão arterial, relacionando-os com o papel da alimentação. **METODOLOGIA** Foram elaborados três modelos de artéria (normal, com aterosclerose e com arteriosclerose) utilizando-se duas garrafas pet, uma embalagem cilíndrica de papelão rígido, forro esponjoso, papel crepom e tecido tipo tule vermelhos. Para simular o sangue, usou-se slime vermelho (massa gelatinosa e maleável) e para a gordura alimentar, bolinhas de crepom amarelo. A elasticidade das artérias normais foi demonstrada com balão canudo vazio. Foram usados ainda 12 cards com mitos e verdades a respeito da alimentação. A ação foi desenvolvida com os frequentadores do hospital universitário Bettina Ferro de Souza, em Belém-PA, nos salões de espera. Primeiro, demonstrava-se, de forma prática e divertida, com o auxílio dos modelos elaborados, como as artérias podem ficar enrijecidas e obstruídas em consequência da alimentação. Em seguida, fazia-se uma dinâmica de perguntas com os participantes: uma pessoa do público escolhia um dos cards e classificava a afirmativa como verdadeira ou falsa, justificando sua escolha. As respostas eram comentadas pela equipe, explicando-se mais sobre o assunto e esclarecendo-se as dúvidas. **RESULTADOS** A estratégia educativa com os modelos didáticos de artérias conseguiu capturar a atenção das pessoas que aguardavam por atendimento no hospital, despertando a curiosidade e o interesse em saber mais sobre a etiologia das doenças cardiovasculares, em especial a hipertensão arterial sistêmica, o infarto e o derrame. A dinamicidade da apresentação garantiu maior clareza para as explicações e os cards com perguntas promoveram interação entre os participantes e a equipe. Para cada alimento prejudicial mencionado (com potencial para desenvolver placas ateromatosas), bolinhas de papel amarelo eram inseridas abaixo da camada mais superficial da artéria (representada pelo tule vermelho) e o sangue (slime) não podia mais passar. O ambiente de leveza e descontração permitiu muitas trocas entre a equipe e os participantes, alguns dos quais se disseram bastante satisfeitos com a oportunidade de entender as causas mais comuns da hipertensão. **CONCLUSÃO** Os modelos de artérias produzidos com materiais simples se mostraram eficazes para demonstrar como ocorre o enrijecimento e obstrução dos vasos sanguíneos que causam doenças cardiovasculares. A forma dinâmica, prática e divertida dessa ação educativa resultou em grande interatividade entre a equipe e os participantes, proporcionado aprendizado e reflexões para a prevenção das doenças hipertensivas.

Palavras-chave: Educação alimentar e nutricional; Doenças cardiovasculares; Hábitos alimentares;

ANÁLISE NUTRICIONAL DE CESTAS BÁSICAS COMERCIALIZADAS NO DISTRITO FEDERAL.

CAROLINE OLÍMPIO ROMEIRO DE MENESES; CRISTINE SAVI FONTANIVE; MARCUS VINÍCIUS CERQUEIRA; LAURA XAVIER DE MELO; RICARDO PORTO DOS SANTOS.
UNIVERSIDADE CATÓLICA DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A cesta básica nacional foi criada por meio do decreto de lei nº 399 em 1930, em conjunto com a regularização do salário mínimo brasileiro, e foi composta por treze itens: carne, leite, feijão, arroz, farinha, batata, hortaliças (tomate), pão francês, café em pó, frutas (banana), açúcar, óleo e manteiga. Essa composição de cesta tinha como objetivo ser suficiente para o sustento e bem-estar de um trabalhador em idade adulta. Segundo dados da última Pesquisa em Orçamentos Familiares (POF), as famílias brasileiras consomem alimentos tradicionais, como o arroz e o feijão, combinados a alimentos industrializados, com alto teor calórico. Esse padrão de consumo pode explicar em parte a elevada prevalência de excesso de peso no país. Ainda de acordo com a POF, nas famílias de baixa renda o consumo de alimentos considerados saudáveis, como o arroz e o feijão é maior, já o hábito de consumir frutas e hortaliças é menor quando comparado às famílias que possuem maior renda. **OBJETIVO** Este trabalho teve como objetivo analisar a qualidade nutricional dos alimentos mais frequentes nas cestas básicas comercializadas no Distrito Federal quanto à densidade energética e o nível de processamento desses alimentos. **METODOLOGIA** Estudo transversal descritivo que utilizou informações sobre cestas básicas do Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos. Foram selecionadas treze cestas básicas em estabelecimentos comerciais no Distrito Federal. Os alimentos analisados foram arroz, feijão, macarrão, café, farinha de trigo, açúcar, goiabada, óleo, sal, farinha de mandioca, macarrão instantâneo e biscoito. Foi utilizado o Guia Alimentar para a População brasileira para classificação do grau de processamento e a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos, além de rótulos para classificar a densidade energética, que seguiu a classificação: 0 0,6 kcal/g, baixa densidade energética; >0,6 1,5 kcal/g, média densidade energética; >1,5 3,0 kcal/g, alta densidade energética e >3,0 kcal/g, muito alta densidade energética. **RESULTADOS** Os alimentos mais prevalentes nas cestas comercializadas no Distrito Federal foram arroz, feijão, macarrão e café (100%), seguidos pela farinha de trigo, açúcar e goiabada (92,30%); farinha de mandioca, sal e óleo (84,60%); macarrão instantâneo e biscoito (76,9%). Quanto à densidade energética, 66,6% dos alimentos analisados possuem densidade energética acima de 1,5 Kcal/g, e desses 58,3% apresentam densidade energética muito alta. Quanto ao grau de processamento, 25,7% dos alimentos presentes nas cestas básicas são ultra processados e 33,3% processados. Os demais alimentos são minimamente processados, e não há presença de alimentos in natura nas cestas comercializadas. **CONCLUSÃO** As cestas básicas analisadas apresentam elevada densidade calórica e alimentos ultra processados o que pode contribuir com o quadro de obesidade na região, visto que um padrão dietético monótono, sem a presença de alimentos in natura, com elevada presença de produtos alimentícios industrializados apresentam-se como fatores de risco para o excesso de peso de outras doenças crônicas não transmissíveis.

Palavras-chave: Cesta básica; Densidade calórica; Grau de processamento; Obesidade; Análise nutricional;

DISTORÇÃO DA IMAGEM CORPORAL E CONSUMO DE ADOÇANTES E ALIMENTOS DIET/LIGHT EM PARTICIPANTES DO ESTUDO DE RISCOS CARDIOVASCULARES EM ADOLESCENTES (ERICA)

SIMONI URBANO DA SILVA¹; KENIA MARA BAIOCCHI DE CARVALHO¹; LAURA AUGUSTA BARUFALDI².

1. FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DA UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, - BRASIL;

2. DIVISÃO DE PESQUISA POPULACIONAL, INSTITUTO NACIONAL DE CâNCER JOSÉ ALENCAR GOMES DA SILVA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A adolescência é um período importante para o desenvolvimento da imagem corporal(1). A distorção da imagem corporal é caracterizada quando há discordância entre o estado nutricional e a percepção dessa imagem(2), e está associada a transtornos alimentares(3). Estudos de associação entre distorção da imagem corporal e consumo de adoçantes e alimentos diet/light são escassos, porém há evidências de relação entre uso de adoçantes artificiais e maior consumo energético, ganho de peso corporal e adiposidade(4). **OBJETIVO** Investigar associação entre distorção da imagem corporal e consumo de adoçantes e alimentos diet/light entre adolescentes brasileiros. **METODOLOGIA** Estudo com dados provenientes do Estudo de Riscos Cardiovasculares em Adolescentes (ERICA), inquérito transversal, multicêntrico, de âmbito nacional, realizado em 2013-2014 com adolescentes de 12 a 17 anos, de escolas públicas e privadas de cidades brasileiras com mais de 100.000 habitantes. Foi considerada distorção da imagem corporal quando adolescentes eutróficos, segundo a classificação da Organização Mundial da Saúde(5), definiram seu próprio peso como abaixo do ideal (subestimação) ou acima do ideal/muito acima do ideal (superestimação). Considerou-se consumo de adoçantes ou alimentos diet/light quando reportada a utilização em um ou mais dias nos últimos sete dias. A análise estatística foi realizada por meio do Stata 14.0, utilizando estimativas com intervalo de confiança de 95% (IC 95%). A associação entre as variáveis foi estimada por razão de prevalência (RP) ajustada por indicadores socioeconômicos e tempo de tela, e calculada a partir de modelo de regressão de Poisson. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Rio de Janeiro e por Comitês de Ética em cada estado brasileiro. Todos os participantes assinaram o Termo de Assentimento/Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** No total, 54.447 adolescentes foram avaliados. A superestimação do peso foi maior no sexo feminino (25,7%, IC95%: 24,1-27,3), em relação ao masculino (8,3%, IC95%: 7,6-9,1). Dos investigados, 17,1% (IC95%: 16,5-18,1) subestimaram seu peso corporal, sem diferença entre os sexos. O consumo de adoçantes e alimentos diet/light (11,4%, IC95%: 10,5-12,4) também não apresentou diferença entre os sexos. No sexo feminino, a subestimação do peso corporal foi associada inversamente ao consumo de adoçantes e alimentos diet-light (RP: 0,77, IC95%: 0,62-0,96). A superestimação, por sua vez, apresentou associação direta com tal consumo, em ambos os sexos: RP: 1,38 (IC95%: 1,20-1,59) entre meninas, e RP: 1,32 (IC95%: 1,02-1,70) entre meninos. **CONCLUSÃO** O consumo de adoçantes e alimentos diet/light foi maior em adolescentes com superestimação do peso corporal, e menor em meninas que subestimavam seu peso. É necessário aprofundar a investigação para verificar se o consumo desses alimentos é uma estratégia de controle de peso na população estudada.

Palavras-chave: imagem corporal; adolescente; edulcorante;

SÍNDROME DE BURNOUT E COMPOSIÇÃO CORPORAL DE DOCENTES DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DO OESTE DO PARÁ

MARCELLO DE LIMA BAIMA¹; WALDINEY PIRES MOARES¹; DANIEL SANTOS CASTRO¹; NATALIA SANTOS COSTA¹; WANIA CRISTINA RODRIGUES DA SILVA¹; LETICIA ALMEIDA LOBATO².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PARÁ, SANTARÉM - PA - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO DA AMAZÔNIA, SANTARÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A síndrome de burnout é um processo de estresse crônico, iniciado com níveis de tensão e pressão no trabalho por períodos prolongados. É definida como um fenômeno psicossocial, provocada pela relação direta e excessiva com outras pessoas. O docente do ensino superior público é submetido a diversos estressores que podem vir a causar burnout, (TRIGO et al., 2007; FRANCO, 2001). A composição corporal do indivíduo está correlacionada há diversos fatores, como estilo de vida (alimentação, nível de atividade física de lazer, consumo de álcool e etc.) e também ao estresse (IPPOLITI et al., 2017). **OBJETIVO** O presente estudo teve como objetivo identificar e analisar a síndrome de burnout, correlacionando-a à composição corporal de docentes de uma universidade pública do Oeste do Pará. **METODOLOGIA** Foi realizado estudo transversal, não aleatório, com docentes que houvessem ingressado na instituição até dezembro de 2017. Para a identificação da síndrome de burnout foi utilizado o Cuestionario para la Evaluación del Síndrome de Quemarse por el Trabajo, para docentes, adaptado e validado para o português (GIL-MONTE, CARLLOTO E CÂMARA, 2010). O instrumental é dividido em quatro dimensões: ilusão pelo trabalho, desgaste psíquico, indolência e culpa, onde baixa pontuação na ilusão pelo trabalho e altas pontuações nas outras 3 são indicativos de burnout. A composição corporal foi determinada por exame de bioimpedância elétrica utilizando o aparelho da marca Inbody, modelo 770. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo CEP/FSCMPA sob o parecer nº 2.929.529/2018. **RESULTADOS** Participaram da pesquisa 44 docentes, sendo 29 (65,9%) do sexo feminino e 15 (34,1%) do masculino, 60,5% dos participantes tem 40 anos ou menos, evidenciando que são adultos jovens. Do total da amostra, 33 (75%) docentes apresentaram pontuações indicativas de burnout em ao menos uma dimensão do instrumental, sendo a desgaste psíquico em maior frequência, correspondendo a 65,9% da amostra. Quanto maior o número de escalas atingidas, maior o grau de acometimento, sendo a dimensão culpa um agravante. Dentre os docentes que obtiveram pontuação indicativa de burnout, observou-se 24 (75%) a obtiveram em apenas uma dimensão e apenas 4 (12,5%) na dimensão culpa. Quanto a composição corporal, utilizando a classificação de Foss e Keteyian, 2002, observou-se que 50% da amostra foi classificada com obesidade, 27,8% com obesidade limítrofe e apenas 22,2% como saúde ótima. Não foi encontrada correlação com significância estatística entre burnout e obesidade segundo o percentual de gordura corporal. **CONCLUSÃO** Os resultados obtidos podem subsidiar a reflexão sobre o burnout na instituição, pôde-se com isso concluir que o grau de intensidade de acometimento pela síndrome entre os participantes não é elevado e embora não tenha sido encontrada correlação estatística entre a síndrome de burnout e obesidade, o estudo demonstrou 77,8% dos participantes com inadequação quanto ao percentual de gordura corporal. Dessa forma faz-se necessário traçar estratégias de prevenção e promoção em saúde física e mental para os docentes da instituição.

Palavras-chave: Docentes; Estado Nutricional; Estresse Ocupacional; Obesidade;

HORTA HOSPITALAR PARA O BEM DE TODOS: UMA ESTRATÉGIA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM SAÚDE COLETIVA

DAÍSE REIS DA CUNHA; MICHELE CRISTINE CASTRO GONCALVES.
HOSPITAL E PRONTO SOCORRO DA CRIANÇA - ZONA LESTE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A industrialização da alimentação no Brasil provocou o aumento dos casos de sobrepeso e obesidade em toda população. Especialmente nas crianças e adolescentes o consumo de alimentos ultra processados e de fast foods, além de reduzir o contato com os alimentos in natura provocaram uma perda de identidade cultural alimentar e o distanciamento de uma alimentação saudável regionalizada, limpa e justa. Uma em cada três crianças apresenta excesso de peso no novo perfil nutricional do brasileiro, dado que indica a necessidade de ações contínuas promotoras de saúde, prevenção, controle e tratamento das doenças crônicas não transmissíveis. **OBJETIVO** Estimular nos colaboradores e servidores públicos da instituição um maior consumo de frutas, verduras e legumes, no ambiente de trabalho, assim como no domiciliar através de educação alimentar e nutricional. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência da implantação de uma horta no Hospital e Pronto Socorro da Criança da Zona Leste de Manaus, no Amazonas. Este trabalho é pioneiro, pois nenhum outro hospital estadual desenvolve esta metodologia de saúde holística para a clientela atendida no Sistema Único de Saúde. A ideia de construir a horta como ferramenta integrativa de trabalho, surgiu de uma inquietação minha despertada após a leitura de uma cartilha usada de forma lúdica para chamar a atenção e otimizar a identidade cultural alimentar de crianças atendidas no ambulatório de um Centro de Atenção Integral à Criança, desenvolvida pelas colegas nutricionistas, Fabiana Neves Silva e Mônica de Cassia Lôbo Souto Maior. Desta forma, apresentei o projeto da horta para a direção que logo foi aprovado, visando o bem estar de todos na instituição. O projeto foi abraçado pela equipe multiprofissional e por todo o operacional, pois desta forma transformamos a área verde em desuso em uma grande cozinha viva. Foram desenvolvidas cinco palestras educativas com os seguintes temas: cultivo de plantas alimentícias convencionais e não convencionais; poda para favorecer o desenvolvimento das plantas; irrigação e higienização da área para não acumular lixo na horta, como evitar criadouros de mosquitos transmissores de arboviroses e a importância do consumo de alimentos regionais orgânicos para melhorar a saúde coletiva. Todas desenvolvidas no refeitório e junto à horta. Participaram de 20 a 30 funcionários, dependendo do plantão, entre setembro de 2019 e janeiro de 2020. **RESULTADOS** Após a implantação da horta e o consumo das plantas, tanto na alimentação dentro do hospital, quando através da doação de mudas para os funcionários levarem pra casa, observou-se um comportamento diferente no momento das refeições. Os colaboradores passaram a consumir mais saladas ao se servirem e exigir que nunca faltasse esta opção durante o almoço e o jantar deles. O zelo com as plantas da instituição cresceu, e a troca de mudas cultivadas em casa também. **CONCLUSÃO** A estratégia da horta hospitalar possibilita uma visão holística em saúde, pois promove hábitos de cuidado não apenas com a alimentação de pessoas enfermas, mas também de melhor convívio social dos funcionários públicos, autocuidado e humanização no ambiente de trabalho do SUS. Neste projeto piloto fica claro que a implantação da horta hospitalar resgatou o contato com a natureza e promoveu nas pessoas hábitos

melhores de qualidade de vida, assim como as tornou agentes de transformação social e multiplicadores de hábitos alimentares saudáveis regionalizados.

Palavras-chave: Obesidade Infantil; Educação alimentar; Horta hospitalar; Saúde Coletiva; Cultura alimentar

MASTIGAÇÃO E ESCOLHA ALIMENTAR DE CRIANÇAS RESPIRADORAS ORAIS ATENDIDAS EM CLÍNICA UNIVERSITÁRIA

TALITA EMANUELY DE AMORIM; RICHELLE NOGUEIRA ALVES COSTA; HILTON JUSTINO DA SILVA; LUCIANA DE BARROS CORREIA FONTES; DANIELE ANDRADE DA CUNHA; ALDA VERONICA SOUZA LIVERA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A respiração é uma função vital feita normalmente por via nasal, permitindo que o ar inspirado, ao passar pelo nariz, seja purificado, filtrado, aquecido e umidificado no trajeto até os pulmões. Ocorrendo qualquer obstrução na passagem de ar, o indivíduo é levado a respirar pela boca. A respiração oral está relacionada a fatores genéticos, hábitos orais inadequados, obstrução nasal de gravidade, entre outros, podendo influenciar na consistência e na quantidade do alimento adotado na dieta. Ao respirar pela boca, a criança determina um caminho aéreo inadequado e por este passa a respirar e desempenhar outras funções, como a mastigação. Alguns sistemas sensoriais são relatados como prejudicados em respiradores orais, como o olfativo e gustativo, ocasionando redução do apetite e escolha dos alimentos pela consistência, levando a alterações nutricionais. **OBJETIVO** Caracterizar o padrão mastigatório e a escolha alimentar de crianças respiradoras orais atendidas em clínica universitária. **METODOLOGIA** Estudo descritivo, observacional, de corte transversal, realizado na Clínica de Odontologia da Universidade Federal de Pernambuco (Comitê de Ética em Pesquisa, parecer 2.921.487). A amostra teve 30 crianças de 7 a 12 anos, dos sexos masculino e feminino com diagnóstico fonoaudiológico de respiração oral. Os Critérios de exclusão foram os sujeitos que não aceitaram participar do estudo e que apresentaram: síndromes genéticas; malformações orofaciais; uso de aparelho ortodôntico; deficiência mental; distúrbios neurológicos. O padrão mastigatório seguiu o Protocolo de Sinais e Sintomas da Respiração Oral, enquanto a escolha alimentar foi avaliada por Registro Diário de Consistência e Textura da Alimentação. Foi utilizado o Statistical Package for the Social Sciences, versão 21.0, para as medidas estatísticas: média, mediana, desvio padrão, intervalos de confiança a 95% e frequências absolutas e relativas, para descrição amostral. **RESULTADOS** Cerca de 47% das crianças possuíam mastigação alterada e 40% apresentavam deglutição alterada, coerente com outros autores ao afirmarem que a respiração bucal diminui a eficiência mastigatória. Estas funções estão diretamente ligadas a alimentação, pois a criança passa a fazer escolhas alimentares que deem conforto. Quanto às características alimentares, 77,27% das crianças ingeriam alimentos ultraprocessados com um alto teor calórico e baixa qualidade nutricional (biscoitos, refrigerantes, salgadinhos,) e alto consumo de pão (59%). Todas ingeriam líquidos durante as refeições e afirmaram que os alimentos eram consumidos em sua consistência usual (sem realizar

nenhum processo de triturar, amassar ou peneirar os alimentos), sem relação direta com o padrão de mastigação. Discordando da literatura predominantemente já existente, que cita a preferência de alimentos de consistência mais fluidas para melhor respiração. Porém, traz coerência com trabalhos recentes que encontraram, em escolares, a preferência por alimentos sólidos e ingestão de líquidos durante as refeições, independentemente do modo respiratório. Tais escolhas podem estar relacionadas ao processamento oral e não exclusivamente ao modo respiratório. Esse processamento é relevante, está relacionado à saciedade e consequentes distúrbios nutricionais. **CONCLUSÃO** A alteração da mastigação e da deglutição não influenciou nas escolhas alimentares. Predominou a escolha dos alimentos em sua consistência usual com baixa qualidade nutricional, determinada por questão de preferência alimentar e de oferta.

Palavras-chave: Respiração bucal; Alimentação; Nutrição;

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E RISCOS À SAÚDE DE MULHERES PARTICIPANTES DA ACADEMIA DA CIDADE EM IGARASSU – PE

JULIANE RAMOS COSTA LIMA; RUTH CAVALCANTI GUILHERME; SILVANA MAGALHÃES SALGADO; ALDA VERONICA SOUZA LIVERA; GABRIELLA DE OLIVEIRA E SILVA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Brasil, assim como outros países do mundo, tem vivenciado uma profunda transformação denominada transição nutricional. Tal transformação refere-se a um processo no tempo, onde mudanças nos padrões nutricionais da população, essencialmente determinadas por alterações no consumo alimentar e na composição corporal, tem refletido negativamente no perfil de saúde dos indivíduos. Essa marcha caracteriza-se pela redução dos índices de desnutrição e o aumento da prevalência do excesso de peso e obesidade. A ingestão adequada dos alimentos, considerando sua quantidade e qualidade, associados a prática de exercício físico, colaboram para redução dos fatores de risco à saúde, como também reduzem a probabilidade de desenvolver doenças crônicas não transmissíveis, que remetem a elevação das taxas de mortalidade no país. **OBJETIVO** Avaliar o estado nutricional e de riscos à saúde de mulheres participantes do programa academia da cidade em Igarassu- PE. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo do tipo transversal, observacional, desenvolvido com pessoas do sexo feminino, acima dos 18 anos de idade, participantes de projeto academia da cidade em Igarassu PE. O presente projeto segue a Resolução 196/96 do Conselho Nacional de Saúde, quanto aos aspectos éticos em pesquisa que envolve seres humanos, sendo o protocolo de pesquisa aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFPE, sob o parecer consubstanciado Nº 3.243.704. Os indivíduos foram esclarecidos quanto ao risco e benefício da participação no trabalho e, diante da sua autorização, procederam com a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Por meio de questionário, investigou-se aspectos socioeconômicos, demográficos, presença de algum tipo de patologia e estilo de vida das participantes. Foram coletadas também medidas antropométricas (peso, estatura, circunferência da

cintura e circunferência do quadril) a fim de avaliar o estado nutricional e os fatores de riscos para desenvolvimento das doenças crônicas não transmissíveis. **RESULTADOS** Foram avaliadas 100 mulheres usuárias frequentes do programa, com idade média de 56 anos. Dentre as avaliadas, 65% apresentaram excesso de peso de acordo com o índice de massa corporal (44% com sobrepeso e 21% com obesidade), 75% possuíam circunferência da cintura bastante elevada (> 88 cm) e 67% possuíam risco para complicações cardiovasculares associadas à obesidade central em virtude da relação cintura quadril (RCQ) aumentada. Verificou-se também que mulheres com RCQ > 85 cm apresentaram maior prevalência de algum tipo de doenças crônicas não transmissíveis. Em relação aos hábitos comportamentais, 94% não eram fumantes, 64% não consumiam bebidas alcóolicas, contudo, em relação ao consumo alimentar, verificou-se que 84% consumiam alimentos ricos em açúcar, 90% consumiam alimentos fritos/ salgados, além de incluir cereais refinados diariamente na sua alimentação. **CONCLUSÃO** Neste estudo, as mulheres avaliadas, apesar de estarem incluídas em programas de atividade física, apresentaram uma prevalência de sobrepeso e obesidade, de excesso de gordura corporal, além de risco para doenças crônicas não transmissíveis, revelando a importância da observação de todos os vários fatores que estão atrelados a prevenção desses riscos à saúde, visto que a prática de exercício físico, sem os devidos cuidados com a alimentação, e outros indicadores de saúde, não apresentam resultados satisfatórios significantes para os indivíduos.

Palavras-chave: Estilo de vida; Nutrição; Programa Academia da Cidade;

A BANCADA DAS ASSOCIAÇÕES DE INDÚSTRIAS DE PRODUTOS ULTRAPROCESSADOS NO CONGRESSO NACIONAL: UMA ANÁLISE DE FINANCIAMENTO DE CAMPANHA ELEITORAL

ALINE BRANDÃO MARIATH¹; ANA PAULA BORTOLETTO MARTINS²; LARISSA GALASTRI BARALDI³.

1. DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO, FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA, UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL; 2. NÚCLEO DE PESQUISAS EPIDEMIOLÓGICAS EM NUTRIÇÃO E SAÚDE, UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL; 3. NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO, UNIVERSIDADE DE CAMPINAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Entre as práticas de atividade política corporativa empregadas pela indústria de produtos ultraprocessados para influenciar políticas públicas em alimentação e nutrição, principalmente as de caráter regulatório, duas se destacam no Congresso Nacional: o financiamento empresarial de campanhas eleitorais e o lobby. Embora o financiamento de campanhas não seja o único determinante do comportamento parlamentar, sabe-se que facilita o acesso dos lobistas e torna o exercício de pressão mais efetivo. **OBJETIVO** Analisar as receitas provenientes de indústrias de produtos ultraprocessados declaradas pelos candidatos nas eleições para a 55ª Legislatura do Congresso Nacional, segundo a participação da empresa em associações industriais que fazem lobby no processo de formulação de políticas regulatórias para o combate à obesidade e doenças crônicas

não transmissíveis associadas à má alimentação, e a chance de influência no resultado eleitoral. **METODOLOGIA** Selecionaram-se as associações industriais relacionadas ao setor de produtos ultraprocessados cadastradas na Primeira Secretaria da Câmara dos Deputados ou participantes do compromisso voluntário para redução do teor de açúcares em alimentos industrializados, cujas listagens de filiados estivessem disponíveis: Associação Brasileira das Indústrias de Óleos Vegetais, Associação Brasileira das Indústrias de Biscoitos, Massas Alimentícias e Pães & Bolos Industrializados, Associação Brasileira das Indústrias de Refrigerantes e de Bebidas Não Alcolólicas, Associação Brasileira de Proteína Animal, União da Indústria de Cana-de-Açúcar e Viva Lácteos. Os grupos empresariais do setor foram identificados nas prestações de contas de campanha dos candidatos junto ao Tribunal Superior Eleitoral e classificados como filiados ou não filiados às associações. Empregou-se o modelo de regressão logística para avaliar a chance de influência das empresas filiadas no resultado eleitoral. Consideraram-se estatisticamente significantes as diferenças com **pRESULTADOS** Identificaram-se 71 grupos empresariais filiados, cujas contribuições beneficiaram 675 candidaturas. Grupos com atividades econômicas semelhantes, porém não associados, somaram 124 e seus recursos beneficiaram 301 candidaturas. O volume total de recursos disponibilizados pelas empresas associadas prevaleceu para quase todos os cargos e associações, com exceção apenas das contribuições das indústrias de laticínios para candidatos ao Senado em 2010. De modo geral, tanto o número de candidatos quanto o de eleitos que receberam recursos de empresas associadas foram maiores que os de beneficiados apenas por empresas não associadas. Dentre os eleitos, mais da metade (51,9%) receberam contribuições de indústrias de produtos ultraprocessados, sendo que um total de 41,8% contou com recursos de empresas associadas. Ao se comparar as probabilidades de eleição, os candidatos à Câmara dos Deputados apoiados por empresas associadas apresentaram chance duas vezes maior de serem eleitos (I.C. 2,07-6,00; **p CONCLUSÃO** Pela primeira vez, mostra-se a participação das associações de indústrias de produtos ultraprocessados nas eleições para o Congresso Nacional. O cenário é preocupante: uma vez que o financiamento de campanha facilita o acesso aos parlamentares, salta aos olhos o número de eleitos que receberam recursos de empresas representadas por organizações que fazem lobby junto aos tomadores de decisão.

Palavras-chave: financiamento eleitoral; indústria de alimentos; lobby; políticas públicas; regulação

CONHECIMENTOS E PRÁTICAS ASSOCIADAS À CÁRIE EM CRIANÇAS DE PATROCÍNIO, MG

CECILIA BARBOSA NUNES; MEIRE DE OLIVEIRA BARBOSA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA CAMPUS RIO PARANAÍBA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A cárie é considerada uma doença crônica infectocontagiosa, multifatorial e transmissível. A cárie origina da fermentação dos restos de carboidratos (açúcares) da dieta do hospedeiro que permanecem depositados sobre as estruturas dentais. Nesse processo, as bactérias (principalmente da espécie *Streptococcus mutans*) produzem ácidos orgânicos que provocam a

desmineralização dos tecidos dentais no decorrer do tempo. **OBJETIVO** O objetivo do trabalho foi avaliar o conhecimento e práticas dos pais e/ou responsáveis, bem como fatores associados à cárie das crianças de 0 a 5 anos, em unidades de referência do setor público e privado da cidade de Patrocínio MG, Brasil. **METODOLOGIA** Trata-se de uma pesquisa de caráter quanti-qualitativo e transversal. Foram aplicados 117 questionários nos dois setores (público e privado) para os pais e/ou responsáveis pelas crianças, antes ou após a consulta com o médico pediatra. Foram abordadas informações socioeconômicas dos pais ou responsáveis como renda familiar e escolaridade; questões a respeito de aleitamento materno, aleitamento artificial, alimentação complementar, higienização bucal, ingestão de alimentos cariogênicos, cariostáticos e consumos de doces. A pesquisa foi realizada após aprovação do Comitê de Ética em Pesquisas com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa, parecer nº 719.410. **RESULTADOS** Participaram do estudo 117 crianças, sendo 60 crianças atendidas pela rede pública de saúde e 57 crianças atendidas no setor privado. A maioria das crianças possuíam idade entre 0 a 2 anos. A renda familiar média no setor público foi de até um salário mínimo e no setor privado, de dois a três salários. A oferta do leite a criança acontecia ao longo do dia e também à noite e os pais ou responsáveis relataram dificuldade de higienização bucal das crianças no período noturno. Em relação a adição de complementos ao leite de vaca, ou leite em pó ou fórmulas, o mais citado foi o açúcar. Todos os pais ou responsáveis da rede pública acreditavam que a higienização pode auxiliar na prevenção de cáries, porém no setor privado, 96,49% acreditam. A maioria dos pais entrevistados afirmou conhecer sobre os alimentos cariogênicos, entretanto, menos da metade não conheciam sobre os alimentos cariostáticos. As guloseimas mais consumidas pelas crianças, foram chocolates, refrigerantes, bolachas, brigadeiro, chicletes e balas e nem sempre após o consumo destes alimentos era feita a higienização bucal. **CONCLUSÃO** Conclui-se que se faz necessárias ações educativas e preventivas para os pais e/ou responsáveis nos dois setores de saúde (público e privado) visando a redução da cárie nesse período. Portanto, as informações desse trabalho poderão guiar novos planos diretores de nutrição e saúde bucal no município.

Palavras-chave: Cárie dentária; dieta cariogênica; lactente; pré-escolares;

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE GESTANTES CADASTRADAS NO SISPRENATAL EM UM MUNICÍPIO DO SUL CATARINENSE

CAROLINE FREITAS¹; PAULA ROSANE VIEIRA GUIMARÃES²; CECILIA MARLY SPIAZZI DOS SANTOS¹; RITA SUSELAINE VIEIRA RIBEIRO¹.

1. UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE, CRICIÚMA - SC - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE, CRICIÚMA - SC - BRASIL.

INTRODUÇÃO A gestação é um período muito importante na vida de uma mulher, no qual a mesma passará por modificações fisiológicas específicas que a preparação para a maternidade. Durante esse período, a gestante se encontra susceptível a inadequação nutricional, essencialmente por conta de suas necessidades energéticas aumentadas. O estado nutricional gestacional, pode influenciar na evolução da gravidez, assim como também no crescimento e desenvolvimento fetal, e a longo prazo,

no estado de saúde materno. **OBJETIVO** O objetivo deste estudo foi avaliar o estado nutricional de gestantes cadastradas no SISPRENATAL no período de janeiro a junho de 2018 das unidades de um Distrito Sanitário num município do Sul Catarinense. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo, de temporalidade transversal e retrospectiva, e de amostragem censitária por conveniência. Foram utilizados relatórios de cadastro do SISPRENATAL de gestantes cadastradas em unidades de saúde pertencentes a região do referido distrito sanitário, e para demais informações das participantes utilizou-se os sistemas de prontuários eletrônicos. Classificou-se o estado nutricional através do IMC (Índice de massa corporal) por semana gestacional e investigou-se a associação de variáveis como idade, escolaridade e estado civil com a presença do estado nutricional inadequado. Projeto aprovado pelo comitê de ética da UNESC, sob parecer no 3.084.546. **RESULTADOS** Foram avaliados 306 formulários de gestantes sendo 15% (46) adolescentes, 14,1% (43) com idade igual ou maior que 35 anos e 70,9% (217) entre 20 a 34 anos. A idade média das gestantes estudadas foi 26,57 ($\pm 6,55$), entre 14 e 43 anos, eram em sua maioria brancas 81,4% (249), casadas ou em união consensual 48,7% (149) e possuíam ensino fundamental 39,8% (122). Quanto ao estado nutricional, mais da metade das gestantes adultas apresentaram sobrepeso e obesidade 52,3% (136). Já as adolescentes, em sua maioria encontravam-se com IMC adequado 47,8% (22). Observou-se entre as variáveis estado nutricional e faixa etária diferença significativa ($p < 0,05$). **CONCLUSÃO** Diante dos resultados, reforça-se a importância da assistência pré-natal e do acompanhamento nutricional desde o princípio da gravidez, prevenindo as possíveis complicações que pode vir a ocorrer durante esse período e fiscalizando o estado nutricional, e com isso promover a saúde materna e fetal. A quantidade expressiva de gestantes com o estado nutricional inadequado no presente estudo, reforça a importância da assistência pré-natal desde o início da gravidez até o final da mesma, garantindo o desenvolvimento adequado e tranquilo da gestação e permitindo o parto de um recém-nascido saudável.

Palavras-chave: Gestação; Estado Nutricional; Pré-natal;

O MODELO TRANSTEÓRICO COMO SUBSÍDIO DE INTERVENÇÕES NUTRICIONAIS EM ALUNOS DE EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS.

PRISCILA CLAUDINO DE ALMEIDA¹; CAROLINA TARDELI TOMCZAK¹; RAQUEL ADJAFRE DA COSTA MATOS²; CAROLINA AMANCIO LOULY SASAKI¹; GEOVANA DO NASCIMENTO FARIAS².

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO, BRASÍLIA - DF - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO DO DISTRITO FEDERAL - UDF, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Modelo Transteórico é capaz de auxiliar na compreensão da mudança de comportamento relacionado à saúde e pode servir como estratégia dietética. Aprofundar o interesse no comportamento alimentar possibilita aumentar a efetividade de intervenções nutricionais. **OBJETIVO** Executar ações de educação alimentar e nutricional baseadas nos diferentes estágios do modelo transteórico em alunos de Educação de Jovens e Adultos. **METODOLOGIA** O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Unieuro com o número do

parecer 2.873.195. Foram utilizados quatro questionários validados, alguns traduzidos da língua inglesa, para explorar a frequência de consumo alimentar, as etapas de mudança dietética com base no modelo transteórico, bem como a avaliação psicossocial. Visando ações de educação alimentar e nutricional as intervenções nutricionais foram baseadas no Guia Alimentar Para a População Brasileira e no marco de referência de educação alimentar e nutricional, sendo abordado a interpretação e importância da leitura dos rótulos de alimentos, a lista de ingredientes dos mesmos; as diferentes proteínas animais, principais cortes e os teores de lipídeos que as mesmas apresentam; a diferença entre as gorduras; formas de aproveitar o alimento integralmente; maneiras de preservar e acrescentar fibras à alimentação; e maneiras de modificar receitas seguindo o contexto da intervenção. Os dados foram analisados no software Statistical Package for the Social Sciences 25. **RESULTADOS** A amostra final foi constituída por 20 adultos com idade média de 35,05 anos. Os participantes foram submetidos a questionários, e posteriormente a ações de Educação Alimentar e Nutricional, como dinâmicas, degustação de receitas modificadas e palestras direcionadas aos resultados encontrados nos questionários e degustação de preparações para auxiliar na adesão da proposta de intervenção. Carnes, hortaliças e leguminosas se destacaram no consumo habitual, em dissenso as frutas, cereais e tubérculos não prevaleceram para essa amostra. Uma alta frequência no consumo alimentar foi analisada em açúcares e doces e gorduras. Indivíduos em pré-contemplação para uma alimentação saudável, contemplação, preparação, ação e manutenção representavam 35%, 20%, 15%, 15% e 15%, respectivamente. Na aplicação do primeiro e último questionário da intervenção nutricional os indivíduos responderam a 4 perguntas referentes à ingestão de frutas, hortaliças, alimentos fritos e alimentos fontes de fibras no dia anterior. Para ambas as questões o consumo foi aumentado após as ações executadas. **CONCLUSÃO** Foi possível identificar os estágios do modelo transteórico em que os alunos se encontravam e com base nas práticas alimentares, rotina e nível de conhecimento acerca da alimentação e nutrição, realizar ações de educação alimentar e nutricional voltada para esse público e contexto social. Os resultados obtidos com as ações de Educação Alimentar e Nutricional foram significativos, entretanto, vale ressaltar que a manutenção do estágio do comportamento alimentar só ocorre após seis meses em que o indivíduo permanece com a nova prática alimentar.

Palavras-chave: comportamento alimentar; consumo alimentar; hábitos alimentares; promoção da saúde;

ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL SOB A PERCEPÇÃO DE ALUNOS EM EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS

PRISCILA CLAUDINO DE ALMEIDA¹; CAROLINA TARDELI TOMCZAK²; RAQUEL ADJAFRE DA COSTA MATOS²; CAROLINA AMANCIO LOULY SASAKI²; GEOVANA DO NASCIMENTO FARIAS².

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO, BRASÍLIA - DF - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO DO DISTRITO FEDERAL - UDF, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO As aceitações e preferências quanto aos hábitos alimentares são expressas por fatores extrínsecos, intrínsecos, pessoais, biológicos, fisiológicos, psicológicos, socioeconômicos, culturais e religiosos. As escolhas alimentares têm implicações para a saúde futura, entretanto, transmitir informações corretas de forma didática pode não ser suficiente, já que é necessário confrontar novas práticas com as representações sociais dos alimentos e com o significado simbólico deles, construindo novos sentidos para o ato de comer. Um aconselhamento profissional é capaz de aumentar a motivação e o sucesso do tratamento, bem como orientar para práticas alimentares saudáveis. **OBJETIVO** Analisar a percepção individual sobre a alimentação saudável em alunos de Educação de Jovens e Adultos. **METODOLOGIA** O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Unieuro com o número do parecer 2.873.195. Para analisar a percepção individual sobre o contexto de uma alimentação saudável, os alunos escreveram uma redação com o tema: o que é uma alimentação saudável para você?. A análise de similitude mostra a ligação entre as palavras do corpus textual, logo, é possível inferir a estrutura de construção do texto e temas de importância quanto à assimilação peculiar de cada indivíduo unificando esses dados no corpus textual, e a análise por meio de nuvem de palavras é a mais típica quando se trata de análise lexical, as palavras são agrupadas e organizadas graficamente em função da frequência citada na redação, sendo as mais constantes exibidas no centro e em tamanho maior, ao passo que as menos constantes ficam exibidas em menor tamanho. As análises foram realizadas no software Iramuteq®. **RESULTADOS** A amostra final foi constituída por 20 adultos com idade média de 35,05 anos. As coocorrências entre as palavras e seu resultado trouxeram indicações da conexidade entre as palavras. A análise de similitude mostrou as palavras não e comer como principais e centrais na ramificação, se estendendo para as extremidades, alimento e saúde também estavam no centro, mostrando a preocupação na escolha dos alimentos. A nuvem de palavras apontou como as mais constantes não, comer, saúde, muito, alimento e corpo exibidas no centro e em tamanho maior, ao passo que as menos constantes ficaram exibidas em menor tamanho, tais como quantidade, educação, saboroso e equilibrado. Os resultados apontam que para os indivíduos participantes, uma alimentação saudável está ligada a negações e privações, e intimamente ligada ao corpo e saúde. **CONCLUSÃO** O nível de conhecimento sobre a nutrição e alimentação saudável se mostrou escasso, sendo associada negações e abdições para alcançar uma alimentação saudável. É importante destacar que o estudo apresenta limitações devido a sua amostra pequena, e por se tratar de uma análise de percepção.

Palavras-chave: comportamento alimentar; consumo alimentar; hábitos alimentares; promoção da saúde;

RELATO DE EXPERIÊNCIA DO PET-SAÚDE INTERPROFISSIONALIDADES: AÇÃO EDUCATIVA SOBRE O NOVEMBRO AZUL EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE.

BRUNO MATEUS VIANA LIMA¹; RAIMUNDO BENTES DE ALMEIDA JUNIOR¹; PAULA REGINA BARBOSA DE ALMEIDA¹; MONIQUE QUEIROZ DA SILVA².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL; 2. SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O novembro azul é uma campanha proposta pelo Ministério da Saúde, cujo objetivo é discutir problemas de saúde que acometem os homens, principalmente o câncer de próstata, com abordagens voltadas para a prevenção e o cuidado, incluindo o maior acesso da população masculina aos serviços de atenção primária à saúde. Existem hábitos e alimentos que possibilitam prevenir a carcinogênese, bem como, outros que podem aumentar o risco de desenvolver a doença, dentre as principais recomendações para prevenção estão: manter o peso corporal adequado, praticar atividade física, consumir alimentos de origem vegetal diariamente, limitar o consumo de carnes vermelhas, evitar o consumo de bebidas alcoólicas e não fumar. Além disso, evitar o consumo de refrigerantes que contém a substância 4-metil-imidazol, classificada como possivelmente cancerígena e, por fim, realizar o aquecimento e armazenamento adequado dos alimentos, sem uso de recipientes de plástico que levam em sua composição ou dão origem a compostos cancerígenos como o bisfenol A, dioxina e ftalatos. **OBJETIVO** O presente trabalho tem como objetivo compartilhar a educação em saúde executada de forma interprofissional na campanha Novembro Azul. **METODOLOGIA** A ação para prevenção do câncer foi executada na campanha Novembro Azul de uma unidade básica de saúde localizada em um bairro da periferia da cidade de Belém do Pará, pela equipe do pet saúde - interprofissionais junto à equipe de nutrição da unidade. A atividade foi executada com a dinâmica de um bingo, no qual havia nove círculos sendo cinco fatores de prevenção e quatro fatores de risco. Os hábitos de prevenção eram: consumir frutas, verduras e legumes diariamente; manter o peso adequado; consumir alimentos ricos em antioxidantes; não fumar e evitar bebidas alcoólicas. Os hábitos de risco eram: consumir refrigerante; alto consumo de carne vermelha; alto consumo de gordura saturada, sal e açúcares; aquecer ou armazenar alimentos quentes em recipientes de plástico. A ação foi dividida em três períodos, no primeiro período houve a distribuição da cartela do bingo e explicação da pontuação, no qual cada fator de prevenção marcado valeria um ponto e cada fator de risco marcado valeria menos um ponto. Em seguida, foram citadas e explanadas, todas as nove sentenças do bingo, e cada participante marcou os círculos condizentes com seus hábitos de prevenção e de risco. Ao final, todas as cartelas foram recolhidas e os pontos contabilizados. Todos os participantes presentes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. **RESULTADOS** Participaram da ação o total de 30 homens, sendo premiados os três participantes que alcançaram pontuação máxima no bingo. Por meio da análise das sentenças preenchidas no bingo os principais fatores de prevenção marcados foram: consumo de frutas, verduras e legumes diariamente e consumo de alimentos antioxidantes. Os principais fatores de risco encontrados foram: o alto consumo de carne vermelha, gordura saturada, sal e açúcar, além de consumir e armazenar alimentos em recipientes plásticos. **CONCLUSÃO** As ações afirmativas de promoção da saúde para o público masculino pode trazer maior acesso e presença desse público nas unidades de atenção primária à saúde, efetivando a implantação e implementação da política de atenção integral à saúde do homem. Além disso, a educação em saúde interativa e executada de forma interprofissional contribui para garantir a equidade, integralidade e universalidade da saúde pública no Brasil.

Palavras-chave: Prevenção do Câncer; Alimentação Saudável; Promoção da saúde.;

NUTRIÇÃO NAS MÍDIAS SOCIAIS E INFLUÊNCIA NOS HÁBITOS ALIMENTARES DO PÚBLICO GERAL

TAMIREZ DOS REIS SANTOS PEREIRA¹; ANA CECILIA VIEIRA FAM²; KELLY LIMA TEIXEIRA²; MICHELLE SANTANA DE ALMEIDA².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, - BRASIL; 2. FACULDADE ANÍSIO TEIXEIRA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação é uma das necessidades mais importantes para o desenvolvimento do ser humano, tanto no aspecto biológico, psicológico, social e econômico. O conhecimento sobre alimentação está em todas as esferas da sociedade, principalmente nos meios de comunicação (COSTA, 2018). As redes sociais se tornaram um fenômeno de comunicação utilizada pela sociedade para o compartilhamento das informações e do conhecimento. Partindo desse entendimento, surgiu a necessidade de analisar como essa difusão de informações digitais influenciam nos hábitos alimentares dos indivíduos (WINGERT, CASTRO, 2018). **OBJETIVO** Discutir a disseminação de conteúdos nutricionais nas mídias sociais, e as consequências disto nos hábitos alimentares do público atingido. **METODOLOGIA** Trata-se de uma revisão bibliográfica, realizada após consulta de artigos científicos, teses e dissertações em periódicos e revistas. Para levantamento dos estudos, escolheu-se quatro bases de dados: LILACS, MEDLINE, Google Scholar e SCIELO. Os critérios de inclusão dos estudos foram: trabalhos publicados em português, com texto disponível na íntegra na temática de interesse, dos últimos cinco anos. Os critérios de exclusão foram: estudos publicados antes de 2015 e que não se relacionavam com o tema. Os dados foram analisados pelo método de análise de conteúdo de Bardin. **RESULTADOS** A disseminação de conteúdos nutricionais nas redes sociais tornou-se uma forma de instruir a população sobre alimentação com ênfase nos nutrientes, além disso a importância do alimento em si e todo contexto envolvido nos hábitos alimentares. Isto inclui aspectos fisiológicos, sociais e emocionais da alimentação. Costa (2018) ressaltou a percepção de como as postagens relacionadas com os alimentos poderiam ser determinantes para as escolhas alimentares. Rezende (2019) constatou que as mídias sociais exercem uma influência significativa na percepção da imagem corporal, visto que transmite um ideal de beleza que pode provocar comparações contínuas e uma maior insatisfação com a aparência, que podem contribuir para o desenvolvimento dos transtornos alimentares. **CONCLUSÃO** As mídias sociais podem influenciar positiva e negativamente a vida de seus usuários, visto que ao mesmo tempo em que transmitem informações de qualidade e viabilizam educação gratuita, o que é importante para gerar autonomia diante das escolhas alimentares. Por vezes são veiculados conteúdos inverídicos ou sem comprovação científica, além disso, os que propagam essas informações parecem ter alimentação, corpo e saúde impecáveis, causando frustração no público, que não enxerga em si tal perfeição, sendo gatilho para gerar transtornos alimentares, culpa, insatisfação e distorção de autoimagem. Faz-se cada vez mais importante, que nutricionistas se apropriem desse espaço, para transmitir informações relevantes, comprovadas cientificamente, e com responsabilidade social.

Palavras-chave: Comportamento alimentar; imagem corporal; alimentação; redes sociais.;

ASSOCIAÇÃO ENTRE SÍNDROME METABÓLICA E INGESTÃO DE ÁCIDOS GRAXOS ÔMEGA-3 E ÔMEGA-6 POR ADOLESCENTES: UMA REVISÃO DE LITERATURA

CAMILA TURECK; LILIANA PAULA BRICARELLO; FRANCISCO DE ASSIS GUEDES DE VASCONCELOS; ANABELLE RETONDARIO; BERNARDO PAZ BARBOZA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A síndrome metabólica (SM) em adolescentes pode ser definida, conforme a International Diabetes Federation (IDF, 2007), como a inadequação de pelo menos três dos seguintes componentes: circunferência da cintura, High Density Lipoproteins (HDL), triglicerídeos, glicemia e pressão arterial, sendo obrigatória a presença de circunferência da cintura elevada. Os fatores associados à SM em adolescentes são múltiplos e complexos, entre os quais destacam-se hábitos alimentares, tais como a ingestão de ácidos graxos ômega-3 e ômega-6 (DAMSGAARD et al., 2013). Há uma lacuna no conhecimento no que diz respeito à associação entre ingestão de ácidos graxos ômega-3 e ômega-6 e a SM em adolescentes. **OBJETIVO** Realizar revisão da literatura científica sobre a associação entre SM e ingestão de ácidos graxos ômega-3 e ômega-6 por adolescentes. **METODOLOGIA** Trata-se de revisão bibliográfica integrativa, com busca sistemática, realizada em março de 2020, utilizando-se a combinação dos unitermos Metabolic Syndrome AND (Fatty Acids, Omega-3 OR Fatty Acids, Omega-6) AND Adolescent, nas bases de dados Pubmed, Scopus, Web of Science e Biblioteca Virtual em Saúde. Foram incluídos estudos que abordaram a ingestão alimentar e/ou suplementação de ômega-3 e ômega-6, bem como a relação entre níveis séricos destes ácidos graxos e desfechos na SM. **RESULTADOS** Foram encontrados 304 estudos. Após exclusão de duplicatas, triplicatas, e análise por título, resumo e leitura completa, incluíram-se 5 estudos, sendo 3 ensaios clínicos (PEDERSEN et al., 2010; AHMADI et al., 2014; LÓPEZ-ALARCON et al., 2018;) e 2 estudos transversais (DAMSGAARD et al., 2013; GÜNES et al., 2018). López-Alarcón et al. (2018) não encontraram desfechos significativos com o uso de ômega-3 (1200mg/dia) e placebo, por 3 meses, na redução da resistência à insulina e no peso corporal de indivíduos obesos entre 12 e 18 anos. Já nos demais estudos foram encontrados os seguintes desfechos positivos: maior nível de HDL e menores medidas de pressão arterial com o uso de óleo de peixe (1,5 g/dia), por 16 semanas, em estudo com meninos de 13 a 15 anos com leve excesso de peso (PEDERSEN et al., 2010); associação positiva entre ômega-3 e HDL, em estudo que avaliou a suplementação de ômega-3 (2,4 g/dia), vitamina E (400 UI/dia) e placebo, por 8 semanas, em adolescentes entre 10 e 18 anos (AHMADI et al., 2014); associação positiva entre ácido eicosapentaenoico (EPA) e HDL, em estudo com indivíduos de 8 a 11 anos (DAMSGAARD et al., 2013); associação inversa entre total de ômega 6 da dieta e colesterol total e Low Density Lipoproteins (LDL), bem como associação inversa entre total de ômega-3 nas hemácias e Índice de Massa Corporal, em estudo com adolescentes (GÜNES et al., 2018). É importante destacar o desfecho negativo encontrado por Damsgaard et al. (2013), sobre a correlação positiva entre ácido docosahexaenoico (DHA) e pressão arterial mais alta em meninos, sendo relevante investigar a causalidade deste achado. Não foram encontrados ensaios clínicos com ômega-6 e SM. **CONCLUSÃO** Os estudos apresentam diferentes delineamentos (ensaios clínicos x transversais), com evidências científicas distintas. Contudo, é possível destacar que foram encontrados desfechos positivos e associações entre o ômega-3 e componentes da SM. Uma revisão sistemática é importante para solidificar associações. São necessários estudos que avaliem os efeitos do ômega-6 na SM em adolescentes.

Palavras-chave: Ácido alfa-Linoleico; Ácido Linoleico; Adolescente; Consumo alimentar; Síndrome Metabólica

CUIDADO NUTRICIONAL NA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE: PREPARAÇÕES CULINÁRIAS PARA PREVENÇÃO E TRATAMENTO DE USUÁRIOS COM LESÃO POR PRESSÃO

GEILA CERQUEIRA FELIPE; ALESSANDRA DA SILVA PEREIRA; ALINE DE SOUZA RIBEIRO; HUGO BRAZ MARQUES; ADELE MOURA CRUZ; PATRICIA AFONSO MAIA.
PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO O cuidado nutricional direcionado aos pacientes com Lesões por Pressão (LPP) deve fornecer nutrientes específicos para a cicatrização de feridas, ter ação anti-inflamatória e melhorar o estado nutricional, contribuindo para a resposta imunológica. Preconiza-se uma dieta hiperproteica, normoglicídica e normolipídica, indicação para uso de ácidos graxos essenciais e rica em vitaminas (Vit.) A, C, E, zinco e antioxidantes. A suplementação fornece quantidades aumentadas de nutrientes importantes no cuidado nutricional das LPP, mas é considerada um complemento da dieta e tem sua eficiência comprometida se a alimentação não estiver adequada. A equipe do Instituto de Nutrição Annes Dias (INAD), área técnica de nutrição, recebeu uma demanda para elaboração de material educativo com orientações nutricionais e preparações culinárias para pacientes com LPP e equipes de saúde da Atenção Primária a Saúde (APS). **OBJETIVO** Elaborar e analisar preparações culinárias que possam subsidiar o cuidado nutricional na APS para o tratamento de LPP. **METODOLOGIA** Este estudo é quali-quantitativo, baseado em revisão narrativa com levantamento das intervenções nutricionais, nutrientes envolvidos e fontes alimentares para a população adulta. Os alimentos foram selecionados pelo aporte de nutrientes específicos, facilidade de acesso pelos usuários. As preparações foram escolhidas com base no grau de replicabilidade em domicílio. Através do uso do Microsoft Excel, foram analisadas as informações nutricionais obtidas em tabelas de composição dos alimentos e de medidas caseiras, escolhidas as preparações, elaboradas as fichas técnicas e comparados aos valores de recomendações para pacientes com LPP. **RESULTADOS** Com base nas recomendações foram elaboradas 3 preparações culinárias e 4 fichas técnicas, atendendo aos porcionamentos diferentes. A preparação Suco de Laranja, Acerola, Mamão e Gérmen de Trigo obteve teor de vit. C acima do recomendado para tratamento LPP. A adição de gérmen de trigo ao suco, não foi suficiente para atingir as recomendações de Vit. E, mas agrega esse nutriente. A sopa de carne com legumes apresentou elevado aporte de proteínas e Vit. A. O elevado teor de Vit. A foi atingido devido à presença de alimentos fonte. Esta preparação contribui, ainda com a oferta hídrica do usuário, condição importante no tratamento das LPP. A adição de azeite permite aumento do aporte calórico e melhora a absorção de carotenóides. A porção de 6 g da Pasta de Sardinha com Inhame não apresentou valor elevado de Vit.A, no entanto, a porção de 60 g, apresentou 234,8 mcg de Vitamina A. As Pastas de Sardinha com Inhame feitas com ingredientes in natura e minimamente processados se mostraram alternativas saudáveis à margarina ou outro produto ultraprocessado. **CONCLUSÃO** O presente trabalho culminou na elaboração de preparações culinárias que apoiarão os profissionais da APS do município do Rio de Janeiro, usuários e seus familiares no tratamento de LPP, suprimindo

dúvidas e dificuldades que estão relacionados a escolha de alimentos e preparações saudáveis no cuidado de indivíduos. Torna-se relevante destacar que foram encontrados poucos materiais. No campo da nutrição, os materiais encontrados possuem principalmente orientações relacionadas à terapia nutricional oral e/ou enteral, a base de produtos industrializados, evidenciando a importância de mais materiais sobre o tema.

Palavras-chave: Lesão por Pressão; Cuidado Nutricional; Atenção Primária à Saúde;

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE VIDA DE IDOSOS COM A UTILIZAÇÃO DO WHOQOL-BREF

REJANE MARIA SALES CAVALCANTE MORI¹; SANDRA MARIA DOS SANTOS FIGUEIREDO².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL; 2. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Organização Mundial de Saúde define qualidade de vida como percepção do indivíduo sobre sua posição na vida, no contexto da cultura e dos sistemas de valores nos quais ele vive, e em relação a seus objetivos, expectativas, padrões e preocupações. Características como capacidade funcional, dor, estado geral de saúde, vitalidade, aspectos sociais, emocionais e saúde mental podem ser avaliados por instrumentos que determinam a qualidade de vida. O Word Health Organization Quality of Life-bref -WHOQOL-bref, uma versão abreviada do WHOQOL-100, é um instrumento curto e de rápida aplicação que valoriza a percepção individual, avaliando a qualidade de vida em diversos grupos e situações, independentemente do nível de escolaridade. **OBJETIVO** Avaliar a qualidade de vida de um grupo de idosos de uma Unidade Municipal de Saúde de Belém-Pará. **METODOLOGIA** Estudo de caráter observacional, do tipo transversal, com um grupo de idosos, da Unidade Municipal de Saúde do Guamá, Belém-Pará, realizado em novembro de 2019. Para a avaliação da qualidade de vida foi utilizado o Word Health Organization Quality of Life-bref com 26 questões, sendo duas a respeito da qualidade de vida em geral e as demais divididas em quatro domínios: físico, psicológico, relações sociais e meio ambiente. Para realização dos cálculos, foi adotado o Software Microsoft Office Excel 2010, conforme a ferramenta desenvolvida por Pedroso, Pilatti e Reis (2010). A avaliação foi realizada partir da escala de Likert (1932). O Trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Pará (número 84906118.70000.0018) e todas as voluntárias assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Participaram deste estudo 25 idosos. Ao considerar as médias por domínios, obteve-se uma variação de 3,64 a 4,12. O domínio do meio ambiente apresentou o menor resultado, com 3,64, abordando questões sobre segurança diária, poluição, transporte, saúde, acesso a informação e moradia. O segundo menor resultado se deu no domínio físico, que trata questões de dores, locomoção e satisfação pessoal com 3,74. O domínio psicológico apresentou média de 4,09 e aborda o sentido da vida, concentração, aceitação e sentimentos negativos. O maior resultado foi para o domínio relações sociais, com 4,12 que considera questões sobre satisfação com amigos e

familiares, apoio e vida sexual. A auto-avaliação sobre a qualidade de vida alcançou média de 3,58. Pode-se observar que a partir da percepção dos idosos, tanto a avaliação geral da qualidade de vida, quanto a avaliação por domínios, apresentam resultados entre os valores 3 e 4 sendo classificadas entre nem ruim, nem boa e boa conforme a escala de Likert (1932). **CONCLUSÃO** Os resultados deste estudo destacam a importância de ações para a melhoria da qualidade de vida em usuários da Atenção Primária à Saúde, principalmente da população em questão, pois estão mais suscetíveis a doenças e agravos não transmissíveis que reflete negativamente na sua qualidade de vida, sobretudo no domínio físico, que se encontra classificado como nem ruim, nem boa, sugerindo menor percepção de qualidade de vida.

Palavras-chave: Atenção Primária à Saúde; Nutrição; Envelhecimento;

MONITORAMENTO DA PROMOÇÃO COMERCIAL DE FÓRMULAS INFANTIS, PRODUTOS DE PUERICULTURA E COMPOSTOS LÁCTEOS EM ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE CUIABÁ E VÁRZEA GRANDE-MATO GROSSO EM 2019.

GIOVANNA RENNÓ SAMPAIO; JULIANA LARA ALMEIDA; YASMIN FERNANDA VIEIRA DE MORAES; LUCIANA APARECIDA DE SOUZA NUNES; CHEYENNE STACY MARQUES PORTO; TATIANA BERING.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A mídia e a promoção comercial dos produtos substitutos do leite materno pode ser realizada por técnicas por muitas vezes abusivas de publicidade e propaganda, que necessitam de controle. A indústria alimentícia e seus distribuidores tem ameaçado, diretamente, o aleitamento materno, com o avanço do marketing e a publicidade cada vez mais agressivo de fórmulas infantis e produtos de puericultura. Diante desta interferência negativa, foi consolidado o Decreto nº 9.579 de 22 de novembro de 2018 que regulamenta a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e produtos de puericultura. O cumprimento dessa lei é de grande importância, considerando que a promoção comercial indevida interfere negativamente na prática do aleitamento materno. **OBJETIVO** Relatar o monitoramento da promoção comercial de fórmulas infantis, produtos de puericultura e compostos lácteos em estabelecimentos comerciais de Cuiabá e Várzea Grande-Mato Grosso em 2019. **METODOLOGIA** O estudo foi realizado nos municípios de Cuiabá e Várzea Grande-Mato Grosso, onde os alunos do curso de Nutrição da Universidade Federal de Mato Grosso foram previamente capacitados para o preenchimento dos formulários de monitoramento, disponibilizados pela Rede Internacional em Defesa do Direito de Amamentar International Baby Food Action Network. O monitoramento avaliou 73 estabelecimentos que comercializam alimentos e produtos abrangidos pela Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância, Bicos, Chupetas e Mamadeiras, como farmácias e supermercados. As promoções comerciais foram analisadas utilizando-se as normas estabelecidas no Decreto nº 9.579 /2018 e na Lei nº 11.265/2006. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Saúde da Universidade

Federal de Mato Grosso (CAAE: 17942719.0.0000.8124). **RESULTADOS** A amostra foi composta por 73 estabelecimentos comerciais, entre eles, 26 (35,6%) descumpriram as normas de comercialização para o composto lácteo; 7 (9,5%) descumpriram as normas para fórmulas infantis e de seguimento para lactentes; 17 (23,2%) descumpriram as normas para produtos de puericultura (bicos, chupetas, mamadeiras e protetores de mamilo). Nota-se que o composto lácteo é o produto que apresentou maior prevalência de infrações comparada aos outros alimentos e produtos. **CONCLUSÃO** Os resultados demonstram que, apesar de vedadas as promoções comerciais, os estabelecimentos seguem cometendo infrações relacionadas às fórmulas infantis e de seguimento para lactentes, produtos de puericultura e compostos lácteos. Sendo assim, faz-se necessário maior fiscalização por parte dos órgãos competentes, assim como ações educativas nos estabelecimentos comerciais, visando evitar o marketing abusivo que pode interferir negativamente na prática da amamentação.

Palavras-chave: Composto lácteo; Alimentos infantis; Aleitamento materno; Fórmulas infantis;

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DO LEITE HUMANO E ASSOCIAÇÃO COM FATORES MATERNOS E PERINATAIS

DANIELE MARANO ROCHA; ANA CAROLINA CARIOCA DA COSTA; ELIZABETH DE PAULA FRANCO; RACHEL DIAS JORGE NETO; RAQUEL XIMENES MELO; MARIA ELISABETH LOPES MOREIRA.

INSTITUTO NACIONAL DA SAÚDE DA MULHER, DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE FERNANDES FIGUEIRA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os Bancos de Leite Humano visam a promoção, a proteção e o apoio às gestantes, nutrízes e aos recém-nascidos internados. O leite humano doado é em sua grande maioria de mães que tiveram a gestação a termo (APRILE & FEFERBAUM, 2011) e apresenta importantes variações em sua composição que pode ser influenciada por alguns fatores, tais como o estado nutricional da gestante, a idade materna (ÁLVAREZ DE ACOSTA et al., 2013), desordens maternas (hipertensão arterial e diabetes mellitus), o estágio da lactação (MASMANN et al., 2015), o sexo da criança (THAKKAR et al., 2013), entre outros. A avaliação dos principais fatores associados à composição nutricional do leite humano é de suma importância, visto o papel que o aleitamento materno exerce sobre a saúde infantil, especialmente na redução da mortalidade infantil. Todavia, ainda são escassos os artigos que observaram a associação entre fatores maternos e perinatais e a composição nutricional do leite humano de doadoras de Bancos de Leite Humano. **OBJETIVO** Avaliar o perfil das doadoras e a associação entre fatores maternos e perinatais e a composição nutricional do leite humano. **METODOLOGIA** Foi realizado um estudo transversal entre novembro de 2018 e janeiro de 2020 com 181 doadoras de um Posto de Coleta e quatro Bancos de Leite Humano do Município do Rio de Janeiro e um de Duque de Caxias. As variáveis foram coletadas através de um questionário padronizado contendo questões maternas e do recém-nascido. A variável dependente do estudo foi a composição nutricional (proteína, lipídio, carboidrato, energia) do leite humano maduro analisada

pelo aparelho Human Milk Analyzer - Miris™ (Uppsala, Sweden) que utiliza tecnologia baseada na transmissão de espectroscopia no infravermelho médio. As variáveis independentes do estudo foram a idade, o uso de álcool, o fumo, a presença de morbidades maternas (hipertensão arterial e diabetes melittus), o estado nutricional pré-gestacional, o ganho de peso gestacional, o gênero do neonato, o tipo de parto e a idade gestacional no nascimento. As amostras classificadas com acidez igual ou inferior a 8ºD pelo método de Dornic tiveram sua composição nutricional analisada pelo Miris™. O presente trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto Nacional de Saúde da Mulher, da Criança e do Adolescente Fernandes Figueira (CEP/IFF) (CAE: 97982918.5.0000.5269). **RESULTADOS** A média da idade materna foi de 33,11 anos, com variação entre 16 e 43 anos, 79,6% tinham cursado ensino superior completo e 64,10% se autodeclararam branca. A média da idade gestacional foi de 39 semanas e 56,4% realizaram cesariana. Sobre os hábitos maternos, 14,4% consumiram bebida alcoólica na gestação e 11,6% durante a amamentação. Em relação ao estado nutricional pré-gestacional, 34,8% foram classificadas com excesso de peso e 37% ganharam peso acima do recomendado. A obesidade pré-gestacional e o ganho de peso gestacional acima do recomendado acarretaram redução da quantidade proteica no leite humano. **CONCLUSÃO** Foi possível observar que importantes fatores maternos reduziram a quantidade proteica do leite humano. Espera-se que os resultados deste estudo reforcem a importância da vigilância nutricional para identificação e acompanhamento de mulheres em risco nutricional, afim de prevenir o comprometimento da saúde da mulher e do recém-nascido, como também assegurar que esses fatores maternos não modifiquem a composição nutricional do leite humano.

Palavras-chave: Macronutrientes; Nutrição do lactente; Aleitamento Materno; Banco de Leite;

ROLETA DE PERGUNTAS: RELATO DE EXPERIÊNCIA DE UMA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL REALIZADA EM UMA UNIDADE MUNICIPAL DE SAÚDE, BELÉM, PARÁ.

BEATRIZ LOPES DE OLIVEIRA; ANA LETÍCIA DA SILVA FERREIRA; MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL; REJANE MARIA SALES CAVALCANTE MORI; BÁRBARA RAQUEL SANTOS SIQUEIRA; ROSELY CARVALHO DO ROSÁRIO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os hábitos alimentares são formados durante todas as fases da vida, no entanto, entende-se que os primeiros anos se destacam como um período essencial da constituição de escolhas adequadas e saudáveis, pois o comportamento alimentar de uma criança reflete nos processos de crescimento e desenvolvimento geral de saúde. Portanto, a Educação Alimentar e Nutricional é uma ferramenta fundamental na criação de um conhecimento sobre necessidades e escolhas alimentares, conseguindo assim promover a minimização dos riscos de doenças e agravos não transmissíveis no futuro. **OBJETIVO** Relatar a experiência de uma ação de Educação Alimentar e Nutricional com uma roleta de perguntas aplicada em uma Unidade Municipal de Saúde. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência, de uma ação desenvolvida no mês de maio, na Unidade Municipal de Saúde do

Guamá, em Belém do Pará. A atividade faz parte do projeto de Extensão chamado Oficina da Saúde: Ações de Educação Alimentar e Nutricional para Crianças na Atenção Primária à Saúde aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará, sob o parecer 3.380.831. Houve participação de crianças de quatro a sete anos de idade, mediante a assinatura dos responsáveis no Termo de Compromisso Livre e Esclarecido. Inicialmente, foi montada uma roleta com várias partes coloridas, cada cor indicando um tema e uma pergunta sobre alimentação e nutrição. Cada participante girava a roleta e escolhia uma pergunta que era lida pelo discente, ao responder, as crianças apresentavam experiências individuais, tornando-se mais participativas. No final havia uma explanação geral sobre os assuntos abordados de maneira acessível para o entendimento do participante. **RESULTADOS** Durante a dinâmica, observou-se participação ativa das crianças. Além disso, é importante ressaltar, que a tecnologia educativa utilizada, é um material simples, de baixo custo, fácil elaboração e que apresentou boa aceitação com o público alvo. **CONCLUSÃO** Foi concluído que atividades de Educação Alimentar e Nutricional são de suma importância para a formação e/ou reforço de um bom comportamento alimentar ainda na infância, pois quando as crianças sabem do porquê de estarem comendo determinado alimento, além de seus benefícios a curto e longo prazo, se torna mais fácil a aceitação e se necessária, a mudança de hábito alimentar. Vale ressaltar ainda, que quando a informação é passada de maneira lúdico educativa, obtêm-se a atenção e o interesse das crianças de maneira mais acentuada.

Palavras-chave: Atenção Primária à Saúde; Nutrição Infantil; Tecnologia Educativa;

COMPORTAMENTO DOS CONSUMIDORES FRENTE À ROTULAGEM NUTRICIONAL: UMA REVISÃO DA LITERATURA

CLARINA DE MATOS RODRIGUES; ARIENE SILVA DO CARMO; VITOR TEIXEIRA DE MIRANDA; DANIELLE LUZ GONÇALVES; LORENA GONÇALVES CHAVES MEDEIROS; JÚLIA DA SILVA PIRES.

CENTRO UNIVERSITÁRIO DO PLANALTO CENTRAL APARECIDO DOS SANTOS., -
BRASIL.

INTRODUÇÃO De acordo com a Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), a rotulagem nutricional é toda a descrição destinada a informar o consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento, tendo como principal função o auxílio na decisão de compra, contudo, não há garantia de que os consumidores a estejam utilizando como uma ferramenta para auxiliá-los nas escolhas alimentares. De acordo com a Agência, é visto com frequência a dificuldade de utilização e compreensão da rotulagem nutricional por parte dos consumidores, dificultando a realização de escolhas alimentares conscientes e reduzindo a eficiência dos rótulos. **OBJETIVO** Este trabalho tem como objetivo realizar levantamento bibliográfico sobre a influência das informações nutricionais contidas nos rótulos dos alimentos nas escolhas alimentares dos consumidores. **METODOLOGIA** Este artigo de revisão foi realizado por pesquisa eletrônica sobre a literatura disponível utilizando as bases de dados MEDLINE, SCIELO,

LILACS e o portal eletrônico da ANVISA. A pesquisa foi realizada entre os meses de setembro e outubro de 2019. **RESULTADOS** Nos estudos analisados, foi visto por MONTEIRO et al. (2005) que em relação à frequência de verificação dos rótulos, se destaca o público feminino, com uma maior periodicidade de leitura, o que possivelmente está relacionado à maior preocupação com o número de calorias contidas nos alimentos, aparência corporal e à insatisfação generalizada com o corpo. Houve associação significativa entre o nível socioeconômico e o hábito de verificação dos rótulos, onde à medida que diminui o poder aquisitivo, diminui a frequência de consulta dos rótulos. Há ainda relação com o nível de escolaridade, pessoas com nível mais alto de escolaridade possuem maior hábito de leitura. Estudo desenvolvido por MARINS et. al. (2008) foi colocado a dificuldade de compreensão e interpretação das informações dos rótulos pela população, queixa também frequente entre os consumidores idosos, o que é atribuído principalmente pela linguagem técnica utilizada nas tabelas e alegações nutricionais declaradas nos rótulos (NASCIMENTO, et al, 2013). SOUSA et al. (2008) realizou estudo transversal em um supermercado, com o objetivo de verificar a utilização de rótulos por consumidores, demonstrou que, 94,6% consultavam os rótulos e 96,8% consideravam a declaração nutricional importante, mas somente 3,8% declararam que compreendiam totalmente a informação nutricional. Para tanto, em 2019 foi proposto pela ANVISA um conjunto de medidas normativas que compreendem a adoção de um modelo de rotulagem nutricional e o aperfeiçoamento das regras vigentes para declaração da tabela nutricional e das alegações nutricionais. A conclusão alcançada foi pela recomendação da adoção de um modelo de rotulagem nutricional frontal semi-interpretativo, de declaração obrigatória, no formato retangular, com uma lupa, para informar o alto conteúdo de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio. (ANVISA, 2019). **CONCLUSÃO** Conclui-se que a rotulagem nutricional é um instrumento de saúde pública de extrema importância. Ainda que uma parcela dos consumidores possua o hábito de consultar com frequência o rótulo dos alimentos, existe grande dificuldade de compreensão do conteúdo ali declarado, levando a necessidade de ações educativas para se difundir a informação, permitindo, dessa forma, a comunicação adequada entre os consumidores e as indústrias de alimentos.

Palavras-chave: Escolhas alimentares; Informação nutricional; Rotulagem nutricional; Rótulos de alimentos;

PERCEPÇÃO DA IMAGEM CORPORAL EM ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA PÚBLICA DE BELÉM - PARÁ

GLENDIA MARREIRA VIDAL DO NASCIMENTO; KLEITON SILVA PEREIRA; JEFERSON RICARDO FERREIRA DE CASTRO; ANDREIA DE VASCONCELOS PAMPLONA.
ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os adolescentes expressam comportamentos que os tornam um grupo vulnerável, seguindo líderes, grupos e moda, o que facilita o desenvolvimento de preocupações ligadas ao corpo e à aparência como forma de aceitação. Devido a isso, os adolescentes estão no grupo de risco para o desenvolvimento de transtornos alimentares, devendo ser adotadas medidas de prevenção e

monitoramento. **OBJETIVO** Avaliar a percepção da imagem corporal em adolescentes de uma escola pública de Belém - Pará. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo e exploratório com adolescentes, de ambos os sexos, de 13 a 20 anos do 9º ano do ensino fundamental, de uma escola pública da cidade de Belém-Pará. Com um questionário autoaplicável coletaram-se dados sobre a percepção da imagem corporal, perfil sociodemográfico, comportamento alimentar, prática de atividade física e pressões sofridas quanto ao peso. Aplicou-se o questionário Eating Attitudes Test para avaliar os sintomas de risco para transtornos alimentares. Mensurou-se o peso e a altura e classificou-se o índice de massa corporal, segundo a Organização Mundial da Saúde. A distorção da imagem corporal foi obtida pela diferença entre a classificação do IMC real (magreza severa, magreza, eutrofia, sobrepeso e obesidade) e como o adolescente considerava o seu corpo (muito magro, magro, normal, gordo ou muito gordo). Utilizou-se o teste qui-quadrado para avaliar as possíveis associações com o desfecho, distorção da imagem corporal, com nível de significância $p \leq 0,05$, no software Bioestat 5.3. Este trabalho foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa da União de Ensino Superior da Amazônia com o parecer nº 2.514.066 e utilizou o termo de consentimento livre esclarecido assinado pelo representante legal e o termo de Assentimento assinado pelo adolescente. **RESULTADOS** A maior parte dos avaliados encontrou-se eutrófico ($n = 62$; 68,9%). Os meninos eram mais velhos do que as meninas e praticavam mais atividades físicas fora da escola. A distorção da imagem corporal esteve presente em 53,3% dos adolescentes ($n = 48$), 31,1% ($n = 28$) deles estavam insatisfeitos com seu corpo, com distribuição semelhante entre os sexos, sendo que os meninos desejavam aumentar o peso e as meninas diminuir. Sintomas positivos para transtornos alimentares foram observados em 27,8% ($n = 25$) deles, na maioria meninas ($n = 16$; 64,0%), mas sem diferenças significativas. As meninas sofriam mais pressões familiares do que os meninos com relação ao peso corporal, no entanto, pressões familiares e midiáticas não influenciaram na percepção corporal. Encontrou-se que a distorção da imagem corporal foi maior entre os que não consideravam seu corpo eutrófico, que estavam tentando mudar seu peso nos últimos trinta dias, que tentavam aumentar o peso e que apresentaram sintomas de risco para transtornos alimentares. **CONCLUSÃO** Adolescentes de escola pública de Belém - Pará, de ambos os sexos, apresentaram elevadas prevalências de distorção da imagem corporal, insatisfação corporal e sintomas de transtornos alimentares. Como observado na literatura, meninos tenderam para subestimar e meninas para superestimar a imagem corporal, levando-os a desejarem aumentar e diminuir o peso respectivamente. Desperta-se a necessidade de promover nesses adolescentes, uma melhor relação com o seu corpo.

Palavras-chave: Adolescentes; Imagem Corporal; Transtornos alimentares;

IMAGEM CORPORAL POSITIVA DE IDOSOS DE DIFERENTES ESTRATOS SOCIOECONÔMICOS E ETNIAS

ANA CAROLINA SOUZA FERNANDES AZEVEDO; LUANA SOUZA PRADO; LUANA KAROLINE FERREIRA; MARIA ELISA CAPUTO FERREIRA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA, JUIZ DE FORA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO Uma questão importante e pouco discutida é a percepção de corpo dos idosos. Ao contrário do que se acredita, o idoso pode conseguir encarar essa etapa da vida de forma positiva, o que interage com a percepção positiva do corpo. Esta se relaciona com flexibilidade, ou seja, mais do que focar na aparência do corpo, apreciá-lo é estimar suas características, sua saúde, o que ele representa e o que é capaz de fazer. Contudo, o modo com que o indivíduo percebe seu corpo é influenciado por diferentes aspectos, como por exemplo, aspectos socioeconômicos e étnicos. Isso já é relatado pela literatura em outras faixas etárias. No entanto, estudos que associam a imagem corporal positiva a esses aspectos ainda são escassos. Logo, se faz necessário o melhor entendimento desse constructo imagem corporal positiva em um público que também é pouco estudado, no caso os idosos. **OBJETIVO** Comparar a percepção de imagem corporal em idosos de diferentes estratos socioeconômicos e etnias. **METODOLOGIA** A presente pesquisa possui abordagem quantitativa e delineamento transversal. Para avaliar a imagem corporal positiva aplicou-se o Body Appreciation Scale e para identificar a situação socioeconômica dos idosos foi utilizado o Critério de Classificação Econômica Brasil em sua versão atualizada. Quanto à etnia, os idosos participantes poderiam se declarar como brancos, negros, pardos, amarelos, indígenas e outros. Os idosos foram abordados em locais públicos, convidados a participar da pesquisa e informados a respeito dos procedimentos. Aqueles que aceitaram participar assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Para averiguar a consistência interna do Body Appreciation Scale foi calculado o alpha de Cronbach, o qual apresentou uma boa consistência ($\alpha=0,93$). Foi aplicado o teste de normalidade Kolmogorov Smirnov e verificou-se que as variáveis investigadas foram consideradas não paramétricas. Foi utilizado o teste Kruskal-Wallis com comparações múltiplas em formas de pares para comparar os grupos quanto à etnia e a classificação socioeconômica. **RESULTADOS** Participaram do estudo 383 idosos de 60 a 93 anos. Desses, 195 eram homens (50,9%) e 188 mulheres (49,01%). As diferenças entre as médias de percepção da imagem corporal positiva não foram estatisticamente significativas em relação aos aspectos socioeconômicos ($\chi^2=1,643$, $p=0,801$). Em relação à etnia os negros (média = 40,34, Desvio padrão= 8,20) apresentaram médias menores de imagem corporal positiva em relação aos idosos que se autodeclararam brancos (média = 43,24, Desvio padrão=,6,94) ($\chi^2=9,660$, $p=0,046$). **CONCLUSÃO** Neste estudo não houve resultado estatisticamente significativo comparando percepção de imagem corporal e aspectos socioeconômicos. Isso pode ter se dado pelo tamanho da amostra, como também pelo fato da coleta de dados ter sido feita com uma população específica. Quanto à relação da imagem corporal com a etnia, os negros apresentaram médias menores de imagem corporal positiva em relação aos idosos declarados brancos. Isso vai de encontro com a questão do indivíduo negro ter a sua identidade incluindo a corporal negada desde cedo, perpetuando-se na idade avançada. Diante dessas prerrogativas, infere-se que a compreensão dos aspectos relacionados à satisfação corporal no idoso é essencial para a tomada de medidas mais direcionadas a esse público, visto que a percepção da imagem corporal do idoso pode influenciar o seu estado geral de saúde.

Palavras-chave: Imagem corporal positiva; Envelhecimento; Etnias; Aspectos socioeconômicos;

“JOGO DOS BALÕES”: RELATO DE EXPERIÊNCIA DE UMA AÇÃO DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM UMA UNIDADE MUNICIPAL DE SAÚDE.

FABIANA NUNES DE SOUSA; REJANE MARIA SALES CAVALCANTE MORI;
MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Educação Alimentar e Nutricional é uma área da nutrição inserida no ramo da educação em saúde e que tem por objetivo promover melhorias nos hábitos alimentares de um determinado público alvo, objetivando, assim, a promoção de saúde e prevenção de doenças relacionadas à má alimentação. Nesta perspectiva, deve colaborar com a soberania alimentar mediante a promoção de conteúdo informativo acerca dos alimentos característicos da região na qual as ações são realizadas, visando a valorização da cultura regional que deve ser estimulada nos mais variados públicos, inclusive nas crianças. Nesse viés, quando direcionadas ao público infantil, as ações de educação alimentar e nutricional devem ser baseadas em dinâmicas lúdicas de cunho divertido e informativo, buscando auxiliar o desenvolvimento de novos conhecimentos pelos participantes. **OBJETIVO** Relatar a experiência de uma ação de Educação Alimentar e Nutricional baseada no jogo dos balões em uma Unidade Municipal de Saúde. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência realizado em uma Unidade Municipal de Saúde em Belém, Pará. A atividade ocorreu em junho de 2019 e faz parte do projeto de Extensão Oficina da Saúde: ações de educação alimentar e nutricional para crianças na atenção primária à saúde da Universidade Federal do Pará (UFPA) aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde da UFPA (nº 3.380.831). A ação contou com a participação de 7 crianças entre 4 e 7 anos de idade, mediante a assinatura dos responsáveis no Termo de Compromisso Livre e Esclarecido, e foi desenvolvida em 2 etapas. Inicialmente, como tecnologia educativa, foram utilizados vários balões de duas cores diferentes, azul e amarelo, contendo imagens de frutas em seu interior (cada cor representava uma categoria de frutas, sendo os balões azuis os que continham dentro de si imagens de frutas convencionais e os amarelos os que continham imagens de frutas regionais). A dinâmica consistia em formar uma roda com as crianças e passar um balão entre elas enquanto uma música tocava ao fundo. Sempre que a música era interrompida, a criança que estava com o balão nas mãos estourava-o, revelando que fruta ele continha e respondendo perguntas sobre a mesma, como por exemplo a frequência de consumo e os benefícios. **RESULTADOS** As crianças se engajaram na atividade, demonstrando interesse na dinâmica e na temática. Além disso, apresentaram maior familiarização com as frutas convencionais em detrimento das regionais, as quais, em parte, não foram nem identificadas pelos participantes. Outro ponto importante foi a pouca variabilidade no consumo de frutas apresentadas pelas crianças. Outrossim, com o decorrer da atividade foi possível perceber que a forma lúdica de desenvolvimento da ação foi eficiente para a transmissão das informações desejadas. **CONCLUSÃO** Dessa maneira, foi notório que as ações de Educação Alimentar e Nutricional baseadas em dinâmicas lúdicas são muito importantes e eficientes na promoção de saúde voltada ao público infantil. Além disso, também foi perceptível a necessidade de realizar mais ações pautadas na valorização dos alimentos regionais para o público em questão.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional; Brincadeiras Educativas; Frutas Regionais;

DESENVOLVIMENTO DO OBSERVATÓRIO DE OBESIDADE

ANA BEATRIZ AZEVEDO¹; VIVIAN COSTA RESENDE CUNHA¹; DANIELA SILVA CANELLA¹; LUCIANA AZEVEDO MALDONADO¹; LUCIANA MARIA CERQUEIRA CASTRO¹; LETICIA DE OLIVEIRA CARDOSO².

1. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL; 2. FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A obesidade tem sido apontada como uma epidemia mundial (1). Aproximadamente 19,8% da população adulta brasileira residente em capitais foi classificada com obesidade, em 2018. No município do Rio de Janeiro, a prevalência foi ainda maior, 22,4% (2). Diante do aumento dessa prevalência, o Ministério da Saúde e o CNPq lançaram uma chamada para financiamento de pesquisas sobre o Enfrentamento e controle da obesidade no âmbito do SUS e o Estado do Rio de Janeiro, por meio do Projeto de Enfrentamento da Obesidade no Estado do Rio de Janeiro PEO-ERJ foi um dos contemplados. Um dos eixos do PEO-ERJ tem como objetivo atuar na divulgação científica sobre a temática, buscando ser uma ferramenta de diálogo entre universidades, trabalhadores da saúde, pessoas que atuam no controle social e população em geral. Isto se justifica pelo fato de que a divulgação científica no Brasil ainda é baixa comparada com outros países e pelo ainda baixo uso das mídias sociais para este fim (3). Com o propósito de difundir informações e evidências atuais e relevantes sobre a obesidade nas mídias sociais, nasce a proposta de implementação do Observatório de Obesidade. **OBJETIVO** Relatar a experiência de implementação do Observatório de Obesidade. **METODOLOGIA** Participaram do desenvolvimento e da criação do Observatório: docentes, bolsistas e voluntários vinculados ao PEO-ERJ. Como estratégia de divulgação, adotou-se um website e página em duas redes sociais. As responsáveis pela produção de conteúdo e gerenciamento das páginas do Observatório, realizaram cursos sobre divulgação científica e participaram de eventos sobre a temática. Definiu-se também um fluxograma de processo para a produção de conteúdo, considerando a coerência com os objetivos do Observatório, veracidade e potenciais conflitos de interesse do material. Semanalmente a equipe responsável se reúne para desenvolver as publicações e enviar para o Comitê de Verificação, que é composto por membros dos outros eixos do projeto e tem a função de verificar se os conteúdos produzidos estão em concordância com os objetivos definidos. **RESULTADOS** Em Outubro de 2019 foram construídas e lançadas as páginas do Instagram (@observatoriodeobesidade) e Facebook (Observatório de Obesidade). As publicações nestas páginas acontecem, duas vezes por semana. Atualmente, a página do Instagram conta com 1079 seguidores e em média 870 pessoas visualizam suas publicações (dado obtido pela métrica alcance). A página no Facebook conta com 478 seguidores e as publicações geram em média 275 alcances e 40 cliques. O site (www.observatoriodeobesidade.uerj.br) foi lançado em fevereiro de 2020. Este é subdividido em 4 abas, a aba Sobre conta com informações sobre o Observatório de, quem são os parceiros, a equipe e informações de contato, na aba Notícias são publicadas notícias em geral, atualizações do projeto e eventos; a aba Biblioteca conta com materiais técnicos e links para acesso a dados, e na aba Publicações são compartilhados conteúdos semanalmente. Desde seu lançamento, o site obteve um total de 479 usuários e 4.468 visualizações de páginas. **CONCLUSÃO** Diante da relevância da obesidade, visto sua elevada prevalência, e da necessidade de aumentar a visibilidade da ciência, tornando-a acessível para a população, a criação do Observatório de Obesidade favoreceu o acesso a informações confiáveis pelos usuários destas mídias, principalmente

do Rio de Janeiro, visto a quantidade de acesso e visualização das publicações em um curto período de tempo.

Palavras-chave: Divulgação científica; Obesidade; Política Informada por Evidências;

ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA ADULTOS E IDOSOS EM UMA CLÍNICA ODONTOLÓGICA POPULAR EM SANTOS/SP.

THAYNARA MIRANDA DE OLIVEIRA; VITORIA SARAIVA OLIVEIRA; ANANDA VERENA CORREA DOS SANTOS; EMANUELLE FERNANDA ALVES SOARES; GIULIANA GONCALVES DOS SANTOS SIMOES; GABRIELLE CRISTINA SABINO FERRAZ.

UNIVERSIDADE METROPOLITANA DE SANTOS, SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Educação Alimentar e Nutricional visa a segurança alimentar e nutricional e a promoção da saúde mediante o controle de doenças crônicas não transmissíveis, fortificando a cultura regional, alimentação saudável e sustentável, de acordo com aspectos econômicos e sociais e respeitando crenças, valores e atitudes. **OBJETIVO** Avaliar o conhecimento em alimentação e nutrição e realizar ações de Educação Alimentar e Nutricional para os pacientes da Clínica Odontológica da Universidade Metropolitana de Santos, São Paulo. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo e qualitativo, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (n. 73742817.1.0000.5509). O público-alvo de interesse foram adultos e idosos de ambos os sexos, pacientes da Clínica Odontológica na cidade de Santos/SP. Foram realizados três encontros de 30 minutos, em que foi aplicado um questionário para avaliar o conhecimento sobre alimentação e nutrição dos voluntários. Para as ações de Educação Alimentar e Nutricional, foram realizadas palestras expositivas e dinâmicas, abordando os seguintes tópicos: (1) Higienização dos alimentos, (2) Produtos ultraprocessados: açúcares e sal e (3) Guia Alimentar para a População Brasileira. Ao final das palestras, os voluntários foram incentivados a levantar dúvidas e curiosidades acerca dos assuntos. **RESULTADOS** A amostra total foi de 18 voluntários, sendo 66,7% do sexo feminino ($56,7 \pm 13$ anos de idade). A partir do questionário, observou-se que os participantes não possuíam muitas informações sobre alimentação e nutrição. As palestras foram fundamentais para o conhecimento dos voluntários: (1) A maior parte dos voluntários relatou higienizar os alimentos com água e vinagre. A orientação aos manipuladores é essencial para garantir a qualidade sanitária do alimento e não oferecer riscos à vida; (2) Ao exibir a quantidade de sal e açúcar presentes em produtos ultraprocessados, os voluntários se mostraram perplexos e apontaram dúvidas quanto a outros produtos. Uma dieta rica em ultraprocessados pode levar ao desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis; (3) Os voluntários negaram saber sobre a existência do Guia Alimentar para a População Brasileira. O guia é uma ferramenta de apoio à população com o objetivo de orientar sobre alimentação adequada e saudável e desenvolver a autonomia quanto às escolhas alimentares. **CONCLUSÃO** As ações de Educação Alimentar e Nutricional junto à promoção do Guia Alimentar para a População Brasileira despertou interesse, reflexão e possibilidades para a inclusão de alimentos

in natura e minimamente processados como base da alimentação dos voluntários, além da diminuição de produtos ultraprocessados, o que contribui para o desenvolvimento da autonomia quanto às escolhas e práticas alimentares.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional; Saúde Pública; Segurança Alimentar e Nutricional.;

ATENÇÃO PRIMÁRIA, ATENDIMENTO E ACOLHIMENTO: RELATO DE EXPERIÊNCIA SOBRE AS VISITAS EM UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE DA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM.

CARLIANE CARDOSO DOS REIS; ALANNA ESTHEFANY DE JESUS DIAS; ANDREA DAS GRAÇAS FERREIRA FRAZÃO; RAYZZA MARCELLY JESUS DA SILVA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Atenção Primária à Saúde é a porta de entrada do usuário no Sistema Único de Saúde. Nesse sentido, o atendimento e o acolhimento nas Unidades Básicas de Saúde são pautados nos princípios doutrinários, organizativos e nas diretrizes do Sistema Único de Saúde. Essas perspectivas buscam nortear de modo eficiente os serviços oferecidos nas Unidades Básicas, além de orientar a postura dos profissionais, de modo que a assistência à população mediante ações de promoção, proteção e recuperação da saúde considere práticas preventivas e humanizadas. Assim, esse relato descreve a experiência de acadêmicos de Nutrição durante a realização de visitas às unidades de saúde, identificando o atendimento e acolhimento aos usuários que utilizam o serviço público de saúde. **OBJETIVO** Descrever o atendimento e acolhimento proporcionado aos usuários de Unidades Básicas de Saúde, localizadas na região metropolitana de Belém-Pará. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência de estudantes do segundo semestre do curso de Nutrição da Universidade Federal do Pará, sobre o atendimento e acolhimento de usuários em Unidades Básicas de Saúde da região metropolitana de Belém-Pará, no segundo semestre de 2019. Essa atividade é parte integrante do conteúdo prático do componente curricular Nutrição e Saúde Coletiva, da grade curricular do curso de Nutrição. Para as visitas práticas a docente responsável pelo componente curricular, dividiu a turma em sete subturmas com, no máximo, cinco alunos. Cada subturma ficou responsável por visitar uma unidade de saúde para observar e descrever o atendimento e acolhimento ofertado aos usuários por parte dos responsáveis pela recepção nas unidades. As visitas foram realizadas no turno da manhã e da tarde. Os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Foram visitadas sete unidades de saúde. Observou-se uma parcial incompatibilidade no tocante às atitudes referentes ao acolhimento humanizado e efetividade na resolução dos problemas, considerando que em cinco unidades os responsáveis pela recepção dos usuários não estavam orientados adequadamente para solucionar as dúvidas e encaminhar o usuário para a consulta e/ou procedimento indicado para sua necessidade. Em duas unidades de saúde o atendimento foi pautado no acolhimento e na humanização, com adequada abordagem e direcionamento do usuário na utilização dos serviços disponíveis. **CONCLUSÃO** O atendimento e

acolhimento ofertado aos usuários, na maioria das unidades de saúde visitadas não contemplou os princípios da humanização e efetividade. A experiência proporcionada foi pertinente aos acadêmicos de nutrição de modo que agregou conhecimentos sobre o Sistema Único de Saúde e sobre a importância do acolhimento e humanização do atendimento prestado aos usuários que procuram os serviços públicos de saúde.

Palavras-chave: Acolhimento; Humanização da Assistência; Sistema Único de Saúde;

COMPORTAMENTOS RELACIONADOS À ALIMENTAÇÃO E OBESIDADE NA ATENÇÃO PRIMÁRIA, BRASIL, 2016-2018.

ANNA BEATRIZ DE OLIVEIRA CHAVES; VIVIAN SIQUEIRA SANTOS GONÇALVES.
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO Na adolescência há intensa busca pelo desenvolvimento da própria identidade e muitos dos comportamentos instituídos se mantêm na vida adulta. Pular algumas das principais refeições e comer diante de telas têm sido comportamentos frequentes entre adolescentes associados à obesidade. **OBJETIVO** Estimar a prevalência de comportamentos relacionados à alimentação e sua relação com a obesidade em adolescentes brasileiros acompanhados na Atenção Primária. **METODOLOGIA** Estudo ecológico com dados de 2016 a 2018 disponíveis no módulo de relatórios consolidados do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (Sisvan). A extração dos dados ocorreu em dezembro de 2019. A distribuição da amostra foi comparada às projeções populacionais do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) dos respectivos anos estudados. Estimou-se as prevalências e calculou-se os Intervalos de Confiança 95% (IC95%) de obesidade (classificada pelo Índice de Massa Corporal para Idade –OMS, 2007) e dos comportamentos: hábito de realizar no mínimo as três principais refeições diárias –RD; e hábito de realizar as refeições assistindo à televisão, mexendo no computador e/ou celular –RT. Analisou-se a trajetória dos indicadores comportamentais e da antropometria ao longo do período estudado, investigando a relação entre eles por meio da Correlação de Spearman. As Unidades da Federação foram consideradas as unidades de estudo e adotou-se significância $p < 0,05$. Foi utilizado o software Stata®, versão 14.2. **RESULTADOS** Compuseram a amostra, quanto a antropometria, 4.624.900 adolescentes em 2016, 4.714.382 em 2017 e, em 2018, 5.232.735. Já referente aos comportamentos foram avaliados 90.397, 111.472, 189.108 adolescentes, respectivamente. Os dados referentes à antropometria e aos comportamentos foram extraídos, respectivamente, de 100% e 31,3% dos municípios brasileiros em 2016, de 100% e 38,2% em 2017 e 100% e 44,3% no ano de 2018. Em relação às projeções populacionais do IBGE para o período, as maiores discrepâncias em relação à composição da amostra foram entre as regiões Nordeste e Sudeste, com tendência a superestimação da primeira e subestimação da segunda. A prevalência do RD, hábito protetor, comportou-se de forma descendente, sendo igual a 33,14% (IC95% 32,84-33,45) em 2016 e alcançando 26,08% (IC95% 25,89-26,28) em 2018. Não obstante, a prevalência do RT, um comportamento de risco, mostrou-se ascendente, partindo de 60,57% (IC95% 60,25-60,89) no ano de 2016 e chegando a 64,22% (IC95% 64,00-64,43) em 2018. Em paralelo a

prevalência de obesidade, que correspondeu a 6,62% (IC 95% 6,60-6,65) no ano de 2016, alcançou 7,62% (IC 95% 7,60-7,64) em 2018. Encontrou-se correlação positiva, crescente e significativa ($p < 0,001$) entre RT e obesidade em todos os anos analisados, apresentando $r = 0,71$ em 2016 e $0,86$ em 2018. De forma inesperada, RD também se correlacionou positivamente com obesidade, sendo $r = 0,58$ em 2016 e $r = 0,82$ em 2018. **CONCLUSÃO** O hábito de realizar no mínimo três refeições diárias mostrou-se descendente entre os anos 2016 e 2018. Já a do hábito de realizar as refeições assistindo à televisão apresentou um comportamento ascendente no mesmo período. Ambos se correlacionam ao indicador de obesidade nas UF em cada um dos anos avaliados. Sobre a correlação positiva entre a realização das três refeições e obesidade, mais variáveis que caracterizam a qualidade e quantidade da composição dessas refeições são seriam necessárias para maiores esclarecimentos, entretanto não são investigadas pelo protocolo do Sisvan.

Palavras-chave: hábitos alimentares. obesidade; .atenção primária. Sisvan

O CONHECIMENTO DE PROFISSIONAIS DA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE DO PARÁ, SOBRE O FUNDO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (FAN)

RAHILDA CONCEIÇÃO FERREIRA BRITO TUMA¹; MARIA DE NAZARÉ ARAÚJO LIMA¹; BÁRBARA RAQUEL SANTOS SIQUEIRA²; WALKIRIA DE MORAES SILVA¹; MARIANA BORGES PETROLI¹; DEBORA CELESTE CUNHA SANTA BRIGIDA¹.

1. SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Fundo de Alimentação e Nutrição (FAN) é um incentivo financeiro para estruturação e apoio à implementação das ações de alimentação e nutrição, seguindo as diretrizes estabelecidas na Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN). Ele é destinado à despesas de custeio (correntes), ou seja, aquelas destinadas à manutenção e funcionamento dos serviços públicos em geral, não contribuindo, diretamente, para a formação ou aquisição de um bem de capital. O recurso é repassado na modalidade fundo a fundo pelo Ministério da Saúde para todos os estados, Distrito Federal e municípios com mais de 30.000 habitantes, conforme estimativa do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) do ano de edição da portaria, sendo incorporado ao Bloco de Custeio das Ações e Serviços Públicos de Saúde. O acompanhamento da aplicação desse recurso desde 2006 (edição da 1ª portaria), permite afirmar que grande parte dos municípios ainda não incorporou sua utilização correta na rotina de trabalho da área de alimentação e nutrição dos municípios. **OBJETIVO** Avaliar o conhecimento de gestores regionais/municipais e técnicos da Atenção Básica em Saúde, que atuam na execução da PNAN no estado do Pará, sobre a aplicação dos recursos financeiros do FAN, em uma Oficina de capacitação. **METODOLOGIA** O trabalho iniciou com a formulação de um questionário, utilizando o Mentimeter®, que é um recurso digital para criar interações em tempo real (enquetes, perguntas ou nuvem de palavras). A ferramenta foi aplicada antes do início da Oficina, como dinâmica de apresentação; e constou de 2 partes, com 3 perguntas cada. A 1ª parte foi destinada a traçar o perfil dos 71 participantes e a 2ª para verificar o

nível de entendimento dos mesmos sobre os objetivos e a forma correta de aplicação do Fundo de Alimentação e Nutrição. Dentre os participantes, 43 concordaram em participar da pesquisa e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), garantindo o caráter ético do trabalho. **RESULTADOS** O perfil dos participantes mostrou que 79% eram mulheres; a faixa etária variou entre 20 a 34 anos (42%); 35 a 49 anos (35%); e 50 a 54 anos (23%). Quanto ao nível de formação, foi encontrado 9% com ensino médio/superior incompleto; 40% com curso superior completo e 51 % com algum tipo de pós graduação. Em relação à pergunta o que é o FAN para você?, a nuvem de palavras formada ficou dividida entre financiamento, nutrição, alimentação e oportunidade, mostrando-se coerente com os objetivos propostos pelo Fundo. Ao questionamento seu município utiliza o FAN?, 70% responderam SIM, porém, em contraposição, as resposta dadas à pergunta final Em que você utiliza o FAN? mostrou que apenas 39% dos respondentes indicaram corretamente os itens que podem ser adquiridos/pagos com os recursos do FAN, ou seja, a maioria (61%) entende, de forma equivocada, que é possível aplicar os recursos do FAN em despesas de capital. **CONCLUSÃO** A análise das respostas do grupo estudado reitera a conclusão de outros estudos, ou seja, a necessidade de capacitação periódica destinada aos gestores e técnicos envolvidos na execução da Política Nacional de Alimentação e Nutrição no âmbito municipal, para os mesmos passem a utilizar de forma adequada os recursos provenientes do Fundo de Alimentação e Nutrição.

Palavras-chave: Financiamento em saúde; Ações de alimentação e nutrição; Nutrição em saúde coletiva.;

PRÁTICAS ALIMENTARES DE FUNCIONÁRIOS DE UM COLÉGIO DA ZONA OESTE DO RIO DE JANEIRO

SILVIA CRISTINA FARIAS; SONIA MARIA BERBAT ANDRADE PAULA; BRUNO VINICIUS FREIRE CAMARGO; RENATA CAVALCANTI DE ALBUQUERQUE COSTA; JOSIFRANCY DE SOUZA SILVA GONCALVES; AMANDA DA SILVA FRANCO.
FACULDADE BEZERRA DE ARAÚJO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os inquéritos nacionais têm demonstrado que o brasileiro vem aumentando o consumo de alimentos ultraprocessados e diminuindo o consumo de alimentos in natura constituintes da cultura alimentar brasileira, como o arroz e feijão. Conhecer de fato como se apresenta o padrão de consumo de alimentos da população, todas as vertentes envolvidas nas suas escolhas alimentares e acesso aos alimentos é de fundamental importância para garantir a alimentação adequada e saudável a todos. Nessa perspectiva o ambiente de trabalho se apresenta como um espaço propício para a vigilância alimentar e nutricional e promoção de saúde. **OBJETIVO** Avaliar as práticas alimentares dos funcionários de um colégio particular, localizado na zona oeste do Rio de Janeiro. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal realizado com os funcionários, professores e alunos do Colégio. Os dados aqui apresentados são referentes aos funcionários. A coleta de dados se deu por meio de um questionário eletrônico auto preenchido, constituído de sete módulos, entre eles Caracterização da população de estudo e Práticas Alimentares, apresentados nesse estudo. Assim

como no Vigitel (2018), os indicadores do consumo de alimentos considerados foram os marcadores de padrões saudáveis (MPS) de alimentação (frutas e hortaliças - FH) e marcadores de padrões não saudáveis (MPNS) de alimentação (refrigerantes). As análises estatísticas foram realizadas por meio do programa SPSS versão 21.0. Os dados categóricos foram expressos por meio de frequências absolutas (n) e relativas (%). A pesquisa foi submetida ao Comitê de Ética em Pesquisa e aprovada sob o número 3.602.413. Todos os participantes assinaram o termo de consentimento esclarecido. **RESULTADOS** Participaram do estudo 39 indivíduos (perda de 7% do total de funcionários). Desses, 79,5% eram do sexo feminino, com média de 40,6 anos (22-71). O consumo regular de FH (quando ambos os alimentos eram consumidos em cinco ou mais dias da semana) foi de 23,1% (n=9). Valor esse menor do que o encontrado pelo Vigitel na cidade do Rio de Janeiro (31%). Sendo que, nenhum homem do estudo relatou o consumo regular de FH. A frequência de participantes que referiram o consumo de refrigerantes em cinco ou mais dias da semana foi de 12,8% (n=5), bem abaixo dos 23,7% encontrados pelo Vigitel para a cidade do Rio de Janeiro. Entre os homens, 12,5% (n=1) relataram o consumo regular de refrigerante e 12,9% (n=4), entre as mulheres. O consumo de feijão em 5 dias ou mais da semana foi relatado por 59% do grupo. E dentre outros MPNS, como consumo de salgado frito, guloseimas e alimentos ultraprocessados em 5 dias ou mais da semana foi relatado por, respectivamente, 15,4%, 33,4% e 18% dos indivíduos, sendo observado o consumo maior desses alimentos entre as mulheres. O hábito de almoçar ou jantar sozinho foi relatado por 28,2% dos participantes (n=11) e 22,2% (n=9) comeram em fast food por 5 dias ou mais da última semana antes da entrevista. **CONCLUSÃO** O grupo estudado relatou consumo alimentar, dos marcadores apresentados, melhor do que os encontrados pelo VIGITEL para a população brasileira. A escola, como ambiente de trabalho, pode ser entendida como um espaço de articulação entre ações de educação e de saúde. É importante proporcionar para todos os seus atores, um ambiente favorável à vivência de saberes e sabores para contribuir para a construção de uma relação saudável da comunidade escolar com o alimento e com as práticas envolvidas no processo da alimentação.

Palavras-chave: Ambiente alimentar; Consumo alimentar; Trabalhadores;

DESENVOLVIMENTO DE GUIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA CELÍACOS

NATALIA SACHETI WERNKE; AMANDA BAGOLIN DO NASCIMENTO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Até o momento, o único tratamento para a doença celíaca é a dieta sem glúten. Embora seja eficaz na melhora de parâmetros histológicos e sorológicos, bem como na melhora da saúde e qualidade de vida dos celíacos, por tratar-se de uma dieta restritiva, na falta de orientações adequadas, pode ocasionar desequilíbrios nutricionais e fraca adesão à dieta (NAIK; SEIDNER; ADAMS, 2018; WIERDSMA et al., 2013). Materiais informativos, como guias alimentares, que disponham sobre o conhecimento científico, utilizando linguagem simples e acessível, são necessários para o adequado manejo da doença (LUDVIGSSON et al., 2014; SAINSBURY et al., 2018). No entanto, publicações a respeito da doença celíaca, bem como sobre a importância de uma

dieta sem glúten balanceada e não apenas sem glúten, que busquem a popularização da ciência, ou seja, sejam voltados aos celíacos e seus conviventes, são escassas. **OBJETIVO** Desenvolver um Guia Alimentar e Nutricional para Celíacos. **METODOLOGIA** Para o embasamento teórico do Guia Alimentar e Nutricional para Celíacos, foi realizada revisão da literatura científica sobre três temas centrais: doença celíaca, dieta sem glúten e produtos sem glúten. Foram consultados periódicos das bases de dados Scopus, MEDLINE/PubMed e SciELO, além de teses e dissertações, e outros guias alimentares e manuais, como o Guia Orientador para Celíacos da Associação dos Celíacos do Brasil (2010) e o Guia Alimentar para a População Brasileira (2014). Após a revisão de literatura, elaborou-se sumário para seleção dos tópicos que seriam abordados. O conteúdo científico foi adaptado para traduzir os achados científicos em linguagem acessível para a população. Utilizou-se a plataforma Canva para a confecção do instrumento. **RESULTADOS** O Guia Alimentar e Nutricional para Celíacos foi organizado em cinco capítulos. No capítulo 1 explicou-se o que é o glúten e em quais alimentos é encontrado. No capítulo 2 apresentou-se informações sobre o que é a doença; sua epidemiologia; como ocorre; suas manifestações e formas clínicas; principais deficiências nutricionais; e tratamento. No terceiro capítulo foram abordados aspectos relativos à dieta sem glúten - excessos e deficiências; orientações para a manutenção de uma dieta equilibrada; orientações sobre alimentos que podem ser incluídos ou devem ser excluídos da dieta; alertou-se sobre a contaminação cruzada e a leitura de rótulos. O capítulo aborda ainda os 10 passos para uma alimentação adequada e saudável do Guia Alimentar para a População Brasileira; as recomendações de consumo de frutas e vegetais; e apresenta o modelo do prato de Harvard para uma alimentação saudável. No capítulo 4 foram apresentadas dez receitas de preparações sem glúten. Por fim, o quinto capítulo, chamado de Vivendo sem glúten, fornece orientações gerais sobre o manejo da doença, abordando tanto aspectos de saúde, quanto sociais. **CONCLUSÃO** O desenvolvimento do Guia Alimentar e Nutricional para Celíacos pode representar um avanço no conhecimento da população sobre a doença e seu manejo. Pela linguagem e recursos visuais utilizados, possibilita ao público leigo o acesso à informação científica. Além do mais, o guia extrapola a orientação tradicional que é centrada na retida do glúten, e ignora as possíveis deficiências nutricionais às quais os celíacos estão expostos. O guia ainda tem potencial para auxiliar nutricionistas na orientação nutricional e prática de educação alimentar e nutricional com celíacos.

Palavras-chave: Dieta sem glúten; Doença Celíaca; Educação alimentar e nutricional; Glúten;

CONSUMO USUAL DE CÁLCIO E VITAMINA D ASSOCIADO AO NÍVEL DE ATIVIDADE FÍSICA E ESTADO NUTRICIONAL NA POPULAÇÃO DE ADOLESCENTES DE ESCOLAS PÚBLICAS DO DISTRITO FEDERAL.

ISADORA ARAÚJO DE SOUSA; KAROLAYNE DA COSTA OLIVEIRA; ALESSANDRA GASPAR SOUSA.

CENTRO UNIVERSITÁRIO EURO-AMERICANO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A adolescência compreende uma fase na qual ocorrem diversas mudanças físicas e psicológicas, o que promove uma maior demanda de nutrientes nessa faixa etária. O aumento na prevalência de excesso de peso, a transição nutricional das últimas décadas, com o aumento do consumo de alimentos ultraprocessados e maior tempo de tela, reduzindo o nível de atividade física dos adolescentes têm sido notórios. Diante disso, a avaliação do consumo alimentar, nível de atividade física e estado nutricional são necessários para acompanhar as mudanças no desenvolvimento e hábitos de vida dos adolescentes. **OBJETIVO** O objetivo deste trabalho foi avaliar o consumo usual de cálcio e vitamina D associado ao nível atividade física e estado nutricional na população de adolescentes de escolas públicas do Distrito Federal. **METODOLOGIA** Para amostra do estudo foram selecionados 103 adolescentes estudantes do Ensino Médio, em quatro escolas públicas do Guará. Foram coletadas informações sócio-demográficas, antropométricas, de consumo alimentar e atividade física por meio de questionários e instrumentos de medição validados. Para estimar o consumo usual de micronutrientes foi utilizado o método proposto pela Iowa State University, com base em dois recordatórios de 24 horas, por meio do PC Software for Intake Distribution Estimation. O consumo usual de micronutrientes foi categorizado por sexo, pelo nível de atividade física obtido por meio do International Physical Activity Questionnaire e pelo estado nutricional obtido por meio do Índice de Massa Corporal, sendo classificado com os pontos de corte da curvas da Organização Mundial da Saúde de 2007. A Estimated Average Requirement foi utilizada para estimar a prevalência da ingestão inadequada dos micronutrientes, seguindo o ponto de corte de acordo com o proposto pelo Institute of Medicine. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Euro-Americano (CEP - UNIEURO), sob o parecer nº 3.444.432, processo nº 13559219.9.0000.5056. **RESULTADOS** Nos resultados os indivíduos apresentaram média de consumo usual de cálcio de 438,8 mg e de vitamina D de 2,52 mcg, com prevalência de inadequação de 100% para cálcio e vitamina D no sexo feminino e inadequação de 98% para o cálcio no sexo masculino. A associação do consumo com a o nível de atividade física, demonstrou que os indivíduos insuficientemente ativos apresentaram consumo usual médio de 2,38 mcg, sendo menor em relação ao consumo de vitamina D para os indivíduos ativos que possuem consumo usual médio de 2,59 mcg. Ao avaliar a distribuição do consumo de cálcio 25% dos indivíduos considerados ativos apresentou um consumo usual maior (523 mg) do que os considerados insuficientemente ativos (513 mg). E quanto a relação com o estado nutricional, os indivíduos em sua maioria são eutróficos (68%) e esses apresentaram maior consumo usual de cálcio (459,1 mg) em comparação aos indivíduos com o excesso peso (32%), que apresentaram consumo usual de 366,3 mg. **CONCLUSÃO** Portanto, os adolescentes que apresentaram melhor consumo usual de cálcio e vitamina D também possuíam melhor nível de atividade física e melhor estado nutricional. Assim, este trabalho possibilita conhecer a magnitude e a distribuição dos eventos relacionados à alimentação ao estilo de vida dos adolescentes, sendo imprescindíveis para o adequado planejamento de ações em saúde e definição de estratégias com enfoque nos hábitos de vida desse público.

Palavras-chave: Atividade Física; Consumo Alimentar; Índice de Massa Corporal; Micronutrientes;

CONTEXTO ALIMENTAR E SUA ASSOCIAÇÃO COM O CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS EM CRIANÇAS BRITÂNICAS

BIANCA MITIE ONITA; CATARINA MACHADO AZEREDO; RENATA BERTAZZI LEVY;
FERNANDA RAUBER; PATRICIA CONSTANTE JAIME.
FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP -
BRASIL.

INTRODUÇÃO Os hábitos alimentares de crianças têm sido caracterizados pelo elevado consumo de alimentos ultraprocessados, que têm substituído as refeições baseadas em alimentos in natura e minimamente processados. Padrões e comportamentos alimentares, como o preparo e o compartilhamento das refeições com a família e amigos, podem se associar ao consumo de ultraprocessados nessa faixa etária. **OBJETIVO** Investigar os padrões de contextos alimentares das refeições (como, com quem e onde) e sua associação com o consumo de alimentos ultraprocessados em crianças britânicas. **METODOLOGIA** Estudo transversal realizado com uma amostra representativa de crianças britânicas (4-10 anos, n=1772) proveniente da National Diet and Nutrition Survey 2008/2014, aprovada nos comitês de ética dos quatro países participantes do estudo (Escócia, Inglaterra, Irlanda do Norte e País de Gales). Dados do consumo alimentar e dos contextos das refeições principais (almoço e jantar) foram coletados por meio de registro alimentar de quatro dias. Em cada refeição, os componentes do contexto alimentar foram organizados em: 1) Onde: na escola, em casa, no quarto (casa), na casa de amigos, outro local de comer, outro local; 2) Com quem: sozinho, com família, com amigos; 3) Como: assistindo TV, sentado à mesa. O percentual da ingestão total de energia fornecida pelos alimentos ultraprocessados foi estimado para cada criança. A análise fatorial exploratória foi utilizada para identificar os padrões alimentares do contexto alimentar das refeições principais. Os padrões encontrados foram divididos em tercís de adesão, sendo o primeiro tercil representado pelas crianças que menos aderiram ao padrão. A análise de regressão bruta e ajustada foi utilizada para verificar a associação entre o consumo de alimentos ultraprocessados e os padrões de contextos alimentares. **RESULTADOS** Os alimentos ultraprocessados contribuíram com 65,4% da energia total consumida pelas crianças. Foram encontrados três padrões de contexto alimentar no almoço: Comer com a família assistindo TV, Comer na escola com amigos e Comer fora de casa; e dois no jantar: Comer com a família assistindo TV e Comer sozinho no quarto. No almoço, o maior consumo de alimentos ultraprocessados foi associado a maior aderência aos padrões Comer com a família assistindo TV (64,9% no menor tercil e 68,1% no maior tercil) e Comer fora de casa (65,2% e 67,7%), enquanto a maior aderência ao padrão Comer na escola com amigos foi associado ao menor consumo de alimentos ultraprocessados (66,6% no menor tercil e 64,7% no maior tercil). No jantar, o maior consumo de alimentos ultraprocessados foi associado a maior adesão aos padrões Comer com a família assistindo TV (64,6% no menor tercil e 67,1% no maior) e Comer sozinho no quarto (63,9% e 66,5%). **CONCLUSÃO** Nossos resultados mostraram que os alimentos ultraprocessados contribuem com dois terços das calorias totais consumidas pelas crianças britânicas e que padrões de contextos alimentares que incluem comer sozinho, comer assistindo televisão e comer fora de casa nas refeições principais foram associados ao maior consumo desses alimentos. Dessa forma, intervenções focadas na promoção de uma alimentação saudável devem considerar aspectos relacionados aos contextos alimentares das refeições, bem como reconhecer a importância do ambiente alimentar para a redução do consumo de alimentos ultraprocessados.

Palavras-chave: ultraprocessados; ambiente alimentar; Reino Unido; dieta;

CONSUMO DE FRUTAS E HORTALIÇAS EM BELÉM-PA NOS ANOS DE 2017 E 2018, SEGUNDO DADOS DO VIGITEL.

RAHILDA CONCEIÇÃO FERREIRA BRITO TUMA¹; ALANA FERREIRA DA CRUZ²; DANIELLE BARBOSA TAVARES²; KAMILLA DE ARAUJO BENTES²; DEBORA CELESTE CUNHA SANTA BRIGIDA¹; GEISSE MARA ALMEIDA DA COSTA³.

1. SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL; 3. FACULDADE UNINASSAU BELÉM, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação saudável é importante na manutenção da saúde, principalmente, compondo frutas, verduras e hortaliças, componentes que protegem contra doenças crônicas não transmissíveis. O Brasil é o terceiro maior produtor de frutas, apenas 40% dos brasileiros comem frutas diariamente, abaixo do preconizado pela Organização Mundial da Saúde, que é de 400 gramas ou cinco porções ao dia. O Guia Alimentar para a População Brasileira, publicado em 2014 enfatiza que a base da alimentação deve ser composta por alimentos in natura e minimamente processados, contraindicando o consumo de produtos ultraprocessados para prevenir e corrigir várias deficiências de nutrientes, bem como a ingestão excessiva de gorduras, sal, açúcares e diversos tipos de aditivos químicos. **OBJETIVO** Avaliar o consumo de frutas e hortaliças na capital paraense nos anos de 2017 e 2018, segundo dados do Sistema de Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas (VIGITEL). **METODOLOGIA** Estudo transversal, de base populacional, que utilizou dados secundários do Sistema de Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas, do Ministério da Saúde, em Belém-Pará, nos anos de 2017 e 2018. Utilizou amostras probabilísticas da população de adultos, que possuíam pelo menos uma linha de telefone fixo no ano do estudo. O sistema estabelece tamanho amostral mínimo de 2.000 pessoas em cada cidade para estimar coeficiente de confiança de 95%. Foram feitas entrevistas telefônicas, através de questionários com variáveis sociodemográficas (idade, sexo, estado civil, raça/cor, escolaridade e situação de trabalho), estilo de vida (consumo excessivo de bebida alcoólica, carne com excesso de gordura, frango com pele, leite integral, refrigerante, doces, prática de exercícios físicos, atividade física no lazer e/ou deslocamento) e em relação a saúde (classificação de peso segundo idade e sexo e autoavaliação do estado de saúde). **RESULTADOS** Os dados mostram que a frequência diária de adultos (≥ 18 anos) que consomem cinco ou mais porções diárias de frutas e hortaliças no ano de 2017 foi de 16,6%, sendo maior entre o sexo feminino (16,3%), no ano de 2018 constatou-se que 15,9% faziam o consumo diariamente de cinco ou mais porções de frutas e hortaliças, prevalecendo o maior consumo entre as mulheres de 19,6%. Em relação aos que consomem frutas e hortaliças cinco ou mais dias da semana no ano de 2017 a pesquisa mostrou que 23,7% dos homens faziam o consumo, contra 27,5% das mulheres, em 2018 a tendência se manteve e o percentual foi de 23% para homens e 28,3% para as mulheres. **CONCLUSÃO** Conclui-se que, o percentual da população de Belém que consome de frutas e hortaliças na frequência recomendada pelo Guia Alimentar para a População Brasileira, encontra-se muito abaixo do esperado para que ela se mantenha com bom status de vitaminas e sais minerais provenientes de fontes naturais, sem uso de suplementos. Os achados do presente estudo apontam que a procura por esses alimentos foi mais prevalente entre as mulheres, nos dois anos consecutivos, demonstrando que elas possuem um maior cuidado com a saúde ou que tem mais acesso

aos serviços e informações de saúde considerando que o consumo desses alimentos auxilia na prevenção de várias doenças, promovendo melhora na qualidade de vida. Destaca-se ainda a necessidade de execução das ações previstas em todas políticas públicas de incentivo à alimentação saudável já existentes no país, dando especial enfoque para a situação de maior vulnerabilidade entre os homens.

Palavras-chave: Alimentação Saudável; Guia Alimentar; Sistema de Informação;

PERCEPÇÃO DA IMAGEM CORPORAL E RISCO DE TRANSTORNOS ALIMENTARES EM UNIVERSITÁRIAS

JÉSSICA PINHEIRO MENDES SAMPAIO; TAISLANY LEAL LUZ; ANNY CAROLINE MARINS DE SOUZA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO É cada vez mais frequente a busca por um corpo magro e definido por ser esse o perfil de beleza cultuado e essa busca tem repercussão negativa na autoestima e na satisfação com a imagem corporal, o que pode levar ao surgimento de transtornos alimentares como a Bulimia Nervosa (BN) e a Anorexia Nervosa (AN) e que atingem em sua maioria adolescentes e mulheres jovens (SILVA, et al. 2011; SILVA; SAENGER; PEREIRA, 2011). **OBJETIVO** Diante disso, objetivou-se avaliar a satisfação com a imagem corporal em acadêmicas do curso de Nutrição e o possível risco do desenvolvimento de transtornos alimentares. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de caráter descritivo realizado com acadêmicas do curso de Nutrição na Universidade Federal do Piauí na cidade de Picos, Piauí. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética da Universidade Federal do Piauí sob parecer de número 3.429.501. Foram aplicados três questionários, um com informações socioeconômicas, o segundo denominado de Teste de Atitudes Alimentares (EAT-26), versão em português de Nunes e al. (1994) e a aplicação de uma ferramenta de avaliação da auto percepção da imagem corporal que foi analisada pela escala de nove silhuetas Contour Drawing Rating Scale inicialmente proposto por Stunkard; Sorenson; Schlusinger (1983). Foi realizada também a aferição do peso e da altura para o cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC) e avaliação do estado nutricional. **RESULTADOS** A amostra foi constituída por 148 estudantes, quanto à faixa etária, 65,54% tinham entre de 18 a 21 anos, com idade média da amostra de 20,9 ($\pm 2,4$). A grande maioria (96,62%) eram solteiras e com relação à renda familiar mensal, 58,13% relataram ser entre 1 a 2 salários mínimos. Quanto a auto percepção corporal, a maioria (71,62%) mostrou-se insatisfeita com a sua imagem, sendo que destas, 43,24% apresentavam insatisfação pelo excesso de peso e 28,38% pela magreza. Com relação ao risco de desenvolvimento de transtornos alimentares, 31,76% das acadêmicas avaliadas apresentaram resultado positivo para o teste EAT-26. Ao avaliar o estado nutricional e relacionar com a percepção da imagem corporal, observou-se que dentre as entrevistadas que se mostraram insatisfeitas por um excesso de peso, 71,88% estavam eutróficas e das que estavam insatisfeitas devido à magreza, 66,67% também estavam com o IMC adequado. Já ao relacionar os resultados do EAT-26 com a satisfação da imagem corporal, pode-se perceber que dentre alunas com

riscos para transtornos alimentares, a maior parte (45,31%) estava insatisfeita por se perceber acima do peso que deseja. E o menor percentual de riscos de transtornos alimentares (16,67%) foi observado dentre as alunas que estavam satisfeitas com a sua imagem corporal. **CONCLUSÃO** Observou-se na amostra um elevado percentual de insatisfação com a imagem corporal associado a um risco de desenvolvimento de transtornos alimentares, concluindo que a cultura do corpo magro afeta a autoestima e a percepção corporal com maior pressão quando se trata de mulheres que serão futuras profissionais da área da saúde e que são cobradas a atingirem os padrões impostos.

Palavras-chave: Imagem corporal; Comportamento alimentar; Fatores de risco;

ANÁLISE DA PUBLICIDADE DE ALIMENTOS VEICULADA EM PROGRAMAS DE CULINÁRIA DA REDE DE TELEVISÃO ABERTA BRASILEIRA

BIANCA GARCIA MARTINS; CARLA ADRIANO MARTINS; GIOVANNA CALIXTO ANDRADE.

FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA, GUARULHOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Guia Alimentar para a População Brasileira (2014) incentiva a prática da culinária doméstica como uma ferramenta para promoção da alimentação adequada e saudável. Para aperfeiçoar habilidades culinárias, muitos indivíduos recorrem a programas de culinária televisivos como fonte de aprendizado. Logo, essa programação exerce a função de entretenimento, podendo influenciar também escolhas alimentares dos indivíduos. Contudo, tanto durante esse tipo de programa quanto nos intervalos comerciais, a presença da publicidade é marcante, por meio da promoção e/ou indução da sua compra e utilização. Neste contexto, a publicidade tem o potencial de influenciar o comportamento dos consumidores em relação à comida e a prática da culinária doméstica entre as populações. **OBJETIVO** Analisar a publicidade de alimentos veiculada em programas de culinária da rede de televisão aberta brasileira, frente às recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira. **METODOLOGIA** Estudo descritivo, cuja coleta dos dados consistiu na gravação de programas de culinária das quatro principais emissoras de televisão aberta brasileira nos meses de maio e junho de 2019. Os produtos/serviços anunciados foram categorizados em alimentos e bebidas, serviços de alimentação, equipamentos e utensílios de uso culinário, mercados e outros produtos e serviços. Os alimentos e bebidas foram classificados de acordo com as definições apresentadas no Guia Alimentar: alimentos in natura ou minimamente processados; ingredientes culinários processados; alimentos processados; e alimentos ultraprocessados. A análise dos dados consistiu na descrição das frequências e intervalos de confiança de 95% para todas as categorias de alimentos identificadas. Também foram descritas as empresas anunciantes e as patrocinadoras. Foi realizado o teste de qui-quadrado para comparação entre publicidade de alimentos ultraprocessados e não ultraprocessados identificada nos intervalos comerciais e durante os programas de culinária. **RESULTADOS** Das 828 ocorrências de publicidade geral identificadas em 1660 minutos de gravação, 32% eram referente a produtos e serviços relacionados à alimentação, sendo alimentos e bebidas a principal categoria (13,8%). Nos intervalos comerciais, a categoria de

alimentos e bebidas foi a quarta mais prevalente (11,1%). Já durante os programas, onde a totalidade de publicidade relacionada à alimentação correspondeu a 61,7%, a categoria de equipamentos e utensílios de uso culinário foi a mais prevalente (28,7%). Dentre os alimentos anunciados, ultraprocessados foi o mais frequente, correspondendo a mais da metade (57,7%) do total de alimentos e bebidas anunciados. A diferença entre a frequência de publicidade dos produtos ultraprocessados versus não ultraprocessados anunciados em intervalos comerciais e dentro dos programas de culinária foi estatisticamente significativa ($p = 0,015$). A publicidade de alimentos estava concentrada em um pequeno grupo de empresas do setor alimentício, a maioria produtora de alimentos ultraprocessados. **CONCLUSÃO** A partir dos achados deste estudo foi possível concluir que o contexto dos programas de culinária na televisão brasileira divulga majoritariamente alimentos não saudáveis, se opondo, neste sentido, às recomendações do Guia Alimentar brasileiro. Isto reforça a importância de ações para a regulamentação de publicidade de alimentos, inclusive no contexto dos programas de culinária.

Palavras-chave: Televisão; Culinária; Publicidade;

OBSERVA ÉTICA - OBSERVATÓRIO DE NUTRIÇÃO E ÉTICA PROFISSIONAL NAS MÍDIAS: FORTALECENDO AS AÇÕES DE ÉTICA NO CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 1ª REGIÃO

JANAINA MARQUES BAIOCCHI; STELLA ALVES DA SILVA; JHESSICA DA SILVA GONCALVES CARVALHO; THAIS LACERDA SANTOS; RENATA ALVES MONTEIRO. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 1ª REGIÃO, BRASILIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO Com a expansão das redes sociais, observa-se o concomitante crescimento da utilização destas para divulgação profissional do Nutricionista (HELME & JONES, 2016). Entretanto, muitas vezes, as estratégias utilizadas acabam infringindo princípios da atuação de um profissional de saúde. Neste sentido, a Universidade de Brasília em parceria com o Conselho Regional de Nutricionistas da 1ª Região implantou um projeto com metodologia própria, para caracterizar, a partir do estabelecido pelo Código de Ética e Conduta do Nutricionista, o pronunciamento destes profissionais nas mídias sociais (CFN, 2018). **OBJETIVO** Descrever o conteúdo das postagens realizadas por nutricionistas da 1ª Região nas redes sociais, de modo a verificar o cumprimento do Código de Ética e Conduta do Nutricionista. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência com resultados de caráter quali-quantitativo, da análise da adequação ética das publicações realizadas por nutricionistas. A determinação dos investigados se deu pela busca de forma aleatória das palavras-chave, em forma de hashtag: nutricionista, nutri, dieta, nutrição esportiva, nutrição funcional e nutrição comportamental. Os critérios de inclusão do perfil no estudo foram ser nutricionista da 1ª Região e utilizar o espaços midiáticos como forma de divulgação profissional em perfil aberto. O critério de exclusão foi não ser possível verificar a origem da inscrição do nutricionista e perfis fechados. Como instrumentos foram utilizados formulários pré-elaborados a partir do Código de Ética para análise do perfil. A análise do conteúdo dos perfis ocorreu em julho de 2018. A coleta foi

realizada por alunos de graduação vinculados à disciplina de Estágio Complementar em Nutrição previamente treinados para este fim. RESULTADOS Foram identificados 25 perfis que continham postagens com infrações. A média de seguidores destes perfis foi 4945, e de 957 publicações. No total de 1335 publicações analisadas, 246 apresentaram infrações ao Código de Ética (18,4%). Destas, 48% das publicações (n = 110) continham infração caracterizada por publicidade ou propaganda de marcas de produtos e 41% (n = 95) continham infração caracterizada por divulgação de imagem corporal de si ou de terceiros, atribuindo resultados a produtos, equipamentos, técnicas, protocolos. Também foram identificadas postagens que continham infração por divulgação de promoções e/ou descontos em serviços (6,5%, n = 15) e compartilhamento de informações sem embasamento técnico-científico (3,5%, n = 8), infrações aos Artigos 57 e 55, respectivamente. Os dados obtidos foram encaminhados à Comissão de Ética deste Conselho que realizou ações orientadoras presenciais ou por carta aos nutricionistas infratores. Foram realizadas ainda, por meio do monitoramento realizado pelo OBSERVA ÉTICA, diversos materiais para orientação dos profissionais por meio dos canais de comunicação de mídia do Conselho. CONCLUSÃO Os perfis analisados de nutricionistas da jurisdição da 1ª Região apresentam descumprimento do Código de Ética ao serem divulgados nas redes sociais. A criação do Observatório de Nutrição e Ética Profissional nas Mídias Sociais em parceria da universidade com o Conselho proporcionou a inserção, ainda durante a graduação, do estudante em Nutrição no contexto da reflexão da ética profissional, bem como suporte à Comissão de Ética deste conselho tanto em suas ações de orientação quanto de fiscalização da prática profissional no âmbito das mídias sociais.

Palavras-chave: Nutricionistas; Prática Profissional; Ética. Redes Sociais; Relato de Experiência;

O USO DE REDES SOCIAIS INFLUENCIA O PRECONCEITO RELACIONADO À OBESIDADE EM ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO?

PABYLE ALVES FLAUZINO¹; SARA COSTA MARTINS RODRIGUES SOARES²; MOISES IASLEY LIMA VASCONCELOS³; INGRIDY RUANA MARQUES MONTEIRO⁴; MARIANA FERREIRA PINTO¹; ANTONIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA⁵.

1. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO FAMETRO, FORTALEZA - CE - BRASIL; 3. CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL; 4. CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIFANOR WYDEN, FORTALEZA - CE - BRASIL; 5. UNIVERSIDADE DE FORTALEZA, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO Há algumas décadas o preconceito relacionado à obesidade vem sendo documentado na literatura evidenciando graves iniquidades em saúde, sendo estudantes de nutrição importantes responsáveis pela perpetuação deste preconceito. Com a modernidade, as redes sociais tornaram-se cruciais na percepção pública dos corpos. Estima-se que existam mais de oitocentos milhões de usuários conectados às redes sociais. Alguns estudos já demonstram o impacto negativo à saúde do uso de redes sociais, porém, a literatura carece de evidências sobre a associação entre o uso de redes

sociais e preconceito relacionado à obesidade. **OBJETIVO** Avaliar a associação entre o uso de rede social e preconceito relacionado à obesidade em estudantes de nutrição. **METODOLOGIA** Trata-se de uma subamostra transversal da coorte brasileira Nutritionist Health Study NutriHS. Fizeram parte da pesquisa 76 estudantes de ambos os sexos, regularmente matriculados no curso de nutrição. O preconceito relacionado à obesidade foi avaliado por meio da Escala de Atitudes Antiobesidade AFAT, validada para a população brasileira. Foi aplicado um questionário sobre uso da rede social Instagram, que incluiu a quantidade de minutos por dia, por meio de uma questão aberta; e a frequência de exposição a conteúdos relacionados ao movimento Fitness (i.e., corpos magros e/ou musculosos) e ao movimento Positividade Corporal (i.e., aceitação de todos os formatos de corpos) durante o uso da rede social, avaliadas por uma escala likert (1 = nunca; 2 = quase nunca; 3 = às vezes; 4 = quase sempre; 5 = sempre). Foi realizada correlação de Spearman, considerando **RESULTADOS** Os estudantes apresentaram média de idade de 23,7 (5,5) anos, índice de massa corporal médio autorrelato de 24,1 (4,2) kg/m², e maior prevalência do sexo feminino (78,7%). A pontuação média do preconceito foi de 47,8 (9,0), e a mediana do tempo de uso de Instagram foi de 120 minutos/dia. O preconceito relacionado à obesidade apresentou correlação forte e inversa ($r = -0,509$; p Instagram, mas não foi associado à exposição ao conteúdo Fitness ($r = 0,06$; $p = 0,613$). Além disso, não houve correlação entre tempo de Instagram e o preconceito relacionado à obesidade ($r = -0,143$; $p = 0,221$). **CONCLUSÃO** A exposição de conteúdo sobre Positividade Corporal e diferentes tamanhos corporais durante o uso de rede social está associado a um menor preconceito relacionado à obesidade em estudantes de nutrição, mas o tempo de uso e a exposição a conteúdos Fitness parece não se associar a este preconceito. Tais resultados são importantes para direcionar o uso da rede social Instagram e fomentar informações sobre quais conteúdos devem ser visualizados, especialmente por estudantes de nutrição.

Palavras-chave: Estigma; Estudantes; Nutrição;

CONSUMO USUAL DE VITAMINAS ASSOCIADO AO ESTADO NUTRICIONAL DA POPULAÇÃO ADULTA ACOMPANHADA EM UM AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO

ALESSANDRA GASPAS SOUSA; JANIALLY DA SILVA NEVES; RAYLA STEPHANY DOS SANTOS PEREIRA.

CENTRO UNIVERSITÁRIO EURO-AMERICANO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O perfil nutricional da população brasileira tem passado por uma intensa mudança nos hábitos alimentares nas últimas décadas. A prevalência de adultos com excesso de peso tem aumentado de forma rápida e progressiva, devido à mudança dos hábitos alimentares com maior ingestão de alimentos ultraprocessados, de alto valor energético e baixo em nutrientes. Dessa forma, a adequação de consumo de micronutrientes proveniente de bons hábitos alimentares torna-se fundamental para a prevenção de doenças crônicas não transmissíveis e para que o corpo exerça funções metabólicas importantes. **OBJETIVO** O presente estudo objetiva avaliar o consumo usual de vitaminas A, D, E e C associado ao estado nutricional da população adulta de Brasília acompanhada

em um ambulatório de nutrição. **METODOLOGIA** Para amostra do estudo foi procedida a extração de dados dos prontuários de 171 indivíduos de ambos os sexos com idades entre 19 - 59 anos. Foram coletadas informações sócio-demográficas, antropométricas e de consumo alimentar por meio de questionários e instrumentos de medição validados. Para estimar o consumo usual de micronutrientes foi utilizado o método proposto pela Iowa State University com base em dois recordatórios de 24 horas, por meio do PC Software for Intake Distribution Estimation. A Estimated Average Requirement foi utilizada para estimar a prevalência da ingestão inadequada dos micronutrientes, seguindo o ponto de corte de acordo com o proposto pelo Institute of Medicine. O peso e a altura foram utilizados para o cálculo de Índice de Massa Corporal, sendo classificados pela Organização Mundial da Saúde. O consumo usual das vitaminas A, D, E e C foi categorizado por sexo e pelo estado nutricional. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Centro Universitário Euro-Americano com o número do processo 80089417500005056. **RESULTADOS** A prevalência de inadequação de consumo usual da vitamina A, foi maior para o sexo masculino (99,8%) com consumo usual médio de 254,3ug/d (desvio-padrão= 90,1), enquanto que para o sexo feminino foi de 86% com média de ingestão em 346,9 ug/d (desvio-padrão= 141,8). Em relação à vitamina C, a maior prevalência de inadequação foi também no sexo masculino (54,9%) com consumo usual médio de 88,01 mg/d (desvio-padrão= 76,9) enquanto no sexo feminino foi de 49% com média de 78,2 mg/d (desvio-padrão= 59,6). Nesse contexto, a maior prevalência de inadequação foi para as vitaminas D e E em ambos os sexos (100% de inadequação) com o consumo usual médio maior no sexo masculino para a vitamina D e E (2,7 µg/d e 3,7 mg/d, respectivamente). No que se refere ao estado nutricional, o consumo usual de vitamina A foi maior em indivíduos obesos (360 µg/d), enquanto que nas vitaminas C, D, E o maior consumo usual foi entre os indivíduos eutróficos (100,1 mg/d, 2,7 ug/d e 3,1 mg/d, respectivamente). **CONCLUSÃO** A população estudada em geral apresentou uma elevada prevalência de inadequação das vitaminas analisadas, além de um baixo consumo usual de vitaminas entre os indivíduos com excesso de peso. Os resultados dessa pesquisa podem servir como subsídios na elaboração de ações em saúde e para que mensagens efetivas de melhoria da qualidade da dieta para a população, principalmente em âmbito ambulatorial, possam ser veiculadas.

Palavras-chave: Avaliação Nutricional; Consumo usual; Vitaminas; Índice de Massa Corporal;

ASSOCIAÇÃO ENTRE ESTADO ANTROPOMÉTRICO E ALTERAÇÃO GLICÊMICA EM ADOLESCENTES

THUANE BERTOSO POLICARPO; LUANA DE OLIVEIRA LEITE; PRISCILA RIBAS DE FARIAS COSTA; ANA MARLUCIA OLIVEIRA DE ASSIS; MONICA LEILA PORTELA DE SANTANA; NADJANE FERREIRA DAMASCENA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Atualmente estudos têm apontado relação direta entre excesso de peso e fatores de risco cardiovascular na infância e adolescência, como alterações na glicemia de jejum. Nesse sentido, analisar os fatores de risco de forma precoce para as doenças cardiovasculares tem se tornado medida

importante, já que este acompanhamento em fases iniciais da vida pode auxiliar na prevenção cardiovascular e de outras doenças crônicas na idade adulta. **OBJETIVO** Avaliar a associação entre estado antropométrico e alteração da glicemia em adolescentes. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de abordagem analítico-descritiva, de corte transversal, que é um subprojeto de uma coorte, que faz parte de uma pesquisa mais ampla multi-países School policies and cardiovascular risk: a multi-country study. Foram coletados dados em 5 instituições de ensino da rede pública estadual, onde foram avaliados 194 adolescentes, na faixa etária de 10 a 19 anos, de ambos os sexos. Foram coletados dados sobre idade, sexo, peso, altura, circunferência da cintura e glicemia de jejum dos escolares. Utilizou-se o índice de massa corporal por idade para avaliação do excesso de peso segundo a Organização Mundial de Saúde (2007) e o percentil 90 da própria amostra para categorizar a circunferência da cintura em elevada ou não. Para as análises estatísticas, usou-se o software Statistical Package for Social Sciences versão 20.0.0. Foram consideradas médias e desvio padrão para variáveis quantitativas e frequência absoluta e relativa para as categóricas. Foi utilizado o teste t de comparação de médias, assumindo-se significância estatística para p. **RESULTADOS** Dos 194 adolescentes avaliados, 71,6% da amostra a faixa etária era < percentil 90). A média de glicemia em jejum identificada foi de $81,5 \pm 8,55$ mg/dL, sendo o nível mínimo observado 51mg/dL e o máximo 105mg/dL. Observou-se que as médias de glicemia de jejum foram maiores nos adolescentes com excesso de peso pelo indicador índice de massa corporal por idade (81,95mg/dL) ou circunferência da cintura elevada (81,58mg/dL), entretanto, a diferença de médias não foi estatisticamente significativa ($p = 0,55$ e $p = 0,94$, respectivamente). **CONCLUSÃO** Não foi identificada associação estatisticamente significativa entre estado antropométrico e alteração da glicemia de jejum na amostra estudada, embora a média de glicemia tenha sido maior no grupo de adolescentes com excesso de peso e com circunferência da cintura elevada. No entanto, destaca-se que este é um estudo transversal, em que não se consegue estabelecer relações de causa e efeito como nas pesquisas de seguimento, no qual este trabalho faz parte.

Palavras-chave: Adolescentes; Doenças cardiovasculares; Glicemia; Obesidade;

O MENINO DE FERRO NO COMBATE A ANEMIA: RELATO DE EXPERIÊNCIA DE UMA AÇÃO DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

ROSELY CARVALHO DO ROSÁRIO; REJANE MARIA SALES CAVALCANTE MORI;
ALÉXIA MARIA SANTOS ARAUJO; MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A carência de ferro é a deficiência mais prevalente em todo o mundo e a principal causa de anemia. Tem origem multifatorial, mas na infância, a causa mais comum é nutricional e pode ocasionar inúmeros malefícios. Neste sentido, ações de Educação Alimentar e Nutricional se mostram importantes para prevenção e tratamento da anemia. **OBJETIVO** Relatar a experiência de uma ação de Educação Alimentar e Nutricional na prevenção da anemia ferropriva em crianças. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência de uma ação educativa realizada em uma

Unidade Municipal de Saúde em Belém, Pará. A atividade ocorreu em janeiro de 2020 e é vinculada ao projeto de Extensão Oficina da Saúde: ações de educação alimentar e nutricional para crianças na atenção primária à saúde da Universidade Federal do Pará, aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa (parecer de número 3.380.831). A ação foi desenvolvida em três etapas: inicialmente, houve um levantamento bibliográfico para determinar os alimentos fonte de ferro e vitamina C, principalmente os regionais. Em seguida, ocorreu a elaboração da tecnologia educativa, um personagem em alusão ao super-herói Homem de ferro, sendo denominado Menino de ferro, confeccionado com materiais reciclados, sendo inserida uma abertura em sua armadura frontal; além de imagens de alimentos impressas. O terceiro momento, correspondeu à execução da ação, com a apresentação do Menino de ferro que narrou uma história no combate à anemia ferropriva, apresentando alguns sinais e sintomas da doença e os alimentos fonte de ferro e vitamina C, esclarecendo a respeito da biodisponibilidade. Para finalizar, as crianças inseriam na armadura do personagem os alimentos considerados protetores deste distúrbio nutricional. **RESULTADOS** Houve participação ativa de cinco crianças, entre dois e sete anos de idade. Foi possível verificar que desconheciam o tema abordado, mas o compreenderam através da atividade lúdica realizada com o auxílio do Menino de ferro. Perceberam a necessidade de aumentar a ingestão de alimentos fontes dos nutrientes apresentados para combater o distúrbio nutricional anemia. **CONCLUSÃO** A intervenção de Educação Alimentar e Nutricional por meio lúdico proporcionou às crianças uma forma simples de aprender sobre prevenção e tratamento da anemia ferropriva. Entretanto, torna-se pertinente a continuidade de ações educativas na Atenção Primária à Saúde que visem à promoção de hábitos alimentares saudáveis. Os resultados também evidenciaram que a educação em saúde pode contribuir para melhorar o comportamento alimentar mesmo em pouco tempo de intervenção.

Palavras-chave: Alimentação saudável; Anemia ferropriva; Atenção primária à saúde; Criança;

QUANTO DE SAL EU TENHO?: RELATO DE EXPERIÊNCIA DE UMA AÇÃO DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

**ROSELY CARVALHO DO ROSÁRIO; REJANE MARIA SALES CAVALCANTE MORI;
MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL; ISIS MONTEIRO FACANHA DA SILVA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.**

INTRODUÇÃO Para Santos e colaboradores, a Hipertensão Arterial Sistêmica é uma condição clínica que acomete indivíduos de várias idades, inclusive crianças. Há relação diretamente proporcional com a ingestão de sódio e elevação da pressão sistólica, além de associar-se a eventos cardiovasculares e renais, conforme Costa e Machado. Portanto, influências positivas ao hábito alimentar infantil, como ações de Educação Alimentar e Nutricional, visando colaborar para moderação na ingestão de sódio, como ressaltou Bernardi e colaboradores, pode ser visto como um benefício à prevenção. **OBJETIVO** Relatar a experiência de uma ação de Educação Alimentar e Nutricional na prevenção da Hipertensão Arterial Sistêmica. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência de uma ação educativa realizada em uma Unidade Municipal de Saúde, localizada em

Belém, Pará. A atividade ocorreu em outubro de 2019 e é vinculada ao projeto de Extensão Oficina da Saúde: ações de educação alimentar e nutricional para crianças na atenção primária à saúde da Universidade Federal do Pará, aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa (parecer número 3.380.831). A atividade contou com a participação de cinco crianças, com idades entre quatro a seis anos, mediante a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido pelos responsáveis. A ação foi desenvolvida em três etapas: na primeira, houve um levantamento bibliográfico, com intuito de determinar a quantidade de sal em alimentos industrializados. Em seguida ocorreu a elaboração da tecnologia educativa, sendo uma caixa com 14 compartimentos, cada um representando um alimento com a sua respectiva quantidade de sal distribuído em tubos falcon de plástico. O terceiro momento correspondeu à realização da ação, no qual os participantes deveriam associar os valores de sal, ao respectivo alimento. Os acadêmicos finalizaram com orientações e esclarecimento de dúvidas. **RESULTADOS** O público participou ativamente da ação, porém ainda foi incipiente na construção crítica acerca da escolha dos alimentos e suas consequências à saúde. Dentre os 14 alimentos apresentados, todos já haviam sido consumidos pelas crianças, que desconheciam a existência de sal em alimentos doces e se surpreenderam com a quantidade dele em outros, como no macarrão instantâneo. Por fim, todas as crianças desconheciam a hipertensão arterial sistêmica e não conseguiram associá-la ao excesso do consumo de alimentos industrializados. **CONCLUSÃO** Foi observado o interesse e participação das crianças pelo método lúdico educativo, porém, foi a primeira vez que tiveram contato com o assunto abordado. Portanto, a atividade se mostrou incipiente para o esclarecimento das crianças, sendo relevantes ações continuadas de Educação Alimentar e Nutricional na Atenção Primária à Saúde, para consolidação de hábitos alimentares saudáveis, contribuindo na prevenção da ocorrência de doenças e agravos não transmissíveis, como a hipertensão arterial sistêmica.

Palavras-chave: Atenção primária à saúde; Hipertensão Arterial Sistêmica; Criança;

ALIMENTAÇÃO CARDIOPROTETORA: ABORDAGEM DOS GRUPOS DE ALIMENTOS PARA CRIANÇAS ATENDIDAS EM UMA UNIDADE MUNICIPAL DE SAÚDE

REJANE MARIA SALES CAVALCANTE MORI; MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL; ANA LETÍCIA DA SILVA FERREIRA; PEDRO PAULO MORAES DA CÂMARA; DAYANNE CAROLINE PINHEIRO GARCES; KESIA PRESTES VALENTE.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Conforme a Organização Mundial da Saúde, em seu levantamento mais recente realizado em 2015, as doenças cardiovasculares constituem a principal causa de morte no Brasil e no mundo, sendo responsáveis por 17 milhões de óbitos. A maioria deste grupo de doenças pode ser prevenida por meio da abordagem de fatores comportamentais de risco, entre eles o uso de dietas não saudáveis e a obesidade. Dessa forma, o Ministério da Saúde trouxe a conhecimento da população a alimentação cardioprotetora que usa recomendações nutricionais para promover a alimentação

saudável e adequada. Assim, abordar a temática na infância através da Educação Alimentar e Nutricional surge como uma alternativa da promoção de saúde cardiovascular desde a base, com o objetivo de evitar repercussões na vida adulta. **OBJETIVO** Relatar a experiência de uma atividade de educação alimentar e nutricional sobre a alimentação cardioprotetora para o público infantil. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência, realizado no mês de setembro de 2019, com crianças de até sete anos, de ambos os sexos, atendidas na Unidade Municipal de Saúde do bairro do Guamá, no município de Belém, Pará. A autorização foi concedida pelos pais ou responsáveis que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido do projeto de extensão de título Oficina da Saúde: ações de educação alimentar e nutricional para crianças na atenção primária à saúde aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará sob número de parecer 3.380.831. A ação foi desenvolvida em quatro etapas: na primeira foi realizada uma revisão bibliográfica sobre o assunto abordado. Em seguida, foi elaborada a tecnologia educativa contendo quatro corações de plástico, criados com garrafa de poli tereftalato de etila com placas emborrachadas de etil, vinil e acetato, nas respectivas cores utilizadas pela alimentação cardioprotetora, sendo os alimentos do grupo verde aqueles que devem estar em maior quantidade na alimentação; do grupo amarelo os quais precisam ser consumidos com moderação; os do grupo azul devem estar presentes em pequenas quantidades; e do grupo vermelho devem ser evitados; além de figuras impressas de alimentos de cada grupo. Na terceira etapa, houve uma exposição oral dialogada sobre a dieta, através de uma linguagem clara e simples, de modo que o público alvo alcançasse a compreensão. Por último, eram apresentadas as imagens aos participantes que deveriam colocá-las no seu respectivo grupo/coração. **RESULTADOS** Foi possível observar a participação ativa das crianças. A boa aceitação do público confirma a importância de dinâmicas lúdico-pedagógica como forma de promoção de educação alimentar e nutricional dentro da Atenção Primária à Saúde, pois nessa fase da vida acontece a formação dos hábitos alimentares, os quais irão estender-se por toda vida. **CONCLUSÃO** A realização de práticas educativas em alimentação e nutrição na Atenção Primária à Saúde deve ser frequente, uma vez que o conhecimento permite aos usuários autonomia sobre escolhas alimentares mais adequadas, sendo uma prática fundamental para prevenir doenças e agravos não transmissíveis relacionadas aos maus hábitos alimentares.

Palavras-chave: Atenção Primária à Saúde; Doenças Cardiovasculares; Educação Alimentar e Nutricional;

O COMER INTUITIVO NA GESTAÇÃO

THAYNA LETICIA DE ALMEIDA SOUSA; ISABELA PEREIRA; ACUCENA CARDOSO VILAS BOAS; LILIAN GONCALVES TEIXEIRA; CAROLINA MARTINS DOS SANTOS CHAGAS.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A incorporação de hábitos de vida saudáveis deve considerar a adoção de abordagens centradas nas percepções do corpo e nas distinções das sensações físicas e emocionais. O

comer intuitivo é uma abordagem pautada em três pilares: permissão incondicional para comer; comer para atender necessidades fisiológicas e não emocionais e nos sinais internos de fome. A apropriação de propostas dessa natureza podem auxiliar mulheres no período gestacional e no pós-parto, contudo, são escassos os estudos com gestantes relacionados a esse aspecto do comportamento alimentar. **OBJETIVO** Caracterizar o nível de intuição de gestantes em relação a alimentação e fatores associados. **METODOLOGIA** Estudo transversal realizado com gestantes, entre julho/2019 a fevereiro/2020, no município de Lavras. Projeto aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Lavras/MG (CAAE: 1 10989519.5.0000.5148). O recrutamento de gestantes ocorreu nas consultas de pré-natal do município, sendo consideradas elegíveis aquelas com 18 anos ou mais e com capacidade preservada para responder questionários. Após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, as participantes foram entrevistadas, sendo coletados dados sociodemográficos, clínicos, antropométricos, obstétricos e autoaplicado a Intuitive Eating Scale-2, para avaliação do comer intuitivo. A escala é composta por 23 itens e a pontuação positiva indica maior intuição ao comer quando o somatório é superior a 3,5 pontos. O software Statistical Pac Sciences foi utilizado para as análises estatísticas descritivas e a correlação de Spearman, para as variáveis quantitativas (comer intuitivo e IMC), adotando um nível de significância 5%. **RESULTADOS** Ao total, 178 gestantes participaram da pesquisa, cuja idade média foi de 27,7 anos (DP=6,07); com cor de pele parda (47,2%); 35,3% apresentavam ensino superior ou mais; convívio conjugal (62,9%) e acompanhamento médico no Sistema Único de Saúde (74,2%) indicado pela maioria. Prevaleram gestantes com ganho familiar entre 1 a 2 salários mínimos. Quanto ao trimestre de gestação, 19,1% das mulheres estavam no primeiro, 41% no segundo e 39,3% no terceiro. O IMC gestacional médio foi de 27,79 kg/m² (DP=6,10), sendo as mulheres classificadas como: 16,2% com baixo peso, 31,8% eutróficas, 28,3% com sobrepeso e 23,7% obesas. Na avaliação do comer intuitivo, 44,4% das gestantes apresentaram somatório acima de 3,5 pontos, indicando maior percepção ou discernimento em relação ao ato de alimentar-se. Entre os fatores associados destaca-se a correlação negativa e significativa entre o comer intuitivo e o IMC gestacional (-0,214; p=0,005), indicando que quanto maior é o nível de intuição da gestante em relação à alimentação, no momento presente, menor é IMC gestacional. Associação também foi encontrada com o IMC pré-gestacional (-0,214; p=0,004), indicando que mulheres com menor peso antes da gestação se relacionam com a alimentação de forma mais intuitiva durante o período gestacional. **CONCLUSÃO** A investigação do comer intuitivo na gestação pode contribuir para o melhor entendimento da relação entre o corpo, a mente e a comida, podendo favorecer a (re)orientação de estratégias para o ganho de peso adequado e saudável durante a gestação. Assim, indica-se que as ações de atenção ao pré-natal possam considerar o uso de abordagens pautadas nas dimensões do comer intuitivo para a melhoria da saúde materno-infantil, alinhando percepções do comportamento alimentar à promoção da autonomia e autocuidado de gestantes.

Palavras-chave: Comportamento alimentar; Estado nutricional; Saúde materno-infantil;

RELAÇÃO ENTRE O CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS E NÍVEIS SÉRICOS DE PROTEÍNA C REATIVA EM ADOLESCENTES

ALANA OLIVEIRA GOMES; PRISCILA RIBAS DE FARIAS COSTA; MARIA ESTER PEREIRA DA CONCEICAO MACHADO; NADJANE FERREIRA DAMASCENA; LUANA DE OLIVEIRA LEITE; ANA MARLUCIA OLIVEIRA DE ASSIS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Observa-se que o consumo alimentar da população passou a ser caracterizado por alta densidade energética, com consumo de alimentos ricos em gorduras, açúcares e sal, que geralmente apresentam alto grau de processamento, concomitante com redução do consumo dos alimentos in natura. Essa característica também é predominante entre os adolescentes, cuja faixa etária é caracterizada por intensas mudanças em termos físicos, psicológicos, cognitivos e sociais, e a adaptação a todas essas mudanças se refletem no comportamento alimentar, com potencial de influenciar a saúde cardiovascular na vida adulta. O desenvolvimento das doenças cardiovasculares tem relação com biomarcadores inflamatórios como a proteína C reativa, sendo atualmente a mais utilizada na predição de risco cardiovascular. Dessa forma, visto que os hábitos alimentares inadequados, adquiridos principalmente na adolescência, podem predispor ao excesso de peso e consequentemente alterações cardiometabólicas em idades precoces, este estudo foi elaborado.

OBJETIVO Investigar a relação entre o consumo de alimentos ultraprocessados e alterações dos níveis séricos de proteína C reativa em adolescentes.

METODOLOGIA Trata-se de um estudo transversal, que é um subprojeto de uma coorte, que faz parte de uma pesquisa mais ampla multi-países School policies and cardiovascular risk: a multi-country study, realizado com adolescentes de 10 a 19 anos, da rede estadual de ensino em Salvador, Bahia. Foram coletadas informações demográficas (sexo e idade), socioeconômicas (categoria econômica), antropométricas (peso e altura) e bioquímica (proteína C reativa). Foi utilizado o indicador índice de massa corporal por idade para determinar o estado antropométrico. O consumo de ultraprocessados foi obtido por meio de um questionário de frequência alimentar, previamente validado. Para as análises estatísticas, usou-se o software Statistical Package for Social Sciences versão 20.0.0. Foram consideradas medianas e intervalo interquartil para variáveis quantitativas e frequência absoluta e relativa para as categóricas. A associação entre o consumo de alimentos ultraprocessados e proteína c reativa foi avaliado pelo teste de Mann-Whitney, assumindo-se significância estatística quando p

RESULTADOS A amostra foi composta por 42 adolescentes, com mediana de idade de 13 anos (intervalo interquartil = 3 anos), a maioria do sexo feminino (69%), com idade < 14 anos (71,4%), pertencentes às categorias econômicas B e C (76,2%) e 40,5% encontravam-se com excesso de peso (21,4% sobrepeso, 19,1% obesidade). A maioria (52,4%) dos adolescentes apresentaram níveis séricos de proteína C reativa elevada, 30,9% do consumo diário dos adolescentes correspondeu aos alimentos ultraprocessados, considerados de risco para doenças cardiometabólicas. Não foi encontrada associação entre o consumo de alimentos ultraprocessados e os níveis séricos alterados de proteína C reativa (U =152,000; p =0,087).

CONCLUSÃO Apesar de não identificada associação entre o consumo de alimentos ultraprocessados e os níveis séricos alterados de proteína C reativa, destaca-se que a frequência elevada de proteína C reativa e excesso de peso, associados ao consumo importante de alimentos ultraprocessados, chamam atenção para necessidade de políticas de saúde, com incentivo ao consumo de alimentos in natura, desde idades precoces, buscando prevenir eventos cardiometabólicos futuros.

Palavras-chave: Adolescente; Biomarcadores; Consumo alimentar; Doenças Cardiovasculares;

EFEITOS DA GESTAÇÃO NA PERCEPÇÃO DA IMAGEM CORPORAL

THAYNA LETICIA DE ALMEIDA SOUSA; LILIAN GONCALVES TEIXEIRA; CAROLINA MARTINS DOS SANTOS CHAGAS; ACUCENA CARDOSO VILAS BOAS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Durante o período gestacional as mulheres passam por mudanças físicas, inclusive, àquelas relativas ao ganho de peso que podem fazer com que elas reavaliem sua aparência. A imagem corporal é descrita na literatura como um componente da percepção que um indivíduo tem sobre o seu corpo. Estudos recentes com gestantes mostram associação entre preocupações com a imagem corporal e desfechos desfavoráveis na saúde materno-infantil. Apesar disso, ainda existem lacunas quanto ao processo de relacionamento e de vivências das mulheres, durante a gestação, em relação às mudanças corporais ocorridas. **OBJETIVO** Avaliar o grau de preocupação com a imagem corporal de mulheres antes e durante a gravidez. **METODOLOGIA** Estudo transversal, aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Lavras (CAAE: 1 10989519.5.0000.5148). Gestantes com 18 anos ou mais, com gestação única cursando o segundo e terceiro trimestre, foram recrutadas nas salas de espera dos consultórios do município de Lavras/MG, entre julho de 2019 a fevereiro de 2020. Após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, foram realizadas entrevistas para a coleta de dados. As variáveis do estudo foram indicadores sociodemográficos, clínicos, obstétricos e o Body Shape Questionnaire (BSQ), que avaliou a preocupação com a imagem corporal. O BSQ é um questionário validado e auto-aplicável com 34 perguntas e escala do tipo Likert de 6 pontos (0 nunca; 6 sempre). Para todas as perguntas, o questionamento foi realizado para os períodos pré-gestacional e o momento atual. Os pesos pré-gestacional e gestacional foram coletados do cartão da gestante e a altura foi autorreferida. Para análise e classificação dos dados, os pontos de corte da Organização Mundial da Saúde (IMC pré-gestacional) e a tabela de Atalah (IMC gestacional) foram utilizados. O software EPIINFO foi utilizado para organização e digitação dos dados. Para as análises estatísticas foi utilizado o software Statistical Pac Sciences, sendo realizadas análises de frequência e Teste t pareado. **RESULTADOS** Participaram da pesquisa 163 gestante cujos resultados indicam que 79,8% das mulheres se autodeclararam pardas ou brancas; a maioria mantém um relacionamento conjugal (45,4% casadas e 17,2% em união estável); 61,3% não planejaram a gravidez e 53,1% cursavam a segunda gestação ou mais. Quanto ao nível de escolaridade, 25,8% das participantes concluíram o ensino superior e quase metade (49,1%) recebiam entre 1 a 2 salários mínimos. A idade gestacional média foi de 24 semanas (DP±9,9). As mulheres tiveram um IMC pré-gestacional médio de 25,57 kg/m² (DP±6,10), sendo 48,4% classificadas como sobrepeso ou obesas e 44,8% como eutróficas. Quanto ao IMC gestacional, 51,9% foram classificadas como sobrepeso ou obesas e 32,1% como eutróficas. Em média, a preocupação com a imagem corporal na gravidez (72,02±2,72) foi menor do que essa mesma percepção corporal antes da mulher estar grávida (77,08±2,87), (p<0,05). **CONCLUSÃO** Este estudo indicou que mulheres reduzem o grau de preocupação em relação a sua imagem corporal durante a gravidez. Esse resultado, apesar de limitado e pontual, confirma o efeito da gestação na melhoria da percepção corporal de mulheres, cuja justificativa pode estar ancorada na aceitação social do ganho de peso

durante a gravidez; maior preocupação com hábitos de vida saudáveis; prática de atividade física, entre outros fatores favoráveis que ampliam a autoestima da mulher e aceitação das mudanças corporais na gestação.

Palavras-chave: Estado nutricional; Gravidez; Imagem corporal; Saúde materno-infantil;

SAÚDE - PROJETO PILOTO DE UM PROGRAMA DE QUALIDADE DE VIDA PARA OS COLABORADORES DO CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA (UDF)

LARISSA MAZOCCO; RAQUEL ADJAFRE DA COSTA MATOS; MARIANA REIS GUEDES.

CENTRO DE ENSINO UNIFICADO DO DISTRITO FEDERAL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação é o alicerce sobre o qual se assenta o bem-estar do trabalhador e a inadequação da mesma favorece o desequilíbrio do estado nutricional, que é altamente prejudicial ao trabalhador e contribui para o aumento dos riscos ocupacionais e diminuição da produtividade (PAIVA; CRUZ, 2019). Outros parâmetros também se associam à qualidade de vida, como sono, atividade física, disposição, entre outros (LIMA; REZENDE, 2016). **OBJETIVO** Melhorar a qualidade de vida e saúde dos colaboradores do UDF. Desenvolver no aluno monitor do programa as competências descritas nas Diretrizes Curriculares Nacionais dos cursos de graduação envolvidos. **METODOLOGIA** É um estudo quantitativo do tipo caso controle, realizado entre setembro e novembro de 2019. Todos os colaboradores assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e estes foram avaliados no início e ao final do programa com os instrumentos: anamnese alimentar completa, antropometria, questionário de frequência alimentar e questionário de qualidade de vida no trabalho (adaptado). A partir do diagnóstico inicial, foram traçadas dez metas (para dez semanas) onde cada meta cumprida recebeu uma pontuação, que também se somou ao resultado final. Os colaboradores foram divididos em grupos de acordo com seu setor e com alunos monitores responsáveis por supervisionar o cumprimento das metas. A avaliação de peso e medidas antropométricas foi realizada a cada 15 dias para acompanhar a evolução de cada participante. O programa SaÚDF foi desenvolvido na sequência: 1) Palestra de divulgação e inscrição dos colaboradores; 2) Avaliação inicial global (semana 0); 3) Postagem da meta da semana com podcast, imagens e vídeos; 4) Verificação dos cumprimentos das metas pelos colaboradores e pontuação adquirida; 5) Realização de atividade física semanal promovida pelos alunos monitores do programa; 6) Avaliação final global (semana 10); 7) Classificação e diagnóstico do estado nutricional e de qualidade de vida dos colaboradores e 8) Divulgação dos resultados e premiação dos primeiros lugares na melhora da qualidade de vida. **RESULTADOS** Os colaboradores que cumpriram todo o programa foram n = 21 (33,3%). De acordo com a avaliação nutricional realizada após o programa, juntos, os 21 colaboradores perderam 18kg, sendo 17kg de gordura corporal e 22cm de circunferência da cintura, um importante indicativo de doenças relacionadas à obesidade. Sobre a frequência alimentar, 53% dos colaboradores dobraram a quantidade de frutas e hortaliças consumidas; 48% dos colaboradores melhorou o perfil das gorduras consumidas, substituindo margarina por manteiga

ou azeite, carnes gordas por carnes magras, aumentou o consumo de peixes e diminuiu de carne vermelha; 43% dos colaboradores diminuiu o consumo de alimentos ultraprocessados como fast food e embutidos; 24% dos colaboradores começaram a consumir alimentos integrais (pão e arroz), aumentando o aporte de fibra da alimentação. Os colaboradores, de um modo geral, mantiveram a frequência do consumo de açúcares e doces. Sobre a mudança na qualidade de vida no trabalho, a média de satisfação entre 1 e 5 subiu de 2,75 para 3,06. **CONCLUSÃO** O SaÚDF cumpriu seu objetivo de melhorar a qualidade de vida dos colaboradores do Centro Universitário UDF, visto que os parâmetros foram satisfatórios. Além disso, os alunos monitores puderam conhecer o trabalho multidisciplinar de um profissional da saúde.

Palavras-chave: Qualidade de vida; Alimentação saudável; Saúde no trabalho; Atividade física; Emagrecimento

PRESENÇA DE GORDURAS TRANS E POSSÍVEIS INGREDIENTES FONTES EM ALIMENTOS VOLTADOS PARA O PÚBLICO INFANTIL

LUIZA VARGAS MASCARENHAS BRAGA; ALESSANDRO RANGEL CAROLINO SALES SILVA; LUCILENE REZENDE ANASTACIO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A gordura trans é constituída por ácidos graxos insaturados com ligações duplas na posição trans. O consumo dessa gordura ocorre quando da ingestão de óleos vegetais parcialmente hidrogenados na formulação de produtos alimentícios. Estudos demonstram a contribuição da gordura trans no desenvolvimento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT), por induzir perfil lipídico aterogênico, ativar processos inflamatórios, provocar disfunção endotelial e reduzir a sensibilidade à insulina. Diretrizes mundiais preconizam a regulamentação dessa gordura visando a redução do consumo e, consequentemente, redução na incidência mundial de DCNTs. Porém, o uso industrial visando melhora de sabor e textura dos alimentos ultraprocessados ainda ocorre. No Brasil, Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) está analisando uma proposta, através de consulta pública, para reduzir e, posteriormente banir a utilização no país. **OBJETIVO** Analisar, de acordo com a rotulagem de alimentos destinados ao público infantil, os possíveis ingredientes fontes de gordura trans presentes na lista de ingredientes e o teor descrito na tabela nutricional. **METODOLOGIA** Esse é um estudo transversal descritivo realizado a partir da rotulagem dos principais grupos de alimentos voltados para o público infantil (bebidas com sabor de frutas, bebidas lácteas, biscoitos recheados, bolos, cereais matinais, gelatinas, salgadinhos de milho e iogurtes) visando identificar quais produtos descrevem a presença de gorduras trans na tabela nutricional e a descrição na lista de ingredientes. A coleta de dados foi realizada no segundo semestre de 2018, em supermercados de Belo Horizonte-MG. Coletou-se produtos que continham personagens infantis, a presença de frases que sugerem o consumo por crianças e design infantilizado. Utilizou-se o software de armazenamento de dados Epicollect 5 para coletar as imagens dos rótulos da amostra (n=464). Por meio da lista de ingredientes e da tabela nutricional listou-se os produtos com possíveis ingredientes

fontes de gordura trans e a declaração desta na tabela nutricional. Os dados foram analisados na forma de frequência absoluta e relativa, com auxílio do programa Excel da Microsoft. **RESULTADOS** Foram avaliados 464 produtos alimentícios. Apenas 11 (2,4%) produtos apresentaram declaração de gorduras trans na Tabela Nutricional. Porém, 26 (5,6%) produtos possuem ingredientes fontes (gordura vegetal, gordura vegetal hidrogenada, óleo vegetal e margarina) hidrogenada, caracterizados por sua composição padrão, e 209 (45,0%) possuem ingredientes que são possíveis fontes de gorduras trans, como por exemplo óleo de girassol, óleo de palma e manteiga. Das categorias analisadas, apenas duas possuíam produtos que declaravam a presença deste nutriente, sendo elas a categoria de biscoitos recheados e salgadinhos de milho. A categoria de cereais matinais não declarou presença, mas 13 (25,5%) produtos apresentaram possíveis ingredientes fontes. **CONCLUSÃO** Conclui-se que a gordura trans pode ser encontrada nos produtos destinados ao público infantil (51,6%), até mesmo sem declaração numérica na tabela, apenas 2,4% apresentavam. É necessária a atualização regulatória para que a informação seja mais clara e possibilite ao consumidor a tomada de decisão consciente.

Palavras-chave: Ácido Graxo Trans; Crianças; Alimentos infantis; Rotulagem de alimentos;

ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL E CONSUMO DIÁRIO DE FARELO DE AVEIA AUXILIAM NA DIMINUIÇÃO DA CIRCUNFERÊNCIA DA CINTURA DE HIPERTENSOS E DIABÉTICOS

ADRIENE SILVA FRANCA; SABRINA ALVES LENQUISTE; CAROLINA HIROMI
MORITA; BARBARA DAYENE LOPES; CAMILA ELIZABETE ALMEIDA DE SOUZA;
JULIANA SANTIAGO SANTOS.
UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A prevalência de doenças crônicas não transmissíveis, principalmente Diabetes Mellitus (DM) e Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS), aumenta globalmente, sendo um dos maiores problemas de saúde pública. A intervenção nutricional é importante na prevenção e no tratamento dessas doenças, parte essencial na mudança de estilo de vida, que retarda a progressão e o aparecimento de complicações crônicas. A aveia é composta principalmente por fibras beta-glucanas, as quais conferem a este alimento diversos benefícios à saúde. **OBJETIVO** Avaliar o efeito do consumo diário de farelo de aveia no estado nutricional de hipertensos e diabéticos atendidos na Atenção Básica. **METODOLOGIA** Aleatoriamente foram selecionados 26 participantes do grupo Hiperdia de uma Unidade Básica de Saúde do município de Presidente Prudente SP que foram divididos em grupo controle e intervenção e, após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, foi aplicado um questionário abordando aspectos socioeconômicos, de saúde e realizada a avaliação antropométrica. Todos os participantes receberam orientação nutricional e informações sobre o uso de farelo de aveia. O grupo intervenção recebeu porções de 40g de farelo de aveia para uso diário por 30 dias. Para avaliação do estado nutricional foram aferidos peso, altura, circunferência da cintura e circunferência do quadril, além do cálculo da relação cintura/quadril. Os resultados descritivos foram apresentados como números absolutos e porcentagens. Resultados quantitativos

foram apresentados como média $\pm$ desvio-padrão e foram submetidos ao teste de normalidade de Shapiro Wilk e teste T de Student pareado com significância para $p < 0,05$ utilizando o software GraphPad Prism® 7.0. A pesquisa foi aprovada no Comitê de Ética de Pesquisa da Universidade do Oeste Paulista UNOESTE sob o nº 19050719.0.0000.55155689, de 13/09/2019. **RESULTADOS** Houve predomínio da população feminina (77,27%). Ao fim da intervenção, não foi observada alteração significativa de peso na população. Contudo, a circunferência da cintura apresentou redução significativa em ambos os grupos. No grupo controle houve redução do valor médio de circunferência da cintura que passou de 122,81cm para 119,95cm ($p=0,0251$), possivelmente associada a adesão às orientações nutricionais. No grupo intervenção este indicador passou de 107,38cm para 104,09 cm ($p=0,0085$), evidenciando a efetividade da orientação nutricional associada ao consumo do farelo de aveia diariamente. **CONCLUSÃO** A orientação nutricional adotada, bem como sua associação com o consumo diário de farelo de aveia, não alteraram significativamente o peso dos participantes. Porém, houve redução da circunferência da cintura, importante indicador de risco cardiovascular, em ambos os grupos, evidenciando a efetividade da intervenção nutricional.

Palavras-chave: Aveia; Estado Nutricional; Atenção Básica à Saúde; Grupo Hiperdia; Circunferência da Cintura

PREDITORES DO COMER INTUITIVO EM HOMENS E MULHERES BRASILEIROS

MARIA CAROLINA FRANCO DA CUNHA¹; MARIA FERNANDA LAUS¹; SEBASTIAO SOUSA ALMEIDA¹; ALESSANDRA COSTA PEREIRA JUNQUEIRA².

1. DEPARTAMENTO DE PSICOLOGIA - UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. CURSO DE NUTRIÇÃO - UNIVERSIDADE DE RIBEIRÃO PRETO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO O comer intuitivo é caracterizado por uma forte consciência e ingestão alimentar baseada em sinais físicos ao invés de estímulos externos e emocionais e vem sendo amplamente difundido como uma estratégia para a manutenção saudável do peso. Porém, o comer intuitivo está associado a outros construtos que podem, direta ou indiretamente, refletirem no consumo alimentar. Desta forma, verificar os preditores deste tipo de alimentação torna-se fundamental para fortalecer a alimentação intuitiva como uma estratégia de promoção da saúde. **OBJETIVO** O presente estudo teve por objetivo avaliar possíveis preditores do comer intuitivo em homens e mulheres adultos no Brasil. **METODOLOGIA** Esse estudo teve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Ribeirão Preto sob o CAAE no 09783719.1.0000.5407. Participaram da pesquisa 322 indivíduos (92 do sexo masculino e 230 do sexo feminino) entre 18 e 60 anos, recrutados virtualmente. Os participantes responderam a Escala do Comer Intuitivo-2 (IES-2), que avalia aspectos da alimentação intuitiva, juntamente com outros questionários que avaliaram apreciação corporal, autoestima, internalização dos padrões estabelecidos pela mídia e afetos positivos. Os participantes referiram, ainda, idade, peso e a altura para posterior cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC). Foi conduzido um teste t de Student para amostras independentes para avaliar

possíveis diferenças na pontuação da IES-2 entre homens e mulheres. Posteriormente, realizou-se uma análise de regressão linear múltipla do tipo stepwise, por sexo, com o IMC, a apreciação corporal, a autoestima, a internalização da mídia e afetos positivos como variáveis independentes e a pontuação da IES-2 como variável dependente. **RESULTADOS** Os resultados revelaram que não houve diferença significativa ($t = -2,37$, $p = 0,019$) na pontuação da IES-2 entre homens ($3,59 \pm 0,57$) e mulheres ($3,41 \pm 0,70$). Para as mulheres, o modelo de regressão foi estatisticamente significativo [$F(2, 230) = 107,58$, $p < 0,001$] e explicou 49,7% da variância do comer intuitivo. Duas variáveis emergiram como preditoras: apreciação corporal ($\beta = 0,50$, $t = 9,46$, $p < 0,001$) e IMC ($\beta = -0,33$, $t = -6,26$, $p < 0,001$). Para os homens, o modelo também foi estatisticamente significativo [$F(3, 92) = 25,29$, $p < 0,001$] e explicou 46,0% da variância do comer intuitivo. Três variáveis emergiram como preditoras: apreciação corporal ($\beta = 0,36$, $t = 4,08$, $p < 0,001$), IMC ($\beta = -0,31$, $t = -3,66$, $p < 0,001$) e a internalização de padrões estabelecidos pela mídia ($\beta = -0,25$, $t = -2,97$, $p < 0,01$). **CONCLUSÃO** É possível concluir que a maior internalização dos padrões impostos pela mídia e valores mais elevados do índice de massa corporal parecem refletir um menor comportamento alimentar intuitivo. Por outro lado, maior apreciação corporal reflete um maior comportamento alimentar intuitivo. Isso implica que ações que promovam apreciação do corpo e uma resistência aos padrões impostos socialmente podem ser eficazes para manter uma alimentação intuitiva como um controle saudável do peso. Suporte financeiro: CAPES / PROEX.

Palavras-chave: adulto; bem-estar; comer intuitivo; comportamento alimentar; saúde

ASSOCIAÇÃO DO AMBIENTE ALIMENTAR COMUNITÁRIO ESCOLAR E DOMICILIAR COM O CONSUMO ENERGÉTICO DE CRIANÇAS

DANIELLE SOARES GARDONE¹; MILENE CRISTINE PESSOA¹; JULIANA FARIAS DE NOVAES²; MARIANA DE SANTIS FILGUEIRAS²; FERNANDA MARTINS DE ALBUQUERQUE²; LARISSA LOURES MENDES¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A infância é uma fase onde os hábitos alimentares são construídos. Características comunitárias, demográficas e sociais, com destaque para os aspectos diretamente relacionados com ambiente comunitário, podem predispor escolhas alimentares não saudáveis como o consumo frequente de alimentos com alta densidade energética e poucos nutrientes.^{1,2} **OBJETIVO** Analisar a relação entre o ambiente alimentar comunitário do entorno escolar e domiciliar com o consumo energético de crianças do município de Viçosa, Minas Gerais. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal de base populacional realizado com 366 escolares de 8 e 9 anos de idade. O consumo energético diário foi avaliado a partir da aplicação de três recordatórios de 24 horas em dias não consecutivos, mediante informações declaradas pela criança e pelo responsável. O valor médio do consumo energético foi calculado e categorizado em quartis. Avaliou-se também, por meio de auditoria, todos os estabelecimentos de venda de alimentos em buffers de 400 metros no entorno das

escolas e dos domicílios dos estudantes. Estes foram classificados de acordo com a predominância dos alimentos comercializados: saudáveis, mistos e não saudáveis, segundo a proposta da Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional CAISAN.³ Avaliou-se a associação do ambiente alimentar comunitário escolar e domiciliar com o 4º quartil do consumo energético a partir da análise de regressão logística binária pelo modelo de equações de estimativa generalizadas. Foram propostos três modelos ajustados (a partir de variáveis individuais e familiares que apresentaram valor de p) RESULTADOS No buffer de 400 metros no entorno de 83,8% das escolas havia a presença de estabelecimento classificado como saudável, 100% tinha a presença de estabelecimento não saudável e em 82,5% havia pelo menos um estabelecimento misto. Quando avaliado o mesmo tamanho de buffer no entorno dos domicílios, observou-se que em 69,7% havia a presença de estabelecimento classificado como saudável, 99,5% tinha a presença de estabelecimento não saudável e em 76,0% havia pelo menos um estabelecimento misto. Apesar da predominância de estabelecimentos não saudáveis, ao avaliarmos os escolares com o maior consumo energético (4º quartil), não foram encontradas associações da ingestão calórica com o ambiente alimentar, seja domiciliar ou escolar, mesmo após o ajuste dos modelos. CONCLUSÃO O ambiente alimentar no entorno das escolas e domicílios pode influenciar o consumo alimentar dos alunos dependendo da disponibilidade, do acesso e dos tipos de alimentos comercializados nestes locais. No entanto, mesmo observando a maior presença de estabelecimentos de venda de alimentos predominantemente não saudáveis no entorno das escolas e dos domicílios, fatores como a autonomia limitada que as crianças têm de comprar alimentos sem supervisão bem como a limitada capacidade em responder corretamente a questionários de ingestão devem ser considerados.

Palavras-chave: Ambiente alimentar; crianças; ingestão alimentar; escola;

PROMOÇÃO DE PRÁTICAS ALIMENTARES SAUDÁVEIS A ESTUDANTES DA REDE ENSINO INFANTIL E FUNDAMENTAL DO MUNICÍPIO DE RIO GRANDE/RS.

MAUREN DE CASTRO RITTA¹; MARIA DE LOURDES AMARAL DE MATOS¹; LARISSA AMARAL DE MATOS¹; LUCIMARA DOS SANTOS MARQUES¹; ALINE MARQUES BALDEZ¹; ANNIE CAMPELLO TELLES².

1. PREFEITURA MUNICIPAL DO RIO GRANDE, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A obesidade infantil é considerada um desafio para a saúde pública do Brasil no século XXI, pois entende-se que a obesidade está relacionada ao surgimento de doenças crônicas não transmissíveis e que a sua causa está associada a alteração na disponibilidade e nos tipos de alimentos consumidos e, ainda, ao declínio de atividade física, resultando num desequilíbrio energético. Considerando que a escola é um ambiente promotor de aprendizagem, as ações neste âmbito poderão ser potencializadoras de hábitos alimentares saudáveis de modo a minimizar os índices de excesso de peso na infância, pois na Pesquisa de Orçamento Familiar de 2008-09, no Brasil, o excesso de peso a partir dos 5 anos de idade em todas regiões e, independente da renda, foi de que 1 a cada 3 crianças

apresentavam excesso de peso. O município de Rio Grande aderiu ao Programa Crescer Saudável que têm como objetivo contribuir para o enfrentamento da obesidade infantil no país por meio de ações a serem realizadas no âmbito do Programa Saúde na Escola, para as crianças matriculadas na Educação Infantil e Ensino Fundamental I. Por considerar que ações e estratégias na base infantil poderão impulsionar impactos menores na fase adulta e consequentemente melhorar a qualidade de vida e saúde torna-se relevante a realização deste trabalho. **OBJETIVO** Promover a prática de alimentação saudável a partir de atividades lúdicas junto aos estudantes matriculados na rede de ensino (Educação Infantil e Ensino Fundamental I) do município de Rio Grande/RS, conforme adesão ao Programa Crescer Saudável. **METODOLOGIA** Para este estudo foram realizadas as ações previstas na portaria do Programa Crescer Saudável, com estudantes de 0 a 10 anos matriculados na rede de ensino do município, no território de abrangência da equipe do Núcleo Ampliado de Saúde da Família Portuário, totalizando 11 escolas. As atividades lúdicas contaram com a participação de 1446 estudantes e aconteceram entre os meses de maio a dezembro do ano de 2019, cada turma recebeu pelo menos uma das seguintes atividades: construção do semáforo dos alimentos, em que a classificação dos alimentos foi relacionada às cores do semáforo baseado no Novo Guia Alimentar da População Brasileira; apresentação de vídeos educativos sobre alimentação saudável; roda de conversa sobre as quantidades de açúcares nos alimentos; e o incentivo ao consumo da alimentação escolar, ressaltando a importância de uma alimentação saudável. **RESULTADOS** Nessas atividades participaram 1446 estudantes os quais se mostraram participativos demonstrando total interesse com o assunto apresentado. A maioria questionou quanto aos seus próprios hábitos alimentares se eram adequados ou não, e, mostraram-se surpresos com as descobertas, principalmente as relacionadas as quantidades de açúcares nos alimentos que eles têm por hábito levar de lanche para a escola. **CONCLUSÃO** Visto que estas intervenções de promoção a prática de alimentação saudável foram realizadas em único momento, e, que estas têm por finalidade contribuir para multiplicação do conhecimento compartilhado, é necessário que as ações sejam incorporadas às práticas cotidianas e disseminadas no ambiente familiar e comunitário. Além disso, é esperado que este estudo sirva para demonstrar a importância do trabalho conjunto entre escola e família acerca do enfrentamento à obesidade infantil e, ainda, ressaltar a importância das atividades de proteção da saúde e promoção da qualidade de vida.

Palavras-chave: Obesidade infantil; Estudantes; Atividades lúdicas; Alimentação saudável;

PROGRAMA SAÚDE NA ESCOLA: PERFIL NUTRICIONAL DE ESTUDANTES DA REDE PÚBLICA DO DISTRITO FEDERAL.

ROSIELLE ALVES DE MOURA; VIVIANE BELINI RODRIGUES; CINTHYA VIVIANNE DE SOUZA ROCHA CORREIA.
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Política Nacional de Promoção da Saúde incentiva a articulação com secretarias estaduais e municipais de educação e estimula a promoção de saúde no ambiente escolar. O Programa

Saúde na Escola é uma parceria entre o Ministério da Saúde e da Educação que proporciona a execução de ações voltadas à promoção, prevenção e atenção à saúde no ambiente escolar, onde é possível identificar os principais problemas de saúde dos escolares, e assim tornar as intervenções mais efetivas. **OBJETIVO** Caracterizar o perfil nutricional de estudantes de uma escola pública da região administrativa de São Sebastião Distrito Federal e que participa do Programa Saúde na Escola. **METODOLOGIA** Estudo descritivo, transversal, quali-quantitativo. Realizou-se avaliação antropométrica (peso e altura) e dos marcadores do consumo alimentar. Os dados antropométricos foram categorizados segundo os índices antropométricos: Índice de Massa Corporal para idade; Peso para idade e Estatura para idade, seguindo os pontos de corte estabelecidos pelo Ministério da Saúde. Esses indicadores foram analisados com auxílio dos programas: Anthro - 2006 e AnthroPlus - 2007. O consumo alimentar foi avaliado utilizando o formulário de Avaliação dos Marcadores de Consumo Alimentar na Atenção Básica. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília sob número do CAAE 96646818.4.0000.0030. Os pais e/ou responsáveis assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, e os estudantes assinaram o Termo de Assentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Foram avaliados 702 escolares com idade entre 5 e 10 anos. A maioria das crianças estava com o peso adequado para idade, entretanto, 10% (n=70) tinham peso elevado para idade. A maior parte destes tinha estatura adequada para idade, contudo, 1% (n=5) possuíam baixa estatura para idade. Em relação ao Índice de massa corporal para Idade verificou-se que 69% (n=483) dos escolares dessa faixa etária estavam eutróficos, 1% (n=7) com magreza e 30% (n=209) com excesso de peso. Dos 207 escolares avaliados com idade igual ou maior que 10 anos, a maioria tinha estatura adequada para idade e de acordo com o índice de massa corporal para idade, constatou-se que 72% (n=148) dos escolares dessa faixa etária estavam eutróficos, 1% (n=3) com magreza, 1% (n=2) com magreza acentuada, 17% (n=35) sobrepeso, 8% (n=17) obesidade e 1% (n=2) obesidade grave. A avaliação dos marcadores do consumo alimentar foi realizada com 118 escolares, observou-se que o consumo de feijão, frutas e verduras, foi de: 77% (n=91), 69% (n=81) e 38% (n=45). Para o consumo de hambúrguer/embutidos, bebidas adoçadas, macarrão instantâneo/salgadinho de pacote e guloseimas/doces, observou-se: 29% (n=34), 74% (n=87), 46% (n=54) e 66% (n=78). **CONCLUSÃO** Número expressivo de crianças tinham excesso de peso em todas as faixas etárias, bem como um grande consumo de bebidas adoçadas/refrigerante, guloseimas/doces e outros alimentos que não são considerados saudáveis, demonstrando assim a importância de programas como o Programa Saúde na Escola para trabalhar temas como a educação alimentar e nutricional e desenvolver outras ações relacionadas à prevenção e promoção da saúde.

Palavras-chave: Promoção da Saúde no Ambiente Escolar; Avaliação Nutricional; Estado Nutricional; Estudantes;

AValiação DA PERcepção DIScente SOBRE A EXECUÇÃO DE PROJETOS EM EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA.

ROSINEIDE GARCIA DE CARVALHO; ELENILMA BARROS DA SILVA.
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Na nutrição a Educação Alimentar e Nutricional é um campo teórico e prático da formação do profissional nutricionista, que perpassa todas as áreas de sua atuação. O conceito abrange tanto aspectos relacionados ao alimento: processos de produção, abastecimento e transformação aos aspectos nutricionais, quanto à alimentação: cultura, subjetividade, religião, questões sociais. Devem ser um campo de conhecimento trans disciplinar, de abordagens educacionais que favoreçam o diálogo. **OBJETIVO** Avaliar a percepção do discente a cerca dos aprendizados e desafios enfrentados na execução de projetos educativos em Educação Alimentar e Nutricionais. **METODOLOGIA** Trata de um relato de experiência realizado com discentes da disciplina Educação Nutricional de um curso de nutrição em Belém Pará no ano de 2019. A experiência retratou a percepção dos aprendizados e desafios enfrentados pelos discentes que participaram da proposta de execução de projetos educativos em Educação Alimentar e Nutricional. A pesquisa objetivou o aprofundamento teórico de situações do cotidiano de sala de aula com participantes não identificados de modo a atender aos princípios éticos dispostos em resolução específica do Conselho Nacional de Saúde. Para a avaliação da percepção os discentes, foram orientados a responder um questionário com as perguntas sobre o trabalho realizado. Os aprendizados obtidos e os desafios enfrentados na aplicação dos projetos. Após a resolução do questionário foi realizados uma roda de conversa na qual os discentes puderam compartilhar suas respostas ao questionário aplicado. A atividade foi conduzida de forma a contribuir para o diálogo e a reflexão. **RESULTADOS** Participaram da roda de conversa 15 discentes, todas do gênero feminino. Sobre os aprendizados obtidos da execução dos projetos educativos, a associação da teoria com a prática na aplicação das metodologias de trabalho foi o fator de maior destaque, o que pode ser visualizado na seguinte fala: [...] proporcionou-me aplicar os conhecimentos teóricos na prática, participar do planejamento de todas as etapas do projeto, aprender a dialogar e adequar a linguagem para o público alvo...". Entre os desafios enfrentados, a definição de objetivos passíveis de execução no tempo disponível e no contexto local foi o que mais esteve frequente nos relatos dos discentes como o destacado na fala: "nosso maior desafio foi elaborar/estabelecer algo que pudesse atender metas e objetivos a serem alcançados". Tal dificuldade relaciona-se ao fato desta ser a primeira experiência de realização de um projeto educativo em Educação Alimentar e Nutricional pelos discentes avaliados, considerando todas as etapas de execução do projeto, desde o diagnóstico até a avaliação. Os discentes também destacaram a contribuição dos projetos para o seu fortalecimento profissional. **CONCLUSÃO** O estudo demonstrou que a realização de projetos educativos contribuiu positivamente para a relação teoria-prática dos conteúdos associados à Educação Alimentar e Nutricional. E que a definição de objetivos passíveis de serem alcançados e compatíveis com a realidade local, mostrou-se um aspecto a ser mais reforçado na formação do nutricionista. Fato este que pode ser alcançado com o aumento da frequência de realização de atividades como proposta não apenas na disciplina educação nutricional, mas também, nas demais disciplinas de formação do nutricionista.

Palavras-chave: Aprendizagem; Ensino; Projeto;

CONSUMO ALIMENTAR, PERFIL CARDIOMETABÓLICO E ACESSIBILIDADE AOS ALIMENTOS REFERIDA POR PACIENTES COM INFARTO AGUDO DO MIOCÁRDIO

RACHEL HELENA VIEIRA MACHADO; BERNARDETE WEBER; LUCAS RIBEIRO DA SILVA; ALINE MARCAGENTI DE OLIVEIRA; JOAO GABRIEL SANCHEZ TAVARES SILVA; CAMILA RAGNE TORREGLOSA.
HOSPITAL DO CORAÇÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A avaliação da acessibilidade aos alimentos na atenção à população em prevenção cardiovascular secundária auxilia no planejamento e adaptação da terapia nutricional, visto o impacto do acesso aos alimentos no padrão alimentar e perfil cardiometabólico dos indivíduos.^{1,2} **OBJETIVO** Caracterizar o consumo alimentar, o perfil cardiometabólico e a acessibilidade aos alimentos de pacientes com infarto agudo do miocárdio prévio. **METODOLOGIA** Análise transversal dos dados de linha de base do estudo DICA-NUTS: ensaio clínico randomizado, multicêntrico em quatro regiões do Brasil (CAAE 95382518.6.0000.0060). Foram incluídos indivíduos de ambos os sexos, acima de 40 anos, com histórico de infarto agudo do miocárdio prévio. Foram coletadas variáveis sociodemográficas, antropométricas, cardiometabólicas e de hábito alimentar, obtidos por questionários padronizados, avaliação física e laboratorial, e recordatório alimentar de 24 horas.^{3,4} Os dados foram expressos em números absolutos e percentuais, média e desvio padrão; e análise de variância. **RESULTADOS** Foram avaliados 208 pacientes com idade média de 58,9 ± 9,4 anos, maioria (74,5%) homens, 26,9% com diagnóstico prévio de diabetes mellitus tipo 2, 66,8% hipertensão arterial sistêmica, e 43,3% dislipidemias. O índice de massa corporal médio foi de 28,4 ± 4,2 kg/m², e o consumo alimentar caracterizou-se por: 1706,8 ± 573,5 kcal/dia, 19,1 ± 6,3% na forma de proteínas, 52,6 ± 15,2% carboidratos, 31,5 ± 11,1% gorduras totais, 10,4 ± 4,2% ácidos graxos saturados, 9,2 ± 3,7% ácidos graxos monoinsaturados, 7,4 ± 3,6% ácidos graxos polinsaturados, 23,1 ± 15g de fibras alimentares, e 2354 ± 1000,4 mg de sódio dietético. Os parâmetros cardiometabólicos médios foram: colesterol total: 161,8 ± 38,6 mg/dL; HDL-colesterol: 42,3 ± 9,8 mg/dL; LDL-colesterol: 88,9 ± 30,5 mg/dL; triglicérides: 153 ± 81,8 mg/dL; glicemia de jejum: 117,4 ± 47 mg/dL; hemoglobina glicada: 6,4 ± 1,4%. 55,8% dos participantes referiram comprar seus próprios alimentos. 92,3% dos pacientes têm acesso a frutas, verduras e legumes frescos perto de casa, e 76% os qualificam como de boa qualidade. Para 41,1%, o custo destes alimentos é elevado. 66,3% costumam comprar azeite de oliva, nozes, sementes e grãos; dentre os que não o fazem, o alto custo é citado como principal motivo (32,9%). Há disponibilidade de alimentos ultraprocessados perto da residência para 84,6% dos avaliados. A ingestão de carboidratos foi inferior no grupo com maior proximidade de comércio de frutas e vegetais frescos (51,5 ± 10,3 versus 65,9 ± 40,3; p < 0,001) e superior nos que referiram ter lanchonetes próximas (58,4 ± 29,7 versus 51,6 ± 10,4; p = 0,02). Não houve diferença com relação ao perfil cardiometabólico e aos demais nutrientes. Indivíduos com o hábito de adquirir azeite, nozes e sementes tiveram maior consumo de proteínas (19,8 ± 6,4 versus 17,9 ± 6; p = 0,04) e menor de ácidos graxos polinsaturados (7 ± 3,4 versus 8,2 ± 3,9; p = 0,03), sem diferença nos demais nutrientes e perfil cardiometabólico. **CONCLUSÃO** A ingestão alimentar dos indivíduos é normal quanto à proporção de macronutrientes, elevada em gorduras saturadas, e com baixos teores de gorduras mono e poli-insaturadas. O perfil cardiometabólico caracteriza-se por alteração de padrões lipídicos e glicêmicos. A maioria dos indivíduos tem acesso a frutas e vegetais. Houve redução de ingestão de carboidratos conforme aumento do acesso a frutas e vegetais. Não houve diferença quanto ao perfil cardiometabólico e demais nutrientes.

Palavras-chave: Acessibilidade aos alimentos; doença cardiovascular; ingestão alimentar; perfil cardiometabólico; avaliação nutricional

PREVALÊNCIA DA PRÁTICA DE ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO EM CRIANÇAS MENORES DE SEIS MESES NO ESTADO DO PARÁ.

TAINÁ MARTINS MORAES; ADRIANA DE FREITAS MOIA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O aleitamento materno (AM) está relacionado a promoção de saúde física, mental e psíquica, tanto da criança, quanto da mãe que amamenta. Além de ser a estratégia mais associada a prevenção de mortes infantis. É recomendado que durante os primeiros seis meses de vida a criança seja alimentada exclusivamente com leite materno e a partir de então, a amamentação deve ser complementada gradativamente, seguindo no mínimo até os dois anos de idade. A oferta de alimentos antes dos seis meses de vida pode trazer riscos à saúde da criança devido a sua imaturidade fisiológica, podendo levar a desnutrição, maior exposição a infecções, surgimento de alergias, entre outros agravos. Vários estudos têm mostrado que a amamentação realizada na primeira hora de vida pode diminuir consideravelmente os riscos de mortes neonatais. Embora tenhamos conhecimento da grande quantidade de benefícios provenientes do aleitamento materno exclusivo (AME), os índices de continuidade desta conduta no Brasil ainda são considerados baixos, cerca de 60,7%. Dessa forma, devemos levar em consideração que o prosseguimento do AME pode ser influenciado por fatores biológicos, sociais, culturais, econômicos e políticos. A prática do aleitamento materno é de extrema importância para a saúde pública visto que afeta diretamente a qualidade de vida da criança, refletindo assim nas taxas de mortalidade infantil das populações. **OBJETIVO** Descrever a prevalência da prática de aleitamento materno exclusivo em crianças menores de 6 meses no estado do Pará. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo, baseado em levantamento de dados secundários provenientes da plataforma do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) do Ministério da Saúde. Foram coletadas informações referentes à prática do Aleitamento Materno Exclusivo (AME) em crianças menores de seis meses no ano de 2019. Para tal, foram incluídos todos os municípios paraenses e suas respectivas regiões de saúde, crianças de ambos os sexos e acompanhamentos registrados tanto pelo SISVAN-web, quanto pelo E-sus AB (sistema de gestão do bolsa família). As informações foram agrupadas em uma tabela gerada pelo próprio sistema. A coleta de dados ocorreu em janeiro de 2020. **RESULTADOS** Foram analisadas 1.523 crianças com idade de até seis meses que são acompanhadas pelo SISVAN no Pará. Dentre elas, a prevalência de aleitamento materno exclusivo foi de 65%, valor que corresponde a um total de 996 crianças. **CONCLUSÃO** Baseado nos resultados podemos concluir que a prevalência do aleitamento materno exclusivo em crianças menores de 6 meses no Estado do Pará considera-se baixa, pois a amamentação deveria ser exclusiva até essa idade, como recomendado pelo Ministério da Saúde. Logo, a importância do apoio social e familiar dado a mulher neste período, além da orientação contínua de profissionais de saúde quanto aos benefícios e dificuldades da amamentação e a garantia do direito a uma possível licença-maternidade estendida por 6 meses certamente iria proporcionar maior facilidade nesse processo.

Palavras-chave: Aleitamento Materno; Saúde da Criança; Nutrição da Criança;

ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS ACOMPANHADAS PELO SISVAN NO ESTADO DO PARÁ

TAINÁ MARTINS MORAES; ADRIANA DE FREITAS MOIA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Acompanhar o estado nutricional infantil é um importante instrumento para a realização do diagnóstico atualizado do perfil populacional das crianças de determinada região. Pois, além de identificar a presença de carências nutricionais, avaliar o crescimento e desenvolvimento, verificar riscos de morbidade e mortalidade, gera uma perspectiva da situação de saúde em que essas crianças irão se encontrar na fase adulta. A avaliação nutricional é uma estratégia capaz de identificar riscos nutricionais para o desenvolvimento de desnutrição ou obesidade. A obesidade infantil é uma doença de origem multifatorial que pode ocasionar complicações, tanto na infância, quanto na vida adulta, como o bullying, doenças cardiovasculares, diabetes mellitus, entre outras. A desnutrição é um estado de carência calórico-protéica classificado em leve, moderado e grave que pode gerar danos irreparáveis no crescimento e desenvolvimento infantil, além de ser a causa de morte de muitas crianças. **OBJETIVO** Descrever o estado nutricional segundo o índice IMC x Idade de crianças entre 5 a 10 anos que fizeram acompanhamento pelo SISVAN no estado do Pará no ano de 2019. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo, baseado em levantamento de dados secundários provenientes da plataforma do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) do Ministério da Saúde. Foram coletadas informações referentes ao índice IMC x Idade de crianças com idade entre 5 a 10 anos, ambos os sexos, que fizeram acompanhamento pelo SISVAN de acordo com a sua respectiva região de saúde no ano de 2019. No estado do Pará, encontram-se 13 regiões de saúde, as mesmas são divididas em: Região Araguaia; Baixo Amazonas; Carajás; Lago de Tucuruí; Região Metropolitana I; Região Metropolitana II; Região Metropolitana III; Região do Rio Caetés; Região do Tapajós; Tocantins; Xingu; Marajó I; Marajó II. As crianças foram classificadas em: Magreza Acentuada; Magreza; Eutrofia; Sobrepeso (5-10 anos); Obesidade (5-10 anos); Obesidade Grave ((5-10 anos). As informações foram agrupadas em uma tabela gerada pelo próprio sistema. A coleta de dados ocorreu em janeiro de 2020. **RESULTADOS** Foram acompanhadas pelo sistema 222.337 crianças. Dentre elas, o diagnóstico do estado nutricional baseado no índice IMC x Idade, mostrou-se da seguinte forma: Magreza acentuada apresentou-se maior na Região Metropolitana III 4,28% (n=2473) e menor no Lago de Tucuruí 2,05% (n=452). Magreza: maior na Região de Carajás 4,86% (n=1566) e menor no Marajó I 3,28% (n=580). Eutrofia: maior no Lago de Tucuruí 77,84% (n=17.162) e menor na Região Metropolitana III 68,13% (n=39.363). Sobrepeso: maior na Região Metropolitana II 14,7% (n=3.564) e menor no do Baixo Amazonas 10,06% (n=5.483). Obesidade: maior no do Tocantins 6,89% (n=3.168) e menor no Lago de Tucuruí 3,61% (n=796). Obesidade grave: maior no Tocantins 4,5% (n=2.068) e menor no Lago de Tucuruí 1,65% (n=364). É válido considerar que todas as porcentagens foram obtidas do total de crianças por região. **CONCLUSÃO** Dessa forma, é possível perceber que ainda existe um número elevado de crianças em risco

nutricional, tanto para a desnutrição quanto para a obesidade. Portanto, faz-se necessário o desenvolvimento de ações educativas para a conscientização da população quanto a importância da alimentação e estilo de vida saudáveis. Além de planejar ações de prevenção e controle de distúrbios nutricionais para a promoção da saúde.

Palavras-chave: Risco nutricional; Obesidade infantil; Desnutrição;

ESTRATÉGIAS DE COMUNICAÇÃO MERCADOLÓGICA PRESENTES EM RÓTULOS DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS CONSUMIDOS POR CRIANÇAS

BRUNA PEREIRA DOS SANTOS; LUCIANA MARIA CERQUEIRA CASTRO; KELLY VELOSO DA CRUZ; LUCIANA AZEVEDO MALDONADO.
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A obesidade infantil tem aumentado nas últimas décadas. Em 2018 estima-se que 40 milhões de crianças menores de 5 anos apresentaram sobrepeso ou obesidade. Este cenário é condicionado, entre outros, pela influência do ambiente obesogênico onde elas se encontram. Destacamos a maior oferta de alimentos ultraprocessados destinados ao público infantil, a falta de regulação das propagandas e influência do marketing, principalmente por meio das embalagens de alimentos destinados a eles. As crianças tem sido um nicho para atuação de profissionais de comunicação e marketing, com a finalidade de alcançar toda a família, pela sua grande capacidade persuasão. **OBJETIVO** Analisar as principais estratégias de comunicação mercadológica presentes em rótulos de alimento ultraprocessados consumidos por crianças. **METODOLOGIA** O presente estudo utilizou banco de dados, contendo registros fotográficos de rótulos de alimentos ultraprocessados consumidos por crianças de 6 meses a 5 anos de idade, usuárias de Unidades Básicas de Saúde no município do Rio de Janeiro, derivado da pesquisa Alimentação e nutrição de pré-escolares usuários do Sistema Único de Saúde, realizada no município do Rio de Janeiro, aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Secretaria Municipal de Saúde da Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro (Processo nº 93/2013). Foram analisados 477 rótulos, subdivididos em 25 grupos. Em seguida, foi realizada uma análise qualitativa descritiva das estratégias de comunicação mercadológica abarcadas nos rótulos dos alimentos. As mensagens e imagens identificadas nos rótulos foram categorizadas em: ao apelo à saúde, apelo emocional, estímulo aos sentidos, oferta de brinde, participação de celebridades e personagens, preços promocionais, uso da marca/slogan, propaganda sob propaganda e apelo à sustentabilidade. Posteriormente, foi realizada uma análise quantitativa em relação ao número de estratégias por rótulo e por grupo. **RESULTADOS** Foram observadas, nos 477 rótulos analisados, uma variação da frequência entre 1 a 15 estratégias por rótulo, com uma ocorrência de 2931 estratégias no total. O grupo dos lácteos apresentou maior número de ocorrências (n=361), proporcionalmente ao maior número de rótulos (n=59). O grupo das bebidas de soja apresentou a maior média (10,2) de estratégias por rótulo e o grupo de achocolatados e saborizantes a menor (3). Em uma análise geral, a estratégia mais usada foi estímulo aos sentidos (34%), seguido por apelo a saúde (18,1%), enquanto a estratégia,

preços promocionais demonstrou menor utilização (0,5%). O uso da marca/slogan e estímulo aos sentidos foram estratégias que estiveram presentes em todos os grupos de alimentos. A estratégia estímulo aos sentidos obteve destaque nos grupos doces e guloseimas, biscoitos doces e lácteos. O grupo das bebidas de soja e lácteos novamente, foram os que mais utilizaram a estratégia apelo a saúde. O grupo de biscoitos salgados apresentou maior utilização da estratégia slogan/uso da marca entre todos os grupos. **CONCLUSÃO** Torna-se fundamental o esforço para a adequação da rotulagem de alimentos destinados ao público infantil com base em políticas públicas direcionadas às estratégias de comunicação mercadológicas. O uso de diversas estratégias de comunicação mercadológica nos rótulos tende a incentivar o consumo exacerbado de alimentos de baixo teor nutricional, favorecendo o aumento gradual da obesidade infantil e gerando impacto negativo na saúde.

Palavras-chave: Alimentos ultraprocessados.; Criança.; Rótulo; Publicidade infantil;

ANÁLISE DO CONTEÚDO DE PERFIS DO INSTAGRAM RELACIONADOS À ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

GABRIELLA MACHADO DE SOUZA; ROSANGELA AGUIAR PRISCO; DANIELLE GOES DA SILVA; VICTORIA VIEIRA ABREU; LARISSA SANTOS MARTINS; THABATA ZELICE DA CRUZ DE MORAES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Nos últimos anos, tem sido crescente o interesse por temas relacionados à alimentação e nutrição, junto a isso observa-se o aumento do uso de redes sociais online como o Instagram por jovens. Comumente observa-se o compartilhamento de informações sobre saúde e nutrição por influenciadores digitais o que pode influenciar no comportamento alimentar dos seguidores (FERGIE et al, 2016; ALMEIDA et al, 2018). **OBJETIVO** Comparar o conteúdo de perfis de alimentação e nutrição da rede social online Instagram. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo exploratório-descritivo, a partir de dados obtidos diretamente na rede social online Instagram. Selecionou-se perfis que utilizam os termos Alimentação e/ou Nutrição em sua identificação, com número maior ou igual a 1.000 seguidores e até 20 publicações (GOMES et al, 2017). A coleta de dados ocorreu de agosto a dezembro de 2018. Os perfis selecionados foram identificados e classificados segundo: autoria da postagem, número de seguidores, número de postagens e ano da primeira postagem. Outro tópico analisado foi o conteúdo presente nas últimas 20 postagens (ALMEIDA et al, 2018). Em seguida, os perfis foram divididos em dois grandes grupos: Grupo 1) profissionais, instituições e órgãos especializados na área de nutrição e saúde; e Grupo 2) profissionais, estudantes, instituições, estabelecimentos comerciais de outras áreas (estética, meio ambiente...) e outros não identificados. Foi realizada análise descritiva das variáveis avaliadas e testes Exato de Fisher ou Qui-quadrado. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Sergipe, sob o parecer nº 2.681.496. **RESULTADOS** Selecionou-se 70 perfis do Grupo 1 e 100 perfis do Grupo 2 e analisou-se 3.400 postagens. Observou-se diferenças entre os Grupos 1 e 2, respectivamente, quanto ao uso dos termos na identificação dos perfis: nutrição

(84,3% e 20,0%, $p=0,001$), alimentação (15,7% e 80,0%, $p=0,001$), saudável (1,4% e 55,0%, $p=0,001$) e fitness (0,0% e 25,0%, $p=0,001$). Em relação ao número de seguidores, o Grupo 1 apresentou perfis com maior número de seguidores em comparação ao Grupo 2 (48,6% e 28,0%, respectivamente, $p=0,006$) e perfis criados anteriormente ao ano de 2016, quando comparado aos perfis do Grupo 2 (64,3% e 44,0%, respectivamente, $p=0,009$). Sobre os conteúdos presentes nas últimas 20 postagens, observou-se diferenças entre os grupos, quanto a: presença de orientações alimentares (75,7% e 53,0%, $p=0,002$), recomendações de dietas (57,1% e 84,0%, $p=0,001$), oferta de serviços (40,0% e 69,0%, $p=0,001$) e receitas de preparações culinárias (45,7% e 31,0%, $p=0,037$). **CONCLUSÃO** Perfis não especializados na área de nutrição e saúde representam a maioria na rede social online Instagram, e comumente apresentam recomendações de dietas ou de produtos e de serviços, o que representa possíveis riscos de veiculação de informações equivocadas sobre a temática da nutrição e alimentação.

Palavras-chave: Meios de Comunicação; Comunicação em Saúde; Redes Sociais;

CASOS CONFIRMADOS DE INTOXICAÇÕES EXÓGENAS POR AGROTÓXICOS: UMA ANÁLISE DE REGISTROS OCORRIDOS NO ESPÍRITO SANTO DE 2007 A 2016

KARLA PATRICIO CARVALHO; LUCIANE BRESCIANI SALAROLI; ELIANE ZANDONADE; RAFAEL BELLO CORACA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Brasil é o primeiro no ranking mundial em consumo de agrotóxicos desde 2008, se mantendo até hoje e esse uso abusivo de agrotóxicos traz consequências graves, como mortes por intoxicações agudas ou doenças decorrentes das intoxicações crônicas por essas substâncias (BOMBARDI, 2011; RIGOTTO, 2014). Para monitorar essas intoxicações, existem sistemas de vigilância em saúde. Ao analisar esses dados, podemos observar o histórico das notificações, caracterizar e acompanhar a evolução e assim contribuir com o delineamento de estratégias que podem ser utilizadas para controle e intervenção desse problema (MAESTRI et al., 2016). Em 2015, o Espírito Santo se tornou o sétimo estado brasileiro em comercialização de agrotóxicos e afins, tendo entre 5,67 e 7,88 kg/ha de utilização de agrotóxicos por área plantada (BRASIL, 2015). **OBJETIVO** O objetivo desse trabalho é entender como ocorrem as intoxicações exógenas por agrotóxicos no Espírito Santo. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo e de série temporal dos casos confirmados de intoxicação exógena por agrotóxicos reportados ao Sistema de Informação de Agravos de Notificação entre 2007 e 2016, no Estado do Espírito Santo. Foi realizada análise descritiva dos dados pelas frequências e taxas de letalidade e avaliação das tendências temporais através das taxas de incidência e letalidade dos casos confirmados. As análises das tendências temporais foram realizadas através dos gráficos de dispersão das taxas de intoxicações ao longo do período. Os mapas coropléticos foram feitos de acordo distribuição dos casos de intoxicação, distribuídas de forma quinquenal (2007-2011 e 2012-2016), e para o decênio (2007-2016), por município. O projeto foi aprovado sob CAAE nº77009417.7.0000.5060. **RESULTADOS** Das 3.857

notificações encontradas, 67,4% foram confirmados. Os agentes tóxicos mais frequentes foram os de origem agrícola (60,3%), e raticidas (23,4%), com taxas de letalidade de 4.7% e 2.4% respectivamente. A tentativa de suicídio foi a circunstância mais comum (48,5%) com maior taxa de letalidade (6,9%), seguida pela ocorrência acidental (27,5%), mas com taxa de letalidade bem inferior (0,6%). As classes de agrotóxicos mais frequentemente foram os herbicidas (24,5%) e raticidas (24,4%). A maior letalidade ocorreu quando a classe envolvida na intoxicação era acaricida (25,0%), seguidas pelos herbicidas (5,5%), classes conjugadas (4,4%) e fungicidas (4,2%). A tendência temporal da série é crescente para a incidência das intoxicações ($p=0.001$) para o total dos casos por sexo e faixa etária, exceto acima de 70 anos ($p=0.133$) que se manteve estável. As taxas de letalidade tiveram tendência decrescente e voltaram a crescer no final da série ($p=0.001$). A única faixa etária que decresceu no período foi a de 50 e 69 anos ($p=0.035$). Os mapas coropléticos mostraram maior incidência de intoxicações na região serrana do estado. Houve aumento do número de notificações quando comparados o primeiro (2007 a 2011) com o segundo quinquênio (2012 a 2016) da série histórica. **CONCLUSÃO** A intoxicação por agrotóxico no Estado do Espírito Santo teve tendência crescente no período estudado com concentração dos casos na região. As intoxicações ocorridas por motivação suicida e com a utilização de agrotóxicos de uso agrícola ou proibido (chumbinho) mostram onde a intervenção governamental preventiva poderá ser mais eficaz na prevenção dos casos.

Palavras-chave: agrotóxico; intoxicação exógena; sistema de informação;

INTOXICAÇÕES POR AGROTÓXICOS: DIFERENÇAS ENTRE ÁREAS URBANAS E RURAIS DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO DE 2007 A 2016

KARLA PATRICIO CARVALHO; LUCIANE BRESCIANI SALAROLI; RAFAEL BELLO CORACA; ELIANE ZANDONADE.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Brasil ocupa o primeiro lugar no ranking mundial em consumo de agrotóxicos desde 2008 (BOMBARDI, 2011). A incidência global de intoxicações por agrotóxicos no meio rural é estimada em 18 para 100.000 habitantes (AFSHARI, 2018), no entanto, ainda são escassos estudos que comparem essas ocorrências entre as áreas urbanas e rurais (PEDERSEN, 2019). O Relatório Nacional de Vigilância em Saúde de Populações Expostas a Agrotóxicos revelou um aumento acentuado do número de intoxicações por agrotóxicos entre os anos de 2007 e 2013 no Espírito Santo (BRASIL, 2016). **OBJETIVO** Descrever as características das intoxicações exógenas por agrotóxicos em áreas urbanas e rurais no Estado do Espírito Santo entre os anos de 2007 e 2016. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, comparativo, dos casos confirmados de intoxicação por agrotóxicos reportados ao Sistema Nacional de Agravos de Notificação, entre 2007 e 2016, nas áreas urbana e rural do Estado do Espírito Santo. Os casos selecionados foram agrupados por zona de moradia urbana ou rural e descritos de acordo as características sociodemográficas, relacionadas ao trabalho e à exposição. A associação entre as variáveis foi avaliada através dos teste

qui-quadrado e adotado nível de significância p. **RESULTADOS** A proporção de casos ocorridos na zona rural foi maior que a verificada na zona urbana até 2012, com posterior inversão do padrão, mas com aumento em ambas as regiões estudadas, sempre com maior incidência na área rural. A taxa de incidência total de intoxicação por agrotóxico entre 2007 e 2014 foi de 69,2 casos a cada 100.000 habitantes para o Estado, sendo maior na zona rural (200,9 por 100.000) em comparação à zona urbana (43,1 por 100.000). A residência foi o local mais comum da ocorrência dos casos de intoxicação no meio urbano e rural ($p=0,001$). Na zona rural houve ainda uma frequência expressiva de ocorrências no ambiente ou trajeto de trabalho ($p=0,001$). A relação das intoxicações com o trabalho foi menor na área urbana e expressiva na área rural ($p=0,001$). Os agrotóxicos que mais se relacionaram às intoxicações nesse estudo, foram os de uso agrícola na área rural ($p=0,001$), produto diretamente ligado à lavoura, comum nessas áreas, enquanto o raticida foi o mais frequente na área urbana, onde 58% das intoxicações foram devido a tentativa de suicídio ($p=0,001$). A exposição aguda única ocorreu em 93% dos casos da região urbana, e 89% na área rural ($p=0,008$). A maior parte dos casos evoluiu com cura sem sequelas, tanto no meio urbano quanto rural ($p=0,005$). Todavia, 3% vieram a óbito no meio urbano e 5% no meio rural ($p=0,005$). **CONCLUSÃO** As frequências das intoxicações foram maiores nas áreas urbanas, entretanto, a incidência é maior nas áreas rurais, assim como a proporção de óbitos. Os raticidas são mais comuns nas intoxicações urbanas, e os agrotóxicos de uso agrícola no meio rural, havendo taxa de suicídio semelhante nas duas regiões. Limitar o acesso ou proibir o uso de agrotóxicos de alta toxicidade, deve ser uma estratégia a ser considerada na elaboração de políticas públicas, visto que essa ação pode diminuir a incidência das intoxicações exógenas por agrotóxicos.

Palavras-chave: agrotóxico; intoxicação exógena; sistema de informação;

CAPACITAÇÃO EM ANTROPOMETRIA PARA IMPULSIONAR O SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA REDE DE ATENÇÃO BÁSICA

RITA DE CASSIA BERTOLO MARTINS¹; LORRAINY RAMIRES DA SILVA¹; THAIS JESSICA REIS FORSTER²; JAINE FERNANDES DE AQUINO¹; LUANA SOLEI FLORES CANTEIRO¹; NAIARA FERRAZ MOREIRA¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS, - BRASIL; 2. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - DOURADOS/MS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Sistema de Vigilância Alimentar e nutricional (Sisvan) consiste em ferramenta importante para o monitoramento nutricional de indivíduos e coletividade, no entanto, seus resultados precisam ser fidedignos e comparáveis, sendo necessária a padronização e capacitação em medidas antropométricas (BAGNI et al., 2009; COUTUNHO et al., 2009; BRASIL, 2015). **OBJETIVO** Realizar capacitação em antropometria com profissionais das equipes da rede de atenção básica e identificar facilidades e dificuldades apresentadas nas mensurações realizadas. **METODOLOGIA** Trata-se de estudo transversal, realizado nos meses de abril a junho de 2019, tendo como público alvo profissionais que atuam em 32 unidades de atenção básica/saúde da família (UBS/ESF) no município

de Dourados, Mato Grosso do Sul. A capacitação foi realizada por equipe previamente treinada constituída por docentes e discentes do curso de Nutrição-UFGD e pelas nutricionistas que atuam no Núcleo Ampliado de Saúde da Família e Atenção Primária (NASF-AP) do município de Dourados-MS. A atividade teve duração de quatro horas e aconteceu na UBS/ESF ou em laboratório de avaliação nutricional, conforme a qualidade e disponibilidade de equipamentos para antropometria de cada unidade de saúde. Após abordagem teórica sobre técnicas antropométricas, com auxílio de vídeo didático, todos os profissionais aferiram as medidas, em duplicata, em quatro estações de antropometria: estatura, peso em balança mecânica, peso em balança digital e circunferência da cintura. Em todas as estações de antropometria havia um indivíduo modelo e um avaliador. A mensuração do nutricionista do NASF-AP foi considerada a medida padrão. Todas as medidas foram registradas pelo avaliador em formulários elaborados conforme as técnicas de mensuração recomendadas para o monitoramento nutricional/Sisvan, pelo Ministério da Saúde (BRASIL, 2011). Após o término da seção prática de antropometria, uma demonstração de cada medida foi realizada pelo docente e nutricionista, sendo apresentados valores corretos de cada mensuração, além dos acertos e erros cometidos durante as aferições. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em pesquisa com seres humanos da UFGD (CAAE 78203517.0.0000.5160) e contou com recursos financeiros da FUNDECT/DECIT-MS/CNPq/SES/Edital PPSUS-MS N° 03/2016.

RESULTADOS A capacitação foi realizada em 32 equipes contando com a participação total de 593 profissionais (Enfermeiros, Auxiliares/Técnicos de enfermagem, Médicos, Agentes Comunitários de Saúde, Odontólogos, Auxiliar de saúde bucal), com predomínio do sexo feminino (85,8%). Verificou-se que a postura inadequada foi o erro mais comum nas quatro medidas: circunferência da cintura (43,7%); peso na balança mecânica (52,5%); peso na balança digital (55,0%) e estatura (72,7%). Na avaliação da qualidade da medida aferida, comparada à mensuração padrão, realizada pelo profissional, em média as diferenças foram menores para o peso em balança digital ($0,21 \pm 0,44$ kg) e maiores para a circunferência da cintura ($5,06 \pm 4,73$ cm). Considerando todas as técnicas para a aferição correta das medidas antropométricas, a circunferência da cintura foi aferida corretamente por apenas 3,5% dos profissionais; o peso na balança mecânica por 19,4% e na balança digital por 25,1%; e a estatura por 33,5%.

CONCLUSÃO Há erros importantes na aferição das medidas antropométricas e a capacitação foi essencial para aumentar o conhecimento em técnicas padronizadas, possibilitando melhorar a qualidade das medidas que geram dados para o SISVAN.

Palavras-chave: Antropometria; Educação permanente; Monitoramento; Unidade Básica de Saúde; Vigilância alimentar e nutricional

REGULAÇÃO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS E BEBIDAS ULTRAPROCESSADOS NO CONGRESSO NACIONAL: MUITAS PROPOSTAS, NENHUMA CONQUISTA

ALINE BRANDÃO MARIATH¹; ANA PAULA BORTOLETTO MARTINS².

1. DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO, FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA, UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL; 2. NÚCLEO DE PESQUISAS EPIDEMIOLÓGICAS EM NUTRIÇÃO E SAÚDE, UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Brasil foi o primeiro país signatário da Década de Ação em Nutrição das Nações Unidas (2015-2025), comprometendo-se com objetivos ambiciosos, tais como interromper o aumento da obesidade e reduzir em pelo menos 30% o consumo de bebidas açucaradas entre adultos até 2019. Frente à consistente relação entre o consumo de alimentos e bebidas ultraprocessados e a prevalência de obesidade e doenças crônicas não transmissíveis, a regulação das práticas das indústrias de produtos ultraprocessados é amplamente recomendada como uma medida de saúde pública para controlar a pandemia de obesidade. **OBJETIVO** Avaliar os esforços do Congresso Nacional para regular as atividades da indústria de alimentos e bebidas ultraprocessados relacionadas à obesidade e doenças crônicas não transmissíveis durante a primeira metade da Década de Ação em Nutrição. **METODOLOGIA** Conduziram-se buscas nas bases de dados internas da Câmara dos Deputados e do Senado Federal para identificar os projetos de lei em tramitação entre 2015 e 2019 que visassem implementar as principais as recomendações da Organização Mundial de Saúde, da Organização Panamericana de Saúde e das Nações Unidas relativas à regulação das práticas das indústrias de alimentos que se relacionam à obesidade e doenças crônicas não transmissíveis. Realizaram-se análises descritivas e de conteúdo dos projetos de lei identificados. Para a análise de conteúdo, empregou-se o software NVivo 12. **RESULTADOS** Identificaram-se 84 projetos de lei. As temáticas mais frequentemente endereçadas foram: rotulagem nutricional (38,1%), marketing de produtos não saudáveis (30,9%), acesso físico a produtos não saudáveis (26,2%) e o conteúdo de nutrientes críticos sódio, açúcares adicionados, gorduras saturadas e trans - (14,3%). Apenas 9,5% dos projetos de lei propuseram aumento da tributação de produtos não saudáveis. Dentre os projetos identificados, 2,4% foram rejeitados; 10,7% arquivados em 2018, com o final da 55ª Legislatura; e 52,4% não foram deliberados em nenhuma Comissão. Um único projeto de lei foi aprovado no Senado Federal, mas ainda precisa passar por toda a tramitação na Câmara dos Deputados, sem qualquer garantia de que venha a ser convertido em lei. **CONCLUSÃO** Embora muitos projetos de lei tenham sido apreciados no período analisado, nenhuma das propostas regulatórias foi aprovada em ambas as Casas legislativas. Tendo em vista a complexidade e morosidade do processo legislativo, dois importantes riscos devem ser considerados: nenhum projeto ser convertido em lei durante a Década de Ação em Nutrição ou, caso alguma legislação seja aprovada, que esta não seja capaz de promover qualquer impacto sobre a saúde pública até 2025.

Palavras-chave: doenças crônicas não transmissíveis; legislação; obesidade; política nutricional; políticas públicas

COMPARAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR ENTRE ESTUDANTES DO CURSO DE NUTRIÇÃO E DEMAIS CURSOS DA ÁREA DA SAÚDE DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA FEDERAL

DARLENE DO SOCORRO SILVA DAS NEVES; JÉSSICA LARISSA SANTA BRIGIDA CARDOSO; LILIANE MARIA MESSIAS MACHADO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO De 2000 a 2013, a venda de bebidas e alimentos ultraprocessados cresceu 48% na América Latina e 30% no Brasil, aumentando o risco de doenças crônicas não transmissíveis (OPAS, 2018). Neste cenário os profissionais de saúde tornam-se estratégicos na promoção da alimentação saudável. Entretanto, o estudo de Figueira et al. (2015) mostra que eles próprios encontram dificuldade em adotar um estilo de vida promotor de saúde, assim como em aconselhar seus pacientes. Daí, a necessidade de se atentar para o desenvolvimento de hábitos saudáveis desde a formação acadêmica. **OBJETIVO** Verificar se o perfil de consumo alimentar dos estudantes do curso de Nutrição da Universidade Federal do Pará (UFPA) difere dos alunos dos outros cursos de saúde da instituição. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal com amostragem não probabilística por conveniência, formada por discentes adultos de ambos os sexos. Dos 3.645 alunos matriculados no 2º semestre de 2017 nos cursos de saúde da UFPA, 332 responderam a um questionário de frequência alimentar qualitativo enviado por correio eletrônico (parecer nº 2.170.875 do Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde/UFPA). Para a análise dos dados, utilizou-se o método dos escores adaptado de Fornés et al. (2002), que atribui um peso para cada item conforme a frequência de consumo, a partir de uma fórmula que leva em conta os 365 dias do ano. Para uma ou mais vezes ao dia, o peso atribuído foi 1; de cinco a seis vezes por semana: 0,723; de duas a quatro vezes por semana: 0,394; uma vez por semana: 0,131; uma a três vezes por mês: 0,065; e raro ou nunca, peso igual a zero. Os alimentos foram agrupados em categorias de interesse e, somando-se os pontos de cada item, obteve-se o escore total por categoria. As categorias consideradas foram as definidas no Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014): produtos in natura ou minimamente processados, processados, ultraprocessados e ingredientes culinários. **RESULTADOS** Dos 332 alunos avaliados, 39 foram do curso de Nutrição, 106 de Medicina, 54 de Odontologia, 53 de Farmácia, 39 de Enfermagem, 22 de Fisioterapia e 19 de Terapia Ocupacional. No geral, a idade média dos discentes foi de 22 anos; e, quanto ao sexo, 68% eram mulheres e 32% homens. O consumo de produtos in natura ou minimamente processados entre os estudantes de Nutrição atingiu escore médio de 7,304 ($\pm$ 4,287) e nos demais cursos ficou em 6,774 ($\pm$ 3,881). Para alimentos processados e ingredientes culinários a variação foi pequena. A maior diferença foi constatada no consumo de ultraprocessados: enquanto o escore médio dos alunos de Nutrição foi de 2,535 ($\pm$ 2,7), o dos estudantes nos demais seis cursos foi de 3,499 ($\pm$ 2,5), uma diferença estatística significativa ($p=0,000$) no teste de Mann-Whitney. **CONCLUSÃO** Verificou-se que, além de consumirem alimentos in natura ou minimamente processados com mais frequência, os estudantes de Nutrição são os discentes da área de saúde que menos consomem ultraprocessados. Este resultado permite inferir que quanto maior o acesso a conhecimentos científicos sobre hábitos alimentares promotores de saúde, maiores as chances de incorporar esses hábitos na própria vida. Assim sendo e pensando na prática futura dos profissionais de saúde, faz-se desejável inserir nos currículos de todos os cursos de saúde mais conteúdos sobre alimentação saudável.

Palavras-chave: Ciências da saúde; ensino superior; ingestão alimentar;

PERSPECTIVAS E DESAFIOS PARA A VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA REDE BÁSICA DE SAÚDE: OLHAR DOS PROFISSIONAIS DE SAÚDE

RITA DE CASSIA BERTOLO MARTINS; DIRCE CLEIDE MEDINA ZANDONA; BRENDA CORREA FESTUGATTO; CLAUDIA MARIA SANTOS VARGAS; CAROLINE CAMILA MOREIRA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (Sisvan) é uma ferramenta de monitoramento que possibilita a avaliação e organização da atenção nutricional na rede de atenção básica do Sistema Único de Saúde (BRASIL, 2008; 2015a; 2015b). No entanto, a sua cobertura é baixa, principalmente com relação ao monitoramento alimentar. Nesse sentido, as capacitações de profissionais que atuam em unidades básicas de saúde são de suma importância para que haja coleta de dados confiáveis e fidedignas para um monitoramento alimentar e nutricional contínuo (CAMILO et al., 2011; DARDENGO et al., 2017). **OBJETIVO** Relatar a experiência de capacitação em monitoramento alimentar para profissionais das equipes de Saúde da Família e Atenção Básica, identificando as potencialidades e fragilidades na implementação do SISVAN. **METODOLOGIA** Trata-se de estudo descritivo, realizado com profissionais de saúde de todas as Unidades Básicas de Saúde/Estratégias de Saúde da Família (UBS/ESF) da rede básica do município de Dourados-MS. A capacitação aconteceu in loco, com duração média de quatro horas, em 34 UBS/ESF, seguindo roteiro previamente estruturado, com estratégias participativas e registro em diário de campo de todas as atividades desenvolvidas. A equipe coordenadora da capacitação foi constituída por docentes e discentes do curso de Nutrição-UFGD, docente de Enfermagem-UEMS, nutricionistas da Secretaria Municipal de Saúde de Dourados-MS, previamente capacitados para conduzir as atividades programadas. Após leitura atenta dos diários de campo, foram identificadas as potencialidades e fragilidades, por três pesquisadoras, de forma simultânea e individualizada. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em pesquisa com seres humanos da UFGD (CAAE 78203517.0.0000.5160) e contou com recursos financeiros da FUNDECT/DECIT-MS/CNPq/SES/Edital PPSUS-MS N° 03/2016. **RESULTADOS** Participaram da capacitação 643 profissionais de saúde das UBS/ESF, entre enfermeiros, médicos, odontólogos, auxiliares/técnicos de enfermagem, auxiliares administrativos, auxiliar de saúde bucal e auxiliares de limpeza. Como potencialidades para o monitoramento alimentar, como parte do Sisvan, verificou-se: reconhecimento da importância do SISVAN na atenção básica, embora não compreendam a sua aplicabilidade na rotina de trabalho; importância de relacionar o consumo alimentar ao estado nutricional da população; além do interesse, pela maioria das equipes em organizar a rotina de trabalho para incorporar o registro dos marcadores de consumo alimentar. Como fragilidades, verificou-se: dificuldades em conceituar e diferenciar monitoramento alimentar e monitoramento nutricional; indisponibilidade de tempo para coleta, registro e digitação dos dados antropométricos e de consumo alimentar; multiplicidade de atividades; ausência de formulários impressos; equipamentos antropométricos ausentes ou em más condições de uso. **CONCLUSÃO** Conclui-se que as equipes necessitam de capacitações contínuas e regularmente, pois as fragilidades se sobrepõem às potencialidades para a operacionalização do Sisvan. Foram observados vários desafios operacionais e estruturais para que o monitoramento seja efetivamente implantado na rotina de trabalho e as informações geradas sejam empregadas para o planejamento, gestão e avaliação das ações em alimentação e nutrição na atenção básica, no SUS, dentre eles: acompanhamento regular, aumento do número de efetivos, incluindo nutricionista, suporte logístico e equipamentos adequados em quantidade suficiente.

Palavras-chave: Atenção Básica em Saúde; Consumo alimentar; Educação Permanente; Monitoramento; Vigilância alimentar e nutricional

PRODUÇÃO DE SENTIDOS SOBRE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL EM VÍDEOS DE CULINÁRIA NO CANAL PANELINHA NO YOUTUBE

MANUELA DE SÁ PEREIRA COLAÇO DIAS¹; DANIELA MENEZES NEIVA BARCELLOS²; MARIA CLAUDIA DA VEIGA SOARES CARVALHO¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO O fluxo intenso de conteúdos nas mídias envolvendo alimentação saudável influencia o imaginário sobre o comer bem no mundo contemporâneo. O campo da comunicação/educação é um lugar privilegiado na construção dos sentidos sociais e no processo de educação dos sujeitos. Programas de culinária transmitidos em plataformas abertas, como no YouTube, são um exemplo de espaços de educação não formal, editados para determinado fim e que contribuem com a maneira pela qual atribuímos valor e experienciamos modos de ver e pensar o mundo acerca da alimentação. Na multiplicidade cultural que nos circunda, sobressai a figura dos personagens midiáticos que se ocupam com orientação culinária, que influencia e dissemina conteúdos relacionados ao consumo de alimentação saudável. Neste contexto, citar afirmações científicas é uma estratégia utilizada nas mídias para legitimação do certo e do errado que opera distinções e afirma evidências no jogo simbólico de construção de argumentos e posicionamentos diante do saudável. **OBJETIVO** Analisar a produção de sentidos sobre alimentação saudável em vídeos de culinária no canal Panelinha no YouTube, utilizando o Guia alimentar para a População Brasileira como referência para identificação de intertextos. **METODOLOGIA** Foi realizada análise de conteúdo segundo a perspectiva de Laurence Bardin. A seguir, o procedimento metodológico: fizemos a transcrição de cinco vídeos publicados no canal Panelinha do YouTube em novembro de 2018. Em seguida, aplicamos filtros de núcleos comuns com os 10 passos para alimentação saudável para organizar os dados da pesquisa. Posteriormente, com o material organizado, definimos as categorias analíticas. Criamos um quadro matricial por categoria, composto pelos núcleos comuns entre conteúdos do Guia alimentar e do conjunto de transcrições, indicando exemplos de verbalizações de cada categoria. **RESULTADOS** Foram criadas as categorias analíticas: Divisão de tarefas; Comida de verdade; Comida de mentira; A importância de cozinhar. Identificamos, a partir de núcleos comuns de conteúdo, a produção de sentidos sobre alimentação saudável com atenção aos modos de organização das estratégias discursivas. As falas analisadas demonstram que os roteiros de apresentação de conteúdos da personagem estruturam e são estruturados por tendências de consumo de conteúdos sobre alimentação saudável, afirmados no Guia alimentar. A frequência pela qual determinados conteúdos do Guia são abordados nos vídeos parece tratar-se de uma estratégia de convencimento para o consumo deste saudável. A análise do conteúdo revelou um ativismo em prol de uma culinária sem alimentos ultraprocessados, afirmando uma classificação nova de alimentos com status de científica, em detrimento de outras, como forma de transformação da realidade alimentar. Esses elementos frequentes no discurso nos provocam a refletir sobre as motivações, os atores envolvidos e o impacto nas práticas alimentares, sombreados neste ativismo sutil que dialoga

com academia, o legitimando. **CONCLUSÃO** Os conteúdos analisados fluem em meio a uma nova classificação de alimentos, supostamente capaz de enfrentar a produção de desigualdades no consumo alimentar. Os vídeos editam tendências, retroalimentando disposições para um ativismo que ajudam a identificar e desvelar subjetividades em narrativas do saudável. Sob uma perspectiva crítica, questionamos a culpabilização do cidadão por suas escolhas sem que possamos avaliar a realidade alimentar em seus contextos sociopolíticos e culturais.

Palavras-chave: Alimentação Saudável; Culinária; Consumo de Alimentos;

INTERVENÇÃO NUTRICIONAL COMO ESTRATÉGIA DE PREVENÇÃO PARA DOENÇAS CARDIOVASCULARES APLICADA À CLIENTELA MASCULINA DE UMA ACADEMIA DA CIDADE DE SANTOS – SP

ANANDA VERENA CORREA DOS SANTOS; BIANCA QUEIROZ FIGUEIRA; ANGELICA BARBOSA NERES SANTANA; SIMONE DOS ANJOS CAIVANO; NATALIA DOS REIS.
UNIVERSIDADE METROPOLITANA DE SANTOS, SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO As Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) são responsáveis pelo maior número de mortes no mundo todo. No Brasil, as doenças cardiovasculares (DCV) são a principal causa de morte deste grupo e ocorre, principalmente, entre homens de 50 a 59 anos. As DCVs podem ocasionar o Infarto Agudo do Miocárdio (IAM), evento cujo rápido atendimento é um dos fatores mais importantes para que se evite a ocorrência de óbitos. A cidade de Santos demonstra elevado número de mortes ocasionadas por IAM, principalmente na população adulta masculina. Os alimentos ultraprocessados tendem a ser pobres em fibras, que são essenciais para a prevenção das DCNTs e também não oferecem as vitaminas, minerais e outros compostos bioativos em quantidade adequada. O Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) apresenta as recomendações para a alimentação adequada dos brasileiros, evitando o desenvolvimento das DCVs e outras DCNTs. **OBJETIVO** Verificar a efetividade de uma intervenção nutricional sobre o conhecimento adquirido em relação à alimentação adequada em frequentadores de uma academia da cidade de Santos-SP. **METODOLOGIA** Vinte e um voluntários do sexo masculino com idade entre 20 a 59 anos, praticantes de musculação de uma academia de Santos assistiram uma palestra expositiva com tema "Classificação dos Alimentos à partir do Grau de Processamento", baseada no GAPB. Os participantes preencheram o Questionário de Avaliação do Conhecimento que continha dez perguntas objetivas relacionadas ao conteúdo ministrado na palestra no momento em que a precedia, demonstrando seu conhecimento prévio, e também logo após a realização da mesma, representando o conhecimento adquirido. A porcentagem de acertos das questões dos questionários preenchidos no primeiro e segundo momento foi comparada para evidenciar a eficácia da palestra como instrumento de conhecimento. Os participantes realizaram o exame de bioimpedância e foram aferidas as circunferências do pescoço, quadril e cintura, a altura e o peso utilizados para cálculos dos índices antropométricos de Relação Cintura-Quadril (RCQ), a Razão Cintura/Estatura (RCEst), o Índice de Massa Corporal (IMC) e de Conicidade (IC). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa

da Universidade Metropolitana de Santos (UNIMES), sob nº 18563519.8.0000.5509. RESULTADOS A CC, RCEST e IC demonstraram índices normais para a maioria da amostra estudada. Já através da RCQ foi possível constatar risco moderado para o desenvolvimento de DCVs. O percentual de massa de gordura verificado pela bioimpedância indicou que a maior parte amostral está classificada no risco B (47,6%). A porcentagem de acertos do Questionário de Avaliação do conhecimento pré-intervenção nutricional foi de 68,78%. A média do percentual de acertos do questionário aplicado após a palestra foi de 78,31%, demonstrando efetividade na intervenção nutricional através do aumento de 10% no número de acertos do questionário avaliador. CONCLUSÃO Houve um importante acréscimo de acertos após intervenção nutricional. A realização de atividades de cunho dinâmico poderia ter alavancado os resultados demonstrados à partir da palestra expositiva. Embora o IMC não considere a composição corporal total, sua média corroborou com o percentual de gordura e demonstrou que a maior parte dos indivíduos demonstram risco de desenvolvimento de doenças associadas à obesidade. Reconhece-se que estas estratégias devem ser introduzidas de maneira regular, visando à conscientização contínua dos indivíduos envolvidos.

Palavras-chave: Doenças Cardiovasculares; Educação Alimentar e Nutricional; Doenças Crônicas Não Transmissíveis; Alimentação Saudável;

AMBIENTE ALIMENTAR NO TERRITÓRIO DOS EQUIPAMENTOS PÚBLICOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE BELO HORIZONTE, MINAS GERAIS

MARIANA ZOGBI JARDIM; LARISSA LOURES MENDES; NAYHANNE GOMES
CORDEIRO; BRUNA VIEIRA DE LIMA COSTA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Segurança Alimentar e Nutricional inclui questões relacionadas à ampliação das condições de acesso aos alimentos saudáveis para a garantia do direito humano à alimentação adequada. A disponibilidade e o acesso à uma alimentação saudável é um determinante social de saúde. Porém, há fatores que dificultam ou facilitam o acesso da população aos alimentos. Nesse contexto, a implementação de Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional como mercados municipais, feiras-livres e orgânicas, programa Direto da Roça e sacolões ABasteCer, visa facilitar o acesso aos alimentos saudáveis. Este acesso pode ser investigado pelo número, tipo, localização e proximidade dos estabelecimentos que comercializam alimentos em um território. Avaliar o ambiente alimentar no território dos equipamentos públicos é importante para a avaliação e delineamento das políticas públicas. OBJETIVO Avaliar o ambiente alimentar da comunidade no território dos Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional de Belo Horizonte - MG. METODOLOGIA Estudo do tipo caso-controle, realizado no território dos Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional de Belo Horizonte. Foram selecionados aleatoriamente dez territórios com Equipamentos (caso) e dez territórios sem equipamentos (controle), estratificados pelo mesmo Índice de Vulnerabilidade da Saúde (baixo, médio ou alto) das nove regionais de Belo

Horizonte. Para definição do ambiente alimentar (território) foi traçado um buffer de 500m no entorno dos equipamentos (caso) e um buffer de 500m no entorno do centróide do setor censitário do território sem os equipamentos. Para reduzir a influência do território caso sob o controle, considerou-se distância mínima de 1000m. Nesses territórios foram investigados in loco o número, tipo, localização e proximidade dos estabelecimentos comerciais de alimentos para consumo no domicílio. Posteriormente, esses estabelecimentos foram classificados em: casa de carnes; laticínios; supermercados de grande cadeia; sacolões e feiras-livres; mercados locais; lojas de conveniência e padaria, conforme a Classificação Nacional de Atividades Econômicas. A análise estatística foi composta por análise descritiva, estimador de Kernel, análise K de Ripley e método do vizinho mais próximo. Foram utilizados Softwares QGIS 2.10.1 e ArcGIS 10.5. Pesquisa aprovada pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Minas Gerais (CAAE 84707818.3.0000.5149). **RESULTADOS** Os Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional foram: sacolão AbasteCer (n=1), Direto da Roça (n=2), Feiras-Livres (n=3), Feira-Orgânica (n=1) e Mercados Municipais (n=3). Ao total foram investigados 285 estabelecimentos que comercializam alimentos para consumo domiciliar nos territórios. Os territórios com equipamentos públicos tiveram menor proporção de estabelecimentos (39,6% vs. 60,4%; $p=0,01$). A maioria dos estabelecimentos comerciais era do tipo lojas de conveniência e padaria (24,2%), casa de carnes (21,0%), sacolões e feiras-livres (19,0%), laticínios (12,6%), supermercados de grande cadeia (12,0%) e mercados locais (11,2%). As análises espaciais demonstraram um padrão de aleatoriedade entre os estabelecimentos comerciais nos territórios investigados. **CONCLUSÃO** Os territórios com Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional de Belo Horizonte apresentaram um número menor de estabelecimentos comerciais de alimentos, sendo sua maioria composta por lojas de conveniência e padaria.

Palavras-chave: Ambiente Alimentar; Segurança Alimentar e Nutricional; Saúde Pública;

ASSOCIAÇÃO ENTRE O RISCO NUTRICIONAL E SÍNDROME DA FRAGILIDADE EM IDOSOS ATENDIDOS PELO PROGRAMA ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA (ESF) EM CIDADES DA REGIÃO DE CAMPINAS -SP, BRASIL

GRAZIELE MARIA DA SILVA¹; FLAVIA SILVA ARBEX BORIM²; LIGIANA PIRES CORONA¹; CAROLINA NEVES FREIRIA²; TABATTA RENATA PEREIRA BRITO³.

1. FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS, - BRASIL; 2. FACULDADE DE CIÊNCIAS MÉDICAS, UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS, - BRASIL; 3. FACULDADE DE NUTRIÇÃO - UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A desnutrição é uma condição frequente em idosos, com prevalência entre 24% dos idosos da comunidade e mais de 50% dos idosos institucionalizados (GUIGOZ et al. 2006). No Brasil o risco de óbito por desnutrição em idosos é 71% maior do que nos EUA e 32,13% maior do que na Costa Rica (OTERO, et. al. 2002). A Mini Avaliação Nutricional versão reduzida (MAN-SF®) destaca-se como um instrumento rápido, eficaz e validado para população idosa, (KAISER, et. al.

2009), que pode auxiliar os profissionais da saúde a identificarem precocemente indivíduos em risco nutricional ou desnutrição (RUBENSTEIN et al. 2001). **OBJETIVO** Avaliar a associação entre o risco nutricional avaliado pela Mini Avaliação Nutricional versão reduzida (MAN-SF) e a síndrome da fragilidade em idosos atendidos pelo programa Estratégia Saúde da Família (ESF) atendidos na região de Campinas-SP. **METODOLOGIA** Este é um estudo transversal, envolvendo 547 idosos residentes em três cidades sendo Limeira, Piracicaba e Campinas atendidos pelo programa ESF. Para avaliar o estado nutricional utilizou-se a Mini Avaliação Nutricional Versão Reduzida (MAN-SF), com a pontuação máxima de 14 pontos; foram classificados em risco nutricional/desnutridos aqueles que apresentaram pontuação 3 pontos. As variáveis de ajuste foi o sexo (masculino e feminino) e faixa etária classificados em (de 60 a 69 anos; 70 a 79 e 80 anos ou mais). As análises estatísticas foram realizadas através do software Stata®, utilizando prevalências pelo teste χ^2 e regressão logística multivariada para estimar as associações e razões de chances (OR). O protocolo de pesquisa foi aprovado sob CAAE número 95607018.8.0000.5404. **RESULTADOS** A prevalência de idosos em risco nutricional ou desnutridos foi de 17,9% e de idosos frágeis foi de 41,1%. Os idosos que apresentaram risco nutricional possuíam 2,0 vezes mais chances de serem do sexo feminino em relação ao masculino (OR:2,0; $p=0,015$); aqueles com idade de 80 anos ou mais tiveram 2,6 vezes mais chances de terem risco nutricional em relação aos mais jovens (OR:2,6; $p=0,008$); e os considerados frágeis tiveram 3 vezes mais chances de terem risco nutricional em relação aos não frágeis ou pré frágeis (OR:3,0; $p=0,001$). **CONCLUSÃO** Ferramentas de triagem nutricional simples e efetivas como a MAN-SF são primordiais quando se busca um atendimento de qualidade aos idosos. Seu uso na atenção primária pode auxiliar na detecção precoce de indivíduos em risco nutricional e/ou desnutrição o que poderia evitar o desenvolvimento de doenças e comorbidades como a síndrome da fragilidade, evidenciando assim a importância da aplicação dessa ferramenta em atendimentos primários de saúde.

Palavras-chave: Idosos; Estado nutricional; Saúde Coletiva; Fragilidade;

A PRESSÃO ESTÉTICA NA COMPREENSÃO DE PROFISSIONAIS DA SAÚDE

FERNANDO CLAUDIO DA SILVA BEMERGUY; THAYNARA DO SOCORRO
GONCALVES SAMPAIO; ELENILMA BARROS DA SILVA; JULIANA DE AZEVEDO
GONÇALVES.

UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Pressão estética enfatiza a aparência como aspecto principal de sua existência, ou seja, grande parte de seus sentimentos e sua identidade depende de como a pessoa se vê e é vista pelos outros. A importância dada à imagem, aparência, corpo, beleza e estética é notória nos dias atuais, onde é visto a busca pelo corpo perfeito e como este é valorizado perante nossa sociedade patriarcal, machista e capitalista deixando o homem como centro de tudo e as mulheres como subjugadas, além da cobrança de atenderem um padrão de corpo esperado pelo consciente coletivo. **OBJETIVO** Avaliar a compreensão de profissionais de saúde sobre o conceito de pressão estética. **METODOLOGIA**

Trata-se de um relato de vivência/experiência de uma atividade desenvolvida na disciplina Tópicos Integradores I do curso de Nutrição de uma universidade privada em Belém-PA. Tratou-se de uma pesquisa de opinião pública com participantes não identificados que atende aos princípios éticos dispostos em resolução específica do Conselho Nacional de Saúde. Foi realizado um questionário online, através do programa Google Forms, composto por perguntas abertas e fechadas em que foi avaliado o conhecimento dos participantes em relação ao conceito pressão estética e suas formas de apresentação social. A primeira questão consistia na informação sobre o conhecimento a respeito do conceito de pressão estética e a segunda tratava de uma questão aberta para que o participante discorresse sobre o que entendia acerca do conceito pressão estética, por fim o participante realizava a avaliação de 4 situações em que a pressão estética se apresenta no cotidiano. O questionário ficou disponível de dezembro de 2019 a janeiro de 2020 e a amostragem foi composta por demanda espontânea. Para análise qualitativa dos dados foi utilizado o software Iramuteq por meio da nuvem de palavras. **RESULTADOS** O questionário teve a participação de 86 profissionais da área da saúde, 63,95% (n=55) afirmaram conhecer o conceito de pressão estética e 36,05% (n=31) responderam não conhecer o conceito. Entre os participantes que afirmaram conhecer o conceito 2,33% (n=2) não apresentaram seu entendimento sobre o conceito pressão estética. A partir da nuvem de palavras, pode-se observar que entre os participantes que afirmaram conhecer o conceito e discorreram sobre seu entendimento acerca do que é pressão estética as palavras referidas com maior frequência foram: pressão, sociedade, imposto, corpo e beleza, o que demonstra uma boa compreensão dos participantes que afirmaram conhecer o conceito. A média do percentual de acerto entre as 4 situações cotidianas apresentadas foi de 74,55% (=41) e a situação problema que obteve o maior percentual de erros foi Magraaaa!!!! Que linda que você ficou depois de emagrecer. com 47,27% (n=26) de erros. **CONCLUSÃO** A pesquisa mostrou que o conceito de pressão estética é bem compreendido pela maioria dos participantes porém percebe-se que existem dúvidas acerca da representação cotidiana do conceito, ainda muito naturalizado na sociedade. Tais aspectos reforçam a necessidade da discussão na formação e atualização de profissionais da saúde sobre os aspectos sociais envolvidos na pressão estética, seja em sua gênese ou reprodução social.

Palavras-chave: Estética; Perda de peso; Saúde;

CONSUMO DE FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS ASSOCIADO COM VARIÁVEIS SOCIODEMOGRÁFICAS DE ADULTOS EM TRATAMENTO PARA TUBERCULOSE PULMONAR EM BELÉM-PA

DENISE KARULYNNE DE SOUSA SILVA; FERNANDA MARIA LIMA MOURA; BIANCA OLIVEIRA DA SILVA; ANDREA DAS GRAÇAS FERREIRA FRAZÃO; ROSA MARIA DIAS; FAPRISCIA GOMES DE SOUZA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Tuberculose (TB) Pulmonar é considerada um grave problema de saúde pública no mundo. É uma doença causada pelo *Mycobacterium tuberculosis*, sua transmissão ocorre por via

aérea. Apresenta relação direta com a pobreza e exclusão social. A alimentação desempenha um importante papel na imunidade à doenças infecciosas como a TB. Nesse sentido, a ingestão de frutas, legumes e verduras ricas em nutrientes como vitaminas A e C, influenciam na resposta imunológica, reduzem o estresse oxidativo, liberam hormônios e interleucinas responsáveis pela regulação da resposta imune, entretanto estudos sobre Tuberculose e alimentação ainda são limitados. **OBJETIVO** Associar o consumo adequado de frutas, legumes e verduras com variáveis sociodemográficas de adultos com Tuberculose pulmonar. **METODOLOGIA** Estudo transversal realizado em uma Unidade Básica de Saúde de Belém-PA, entre março e outubro de 2019. Aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa do Núcleo de Medicina Tropical da Universidade Federal do Pará, sob parecer nº 865.243. Todos os voluntários assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Participaram adultos em tratamento para Tuberculose pulmonar. Foi aplicado um questionário com variáveis sociodemográficas (sexo, idade e escolaridade), e questionário de frequência alimentar para mensurar o consumo adequado de frutas, legumes e verduras. Considerou-se o consumo adequado de frutas, suco natural e hortaliças incluindo o consumo de salada de verdura ou legume, sendo no mínimo uma porção ou suco de frutas e duas porções de legumes e verduras cinco vezes ao dia e cinco vezes na semana, conforme recomendado pela Pesquisa Nacional de Saúde para a população brasileira. Os dados foram tabulados e analisados nos softwares Excel e BioEstat 5.0, utilizou-se estatística descritiva e analítica. Para verificar possíveis associações entre as variáveis sociodemográficas com as frutas, legumes e verduras aplicou-se o teste G. O nível de significância adotado foi de 5%. **RESULTADOS** Participaram 105 adultos, a maioria homens (56,1%), na faixa etária entre 40 e 59 anos (39%), com média de idade de 42,7 anos e desvio padrão igual a 15 anos, escolaridade entre 0 e 9 anos de estudo (48,5%). O consumo adequado de frutas, legumes e verduras foi referido por 17,1% dos entrevistados. Não houve associação estatisticamente significativa em nenhuma das variáveis analisadas. Predominou o consumo inadequado de FLV entre os homens (83%), na faixa etária de 25 a 39 anos (87,5%) e escolaridade entre 10 a 12 anos de estudo (84,4%). **CONCLUSÃO** Evidenciou-se ausência de associação entre o consumo adequado de frutas, legumes e verduras com as variáveis sociodemográficas analisadas.

Palavras-chave: Alimentação Saudável; Doenças Transmissíveis; Fatores Socioeconômicos;

GESTANTES ADOLESCENTES: ESTADO NUTRICIONAL INICIAL E GANHO DE PESO DURANTE O PRÉ-NATAL

GEANIA DE SOUSA PAZ LIMA; ELIANA COTTA DE FARIA; SILVIA DE BARROS MAZON.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO É conhecido que o estado nutricional da gestante antes e durante a gestação é fator fundamental para a saúde da mãe e de seu filho, por isso é crescente a preocupação com a adequação da nutrição e do crescimento desde a vida intra-uterina, visando evitar as deficiências e também os excessos. Nesse contexto, a assistência pré-natal deve propiciar o diagnóstico nutricional precoce das

gestantes, projetar risco de resultados gestacionais adversos, determinar recomendações adequadas de ganho de peso e realizar orientação nutricional adequada para cada caso, a fim de evitar os desvios do crescimento fetal (FUJIMORE et al, 2001). **OBJETIVO** O presente estudo teve como objetivo caracterizar o estado nutricional pré-gestacional e a adequação do ganho de peso de gestantes adolescentes atendidas pelo SUS no município de Teresina-PI. **METODOLOGIA** Trata-se de um recorte de um estudo aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) com registro CAAE - 0018.0.045.00-10, desenvolvido em um Centro de referência de atenção materno infantil localizado no município de Teresina-Pi, cuja amostra foi composta por 126 mulheres com idade entre 12 a 19 anos, que aceitaram participar do estudo assinando o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Foram analisadas as seguintes informações: data da última menstruação, medida da estatura, peso pré-gestacional e ganho total de peso durante a gestação. O peso pré-gestacional foi considerado aquele da primeira consulta pré-natal e avaliado segundo o Índice de Massa Corporal ($IMC = kg/m^2$), utilizando os pontos de corte de IMC para a idade estabelecida para adolescentes (Brasil, 2011). Para calcular a adequação do ganho de peso, baseou-se nos critérios estabelecidos pelo Ministério da Saúde (BRASIL, 2013). **RESULTADOS** Das gestantes que participaram do estudo, 58% tinha < 16 anos. Em relação às condições socioeconômicas, 52,4% tinha renda per capita menor que $\frac{1}{2}$ salário mínimo, 65,1% vivia com companheiro e 66,7% tinha de 04 a 08 anos de estudo formal. Quanto ao estado nutricional pré-gestacional observou-se que 54% iniciou a gestação com estado nutricional adequado, havendo 35,7% de magreza, 8,7% sobrepeso e 1,8% de obesidade. No que se refere ao ganho de peso no final da gestação de acordo com o estado nutricional inicial observou-se inadequação no aumento de peso em 60,3% das adolescentes, dentre os quais, 35,7% teve ganho ponderal acima do recomendado, aumentando de 13 para 34 o número de gestantes com excesso de peso. **CONCLUSÃO** Diante do percentual de inadequação do ganho de peso no final da gestação com consequente agravamento do estado nutricional e as possíveis consequências negativas para a saúde materno-infantil, conclui-se que é necessário o diagnóstico precoce das condições nutricionais durante a gravidez a fim de que seja implementadas intervenções nutricionais mais efetivas.

Palavras-chave: adolescente; gravidez; estado nutricional; ganho de peso;

ASSOCIAÇÃO ENTRE INSEGURANÇA ALIMENTAR E ESTADO NUTRICIONAL EM IDOSOS ATENDIDOS PELO PROGRAMA ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA DE MUNICÍPIOS DE CAMPINAS-SP

CAROLINA NEVES FREIRIA¹; ANDRÉ FATTORI¹; LARISSA MIHO HARA²; GRAZIELE MARIA DA SILVA²; LIGIANA PIRES CORONA²; FLÁVIA SILVA ARBEX BORIM¹.

1. FACULDADE DE CIÊNCIAS MÉDICAS, UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS, - BRASIL; 2. FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação adequada no envelhecimento tem papel chave na prevenção e tratamento de doenças, no retardo de incapacidades e na reabilitação dos idosos. Neste contexto, a

garantia da segurança alimentar e nutricional (SAN), definida quando o indivíduo tem acesso a alimentação em quantidade e qualidade adequadas é fundamental para a manutenção do estado nutricional adequado o que pode evitar possíveis desfechos negativos à saúde e garantir uma melhor qualidade de vida entre os idosos (CONSEA, 2004; JUNG, et al., 2018; NAJAS, MAEDA e NEBULONI, 2017). **OBJETIVO** Analisar a associação entre a insegurança alimentar e nutricional e o risco nutricional em idosos paulistas atendidos pelo programa Estratégia Saúde da Família (ESF). **METODOLOGIA** Estudo transversal com 596 idosos atendidos pela ESF nas cidades de Campinas, Limeira e Piracicaba -SP. A insegurança alimentar foi medida pela Escala Brasileira de Insegurança Alimentar -versão curta (com 5 questões), adicionada de uma questão relacionada a limitação física do idoso para compra de alimentos. Os idosos foram classificados em: segurança alimentar =0 pontos e insegurança alimentar ≥ 1 ponto. O risco nutricional foi avaliado pela Mini Avaliação Nutricional Versão Reduzida (MAN-SF), sendo classificado sem risco nutricional indivíduos com pontuação entre 12 a 14, e em risco nutricional indivíduos com pontuação abaixo ou igual a 11. Para as análises descritivas foram calculadas as prevalências de insegurança alimentar e de risco nutricional na população, e o teste qui-quadrado foi utilizado para determinar a associação entre as variáveis. Para estimar razões de chances (OR), foi utilizada regressão logística ajustada segundo sexo, idade, estudo e renda. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo comitê de ética com protocolo CAAE 95607018.8.0000.5404. **RESULTADOS** A prevalência geral de insegurança alimentar foi 42,4% e de risco nutricional 18,2%. Nas análises de associação, o risco nutricional foi maior no grupo com insegurança alimentar do que entre os idosos com segurança alimentar (23,5% e 14,4% respectivamente; $p=0,004$). Na análise de regressão (ajustada por sexo, idade, renda e estudo) a chance de apresentar risco nutricional foi 1,8 vezes maior entre os idosos com insegurança alimentar (CI 1,14 2,94; $p=0,01$). **CONCLUSÃO** A atenção primária é a porta de entrada do idoso no sistema único de saúde, sendo assim, a triagem nutricional de idosos, por meio da avaliação da segurança alimentar e do risco nutricional pela MAN-SF é extremamente relevante para identificar possíveis idosos em vulnerabilidade social e nutricional, garantindo assim ações de saúde mais efetivas e direcionadas ao público idoso, possibilitando uma estratégia nutricional centrada no paciente e evitando possíveis agravos de saúde nesta população.

Palavras-chave: avaliação nutricional; nutrição do idoso; segurança alimentar e nutricional;

“AVENTAL DA SAÚDE”: RELATO DE EXPERIÊNCIA DE UMA AÇÃO DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL.

ANA LETÍCIA DA SILVA FERREIRA; PEDRO PAULO MORAES DA CÂMARA;
DAYANNE CAROLINE PINHEIRO GARCES; KESIA PRESTES VALENTE; MANUELA
MARIA DE LIMA CARVALHAL; REJANE MARIA SALES CAVALCANTE MORI.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O diabetes mellitus tipo dois consiste em um distúrbio metabólico caracterizado por hiperglicemia persistente, decorrente de deficiência na ação de insulina. Até recentemente, essa

doença era considerada rara na infância e adolescência. Entretanto, nas últimas décadas, é perceptível o aumento da sua incidência nessa população em razão da crescente prevalência da obesidade e do sedentarismo. Ações educativas realizadas em perspectiva dialógica e reflexiva pode ser um instrumento efetivo para a formação de um conhecimento crítico. Neste sentido, a Educação Alimentar e Nutricional associada às mudanças de estilo de vida, são consideradas essenciais para a prevenção da doença. **OBJETIVO** Relatar a experiência de uma ação de educação alimentar e nutricional em uma Unidade Municipal de Saúde de Belém, Pará. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência de uma ação educativa realizada em uma Unidade Municipal de Saúde em Belém, Pará, em novembro de 2019. A atividade faz parte do projeto de extensão Oficina da Saúde: ações de educação alimentar e nutricional para crianças na atenção primária à saúde da Universidade Federal do Pará aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade sob parecer número 3.380.831. Participaram da atividade crianças com idade entre quatro e seis anos, mediante a assinatura dos responsáveis no Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foi utilizado um avental de tecido e imagens impressas de diferentes alimentos baseado na extensão e propósito do processamento industrial, contendo velcros para fixação. Para a dinâmica o mediador, utilizando o avental, contava uma história sobre a relação da alimentação no diabetes mellitus tipo dois, denominada Guto e Bia contra o diabetes e as crianças participavam fixando os alimentos no avental no decorrer da narrativa. **RESULTADOS** Foi observada uma participação ativa das crianças com a dinâmica realizada. Acredita-se que tal avaliação positiva esteja pautada no atributo lúdico da atividade. A boa aceitação das crianças confirma a importância da estratégia de contação de história como forma de promoção de educação alimentar e nutricional dentro da Atenção Primária à Saúde. **CONCLUSÃO** A contação de histórias é uma estratégia que potencializa a imaginação das crianças, além de favorecer o processo de construção de um hábito alimentar saudável, contribuindo para que no futuro, as chances do desenvolvimento de doenças e agravos não transmissíveis, como o diabetes, sejam reduzidas, garantindo uma melhor qualidade de vida para a população.

Palavras-chave: Atenção primária à saúde; Diabetes mellitus; Educação em saúde;

O QUE É LIPOFOBIA NA COMPREENSÃO DE PROFISSIONAIS DA SAÚDE

JULIANA DE AZEVEDO GONÇALVES; FERNANDO CLAUDIO DA SILVA BEMERGUY;
THAYNARA DO SOCORRO GONCALVES SAMPAIO; ELENILMA BARROS DA SILVA.
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Lipofobia é conceituada como a aversão sistemática à gordura em si, ou seja, o medo da própria pessoa de tornar-se gorda. Para o sujeito lipofóbico, a magreza é vista como uma via para atender as necessidades impostas pela sociedade, tanto no campo profissional como no pessoal, sendo necessário alcançar um corpo magro e sem gordura para conseguir ser aceito. **OBJETIVO** Avaliar a compreensão de profissionais de saúde sobre o conceito de lipofobia. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de vivência/experiência de uma atividade desenvolvida na disciplina Tópicos

Integradores I do curso de Nutrição de uma universidade privada em Belém-PA. Tratou-se de uma pesquisa de opinião pública com participantes não identificados que atende aos princípios éticos dispostos em resolução específica do Conselho Nacional de Saúde. Foi realizado um questionário online, através do programa Google Forms, composto por perguntas abertas e fechadas, em que foi avaliado o conhecimento em relação ao conceito de lipofobia. A primeira questão consistia na informação sobre o conhecimento a respeito do conceito de lipofobia e a segunda tratava de uma questão aberta para que o participante discorresse sobre o conceito que entendia sobre o conceito, por fim, o participante realizava a avaliação de 2 situações em que a lipofobia se apresenta no cotidiano, de forma a avaliar, com base em seus conhecimentos se a situação apresentada, tratava-se ou não de lipofobia. O questionário ficou disponível de Dezembro de 2019 a Janeiro de 2020 e a amostragem foi composta por demanda espontânea. Para análise qualitativa dos dados foi utilizado o software Iramuteq por meio da nuvem de palavras. **RESULTADOS** 86 profissionais da área da saúde participaram da pesquisa, 74.42% (n=64) responderam não conhecer o conceito de lipofobia e 25.58% (n=22) afirmaram conhecer o conceito. A partir da nuvem de palavras, pode-se observar que entre os participantes que afirmaram conhecer o conceito e discorreram sobre seu entendimento acerca do que é a lipofobia, as palavras referidas com maior frequência foram medo, gordura, engordar e aversão, demonstrando que o conceito é bem compreendido entre os que afirmaram conhece-lo. A média do percentual de acerto entre as 2 situações cotidianas apresentadas foi de 77,27% (=17). A situação Descobri que preciso perder 1kg, mas vou logo perder 2kg para caso venha a engordar depois obteve 27,27% (n=6) de erro na avaliação dos participantes da pesquisa. **CONCLUSÃO** O estudo mostrou que a maioria dos participantes não conhece o conceito de lipofobia e não é capaz de reconhecer situações do cotidiano como lipofóbicas, o que torna ainda mais necessário que o conceito seja discutido na formação de profissionais da saúde, bem como as questões associadas a corpo, alimentação e saúde de modo a contribuir para uma adequada compreensão desses aspectos

Palavras-chave: GANHO DE PESO; MEDO; SAÚDE;

INVESTIGAÇÃO DO AMBIENTE ALIMENTAR DO CONSUMIDOR NO TERRITÓRIO DOS EQUIPAMENTOS PÚBLICOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR NUTRICIONAL

NAYHANNE GOMES CORDEIRO; BRUNA VIEIRA DE LIMA COSTA; MARIANA ZOGBI JARDIM; MILENE CRISTINE PESSOA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito ao acesso permanente a uma alimentação saudável e equilibrada, sendo o acesso ditado por fatores socioeconômicos, comportamentais, culturais e ambientais. Por sua vez, as escolhas alimentares são influenciadas pela disponibilidade, variedade, qualidade, preço e publicidade dos alimentos dentro dos estabelecimentos (ambiente alimentar do consumidor). Para fortalecer o acesso foram implementados equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional. No entanto, será que a presença dos equipamentos públicos provocou mudanças na disponibilidade, variedade e qualidade

dos alimentos ofertados próximos aos equipamentos? Não se observam estudos que avaliam o ambiente alimentar nestes territórios. Tal investigação pode contribuir para as estratégias e as ações de segurança alimentar e nutricional. **OBJETIVO** Avaliar o ambiente alimentar do consumidor no território dos equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional de Belo Horizonte, MG. **METODOLOGIA** Estudo do tipo caso-controle, realizado no território dos equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional de Belo Horizonte. Foram selecionados aleatoriamente dez territórios que continham equipamentos (caso) e dez territórios sem os equipamentos (controle), ambos estratificados pelo mesmo Índice de Vulnerabilidade da Saúde. Para definição do território foi traçado um buffer de 500m no entorno dos equipamentos. Para delineamento do controle, considerou-se distância mínima de 1000m do buffer com o equipamento e traçado um buffer de 500m ao redor do centroide do setor censitário de referência. Foram auditados in loco, a partir de um questionário validado (Duran, et al 2013) todos os estabelecimentos para consumo domiciliar contidos nestes territórios, que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Pesquisa aprovada no Comitê de Ética da Universidade Federal de Minas Gerais (CAAE:84707818300005149). Foram avaliadas variáveis de disponibilidade, variedade e publicidade dos alimentos que compuseram o índice de avaliação de acesso a alimentos em estabelecimentos de comercialização para consumo no domicílio (tercis). A análise estatística foi composta por análise descritiva, teste qui-quadrado e Mann-Whitney. Foi utilizado Software STATA 12.0. **RESULTADOS** Os equipamentos selecionados foram sacolão Abastecer (n=1), feira-livre (n=3) e orgânica (n=1), mercado municipal (n=3) e Direto da Roça (n=2). Ao todo participaram 132 estabelecimentos, sendo que 67 (50,7%) estavam no território do caso e 65 (49,2%) dos controles. A mediana do índice de acesso a estabelecimentos foi 8,5 (1,0-15,0). Aproximadamente 38% dos estabelecimentos apresentavam pior acesso a alimentos saudáveis, caracterizados pelo primeiro tercil (2,0; 1,0-3,0). Já 33% apresentaram melhor acesso a alimentos saudáveis (13,0; 12,0-15,0). Os piores resultados encontrados pelo índice segundo o tipo de estabelecimento foram das padarias (2,0; 1,0-11,0), seguida dos mercados (2,0; 2,0-14,0). Os sacolões municipais (14,0; 13,0-15,0) apresentaram melhores resultados. O índice de acesso dos estabelecimentos nos territórios dos casos obteve mediana de 8,0 (1,0-15,0), já a mediana dos controles foram de 9,0 (2,0-15,0), sem diferença significativa ($p>0,05$). **CONCLUSÃO** Não houve diferença no índice de acesso a alimentos saudáveis segundo a presença dos equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional. Um terço dos estabelecimentos comerciais apresentou melhor acesso a alimentos saudáveis.

Palavras-chave: Ambiente alimentar; Políticas públicas; Nutrição; Segurança alimentar e nutricional;

CONDIÇÃO SOCIOECONÔMICA, PERFIS NUTRICIONAL E BIOQUÍMICO E ESTUDO DE RS2802292 DE FOXO3 DE LONGEVOS DA GRANDE VITÓRIA, ES

MÍRIAM CARMO RODRIGUES BARBOSA¹; RENATO LIRIO MORELATO²; FLAVIA DE PAULA¹; LUCIA HELENA SAGRILLO PIMASSONI²; MARCELLA ZACHE SILVA¹; GERALDA GILLIAN SILVA SENA¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO, - BRASIL; 2. ESCOLA SUPERIOR DE CIÊNCIAS DA SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DE VITÓRIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Fatores genéticos e ambientais podem influenciar na longevidade humana. Genes e seus polimorfismos de nucleotídeo único, incluindo FOXO3, envolvido em vias homeostáticas importantes, têm sido associados ao tempo de vida em homens, bem como perfis nutricional e bioquímico mais satisfatórios. **OBJETIVO** Objetivou-se verificar a possível associação do polimorfismo rs2802292 do gene FOXO3 com a longevidade numa população de idosos da Grande Vitória, Espírito Santo, bem como comparar dados socioeconômicos, antropométricos e bioquímicos entre longevos e controles. **METODOLOGIA** Esse estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos do Centro de Ciências da Saúde, da Universidade Federal do Espírito Santo (CAAE 14815413.1.0000.5060). O estudo foi observacional, analítico, transversal, realizado com 167 idosos, do sexo masculino, divididos em dois grupos: 92 Longevos (≥ 85 anos) e 75 Controles (70 a 75 anos), assistidos por dois hospitais públicos de Vitória, ES. Após assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, coletou-se 5 mL de sangue periférico dos idosos e por meio de questionário, registrou-se seus dados socioeconômicos, medidas antropométricas (estatura, massa corpórea e circunferências da cintura e do quadril) e dados bioquímicos (do prontuário: colesterol e frações, glicose e triglicerídeos). Calculou-se também as razões Cintura: Quadril e Cintura: Estatura e o Índice de massa corpórea (obtido a partir da massa corpórea e estatura). O DNA das amostras de sangue coletadas foi extraído e procedeu-se à técnica de Reação em Cadeia da Polimerase em Tempo Real para o estudo do rs2802292 de FOXO3. Para verificação da associação entre longevidade e rs2802292, testes Qui-quadrado ou Fisher, seguidos de Odds Ratio e Intervalo de confiança foram utilizados. O Equilíbrio de Hardy-Weinberg foi calculado. Utilizou-se testes t Student, qui-quadrado, Fisher e Mann Whitney para os outros dados. Considerou-se significativo p . **RESULTADOS** Em relação aos dados socioeconômicos, houve maior número de caucasianos, casados e sem estudo formal no grupo dos longevos. Quanto ao estado civil, ambos os grupos eram em sua maioria casados (59,7% longevos e 66,1% controles). Além disso, a maior parte dos participantes tinham renda mensal inferior a um salário mínimo (71,4% longevos e 80,4% controles). Em relação a moradia, a maioria residia em casa própria. Apesar disso, não foram encontradas diferenças estatisticamente significativas entre os grupos. Ao avaliar a possível associação entre os genótipos GG, GT, TT de FOXO3 e a longevidade, não houve diferença significativa ($p = 0,918$; $p = 0,164$; $p = 0,288$). O mesmo foi observado quanto aos dados bioquímicos e para ambos os grupos os valores encontraram-se próximos aos de referência. Quanto às razões cintura: quadril, cintura: estatura e circunferência da cintura, observou-se que longevos apresentaram maior número de indivíduos com valores próximos aos critérios de referência adotados. No entanto, não houve diferença estatística ao se comparar os grupos ($p = 0,142$; $p = 0,537$; $p = 0,508$, respectivamente). O mesmo foi observado para o Índice de massa corpórea, sendo a eutrofia observada com maior frequência entre os longevos. **CONCLUSÃO** Apesar dos nossos achados não terem mostrado diferenças significativas, acredita-se que os mesmos agregam informações ainda não descritas para a biogerontologia de uma população capixaba e podem contribuir para o desenvolvimento de estratégias que visem a melhoria na qualidade de vida de idosos.

Palavras-chave: Envelhecimento; Tempo de Vida; Polimorfismo Genético; Estado Nutricional;

ANÁLISE QUALITATIVA DE CARDÁPIOS ESCOLARES DE CINCO MUNICÍPIOS DA REGIÃO INTERMEDIÁRIA DE SANTARÉM-PA

DENISE KARULYNNE DE SOUSA SILVA; ALINE DANIELLE DI PAULA SILVA RODRIGUES; AMANDA KELLY DE BARROS BRITO; ANDREA DAS GRAÇAS FERREIRA FRAZÃO; THAYNARA SANTIAGO DOS ANJOS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Programa Nacional de Alimentação Escolar é a política pública mais antiga do Brasil, com cobertura universal e gratuita de refeições aos escolares. Dentre suas diretrizes o programa estabelece o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis. Para alcançar tais objetivos, criou-se um instrumento de análise qualitativa de cardápios: o Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional, que analisa a composição dos cardápios por grupos de alimentos. A partir deste contexto, este trabalho apresenta a análise de cardápios da alimentação escolar de cinco municípios da Região Intermediária de Santarém-PA. **OBJETIVO** Analisar a presença de alimentos regionais e restritos nos cardápios escolares do Ensino Fundamental I, de cinco municípios da região intermediária de Santarém-PA. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo documental, descritivo, qualitativo, desenvolvido em cinco municípios da Região Intermediária de Santarém-PA: Santarém, Alenquer, Aveiro, Faro e Placas, por meio de análises de cardápios elaborados para o ano de 2019. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará, sob o parecer 1.921.484. Os cardápios foram solicitados aos municípios por meio de telefonemas direcionados a Nutricionistas Responsáveis Técnicos do Programa. Foram selecionados os cardápios ofertados para o ensino fundamental I em cada um dos municípios. Utilizou-se a ferramenta Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional para a análise dos cardápios, verificando-se a presença semanal de alimentos restritos e regionais. A ferramenta pontua positivamente com 2,5 pontos cada alimento regional presente no cardápio, e com 2 pontos cada ausência de alimentos restritos e preparações doces. O escore final varia entre 0 a 95 pontos e a classificação final avalia o cardápio em Inadequado (0-45,9 pontos), Precisa de melhoras (46-75,9 pontos), e Adequado (76-95 pontos). A média dos dados foi calculada no programa Microsoft Office Excel, versão 2013. **RESULTADOS** Os alimentos restritos estavam presentes nos cardápios de três municípios, ofertados entre uma a duas vezes por semana. Quanto a oferta de alimentos regionais, três municípios ofertaram em todas as semanas, um município não ofertou e outro ofertou somente em uma semana. Na análise geral os cardápios de três municípios foram classificados como precisa de melhoras, e dois municípios encontravam-se com os cardápios inadequados à legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar. **CONCLUSÃO** A análise mostrou a presença de alimentos regionais nos cardápios de quatro municípios. Três municípios ofertaram alimentos restritos. Nenhum dos cardápios escolares dos cinco municípios foi classificado como adequado segundo a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; Planejamento de Cardápio; Política Nutricional;

PERFIL NUTRICIONAL DE CRIANÇAS ATENDIDAS EM UMA UNIDADE MUNICIPAL DE SAÚDE DE BELÉM- PARÁ.

ANA LETÍCIA DA SILVA FERREIRA; PEDRO PAULO MORAES DA CÂMARA;
DAYANNE CAROLINE PINHEIRO GARCES; MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL;
REJANE MARIA SALES CAVALCANTE MORI.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Nos últimos anos, observaram-se mudanças no estado nutricional das crianças brasileiras. De acordo com o Fundo das Nações Unidas para a Infância, em 2019, 50 milhões de crianças apresentavam baixo peso. Em contrapartida três de cada dez crianças de cinco a nove anos atendidas pelo Sistema Único de Saúde estão acima do peso, devido principalmente à alimentação desregrada, aumentando as chances de desenvolvimento de agravos à saúde, segundo o Ministério da Saúde. Nesse sentido, torna-se importante avaliar o estado nutricional de crianças visando promover intervenção nutricional para a alteração desses quadros. **OBJETIVO** Avaliar o estado nutricional de crianças atendidas em uma Unidade Municipal de Saúde de Belém- Pará. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo, realizado no período de setembro de 2019 a janeiro de 2020, em uma Unidade Municipal de Saúde de Belém-Pará. Participaram da pesquisa 128 crianças com idade entre dois a sete anos, mediante a assinatura dos responsáveis no Termo de Compromisso Livre e Esclarecido. Foi aplicado formulário contendo dados sócio-demográficos (nome, sexo, data de nascimento) e realizada avaliação antropométrica (peso e altura). O peso atual foi aferido em balança tipo plataforma com capacidade de 150 quilos e precisão de 100 gramas, com a criança posicionada no centro da plataforma, em posição ereta e com os braços estendidos ao longo do corpo, sem sapatos, casacos ou qualquer tipo de acessórios. A altura foi aferida por meio de estadiômetro acoplado na balança, com a criança ereta, com o peso distribuído sobre os dois pés e a cabeça posicionada no plano de Frankfort horizontal, braços estendidos lateralmente ao longo do corpo, palmas das mãos voltadas para a coxa, calcanhares encostados na base da barra vertical do estadiômetro e joelhos, ombros e nádegas encostados na superfície vertical. Em seguida, foram avaliados conforme as curvas de crescimento do Cartão da Criança do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, utilizando os índices que apontam a relação peso para idade e estatura para idade. Os dados coletados foram registrados e analisados em planilha eletrônica do Software Microsoft Excel 2013. Esta pesquisa faz parte do projeto de extensão Oficina da Saúde: ações de educação alimentar e nutricional para crianças na atenção primária à saúde, aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará sob parecer número 3.380.831. **RESULTADOS** Dentre as 128 crianças avaliadas, 60,16% eram do sexo feminino e 39,84% do masculino, com média de idade de $4,55 \pm 1,42$ anos. A média dos valores do peso e da estatura foi de $17,55 \pm 4,8$ quilos e $104,55 \pm 10,6$ metros, respectivamente. De acordo com o índice Estatura/Idade, 125 crianças (97,66%) estão com a estatura ideal para a idade. Com relação ao índice Peso/Idade, 111 crianças (86,72%) apresentam peso ideal para a idade. **CONCLUSÃO** Foi observado que a maioria das crianças atendidas na atenção primária apresenta dados antropométricos adequados em relação à idade e sexo, ressaltando assim a importância da efetivação dos programas de saúde preconizados pelo sistema, os quais têm como objetivos prevenir morbidades relacionadas, principalmente, aos hábitos alimentares. Logo, o

acompanhamento nutricional deve ser de forma regular para que haja o adequado crescimento e desenvolvimento das crianças.

Palavras-chave: Antropometria; Avaliação nutricional; Crianças;

PERFIL DE PACIENTES SUBMETIDOS À CIRURGIA BARIÁTRICA E O PERCURSO REALIZADO NO TRATAMENTO DA OBESIDADE NO MUNICÍPIO DE BELÉM – PARÁ

DYANARA DE ALMEIDA OLIVEIRA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A obesidade é considerada uma condição crônica de origem multifatorial. No Brasil, de acordo com os dados da Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico, a obesidade corresponde a 20,3% da população adulta, sendo mais predominante nas mulheres do que nos homens. Em Belém, capital do estado do Pará, localizada na região norte do Brasil, apresenta 53,3% dos adultos com excesso de peso e 19,6% em obesidade. Atualmente, a cirurgia bariátrica é considerada eficaz no tratamento da obesidade grave. No entanto, enfatiza-se que antes de qualquer intervenção cirúrgica, o tratamento clínico com uma equipe multidisciplinar especializada deve ser a primeira opção. Quando há a falha neste tratamento e realizada uma avaliação multiprofissional e interdisciplinar desse paciente, é indicada a intervenção cirúrgica. No Sistema Único de Saúde, tratamento é ofertado pelo terceiro nível de atenção à saúde que é a alta complexidade. **OBJETIVO** Identificar o perfil dos pacientes submetidos à cirurgia bariátrica e o percurso realizado no tratamento da obesidade na rede pública de saúde do município de Belém-Pará. **METODOLOGIA** Estudo do tipo transversal realizado com pacientes adultos de ambos os sexos submetidos à cirurgia bariátrica, atendidos pelo programa de cirurgia bariátrica de um hospital público referência em cirurgia bariátrica do município de Belém Pará. Após assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, a coleta de dados foi realizada por meio de um questionário com perguntas abertas e fechadas, referentes às informações sociodemográficas, data da realização da cirurgia, dados antropométricos e ao percurso de tratamento realizado antes da cirurgia bariátrica. O projeto foi aprovado no Comitê de Ética e Pesquisa do Instituto Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará, com número de parecer 358.575. **RESULTADOS** Participaram 66 pacientes, sendo 90,9%(n=60) do sexo feminino. A média da idade foi de $41,58 \pm 8,5$ anos. O tempo médio de espera para cirurgia bariátrica foi de $27,7 \pm 25,3$ meses e de pós-operatório mediana de 17 (2 a 72) meses. A maioria 57,6% (n=38) apresentou com ensino médio incompleto, 50% (n=33) eram casados ou união estável, 69,7 (n=46) trabalhavam fora do lar e 66,7% (n=44) tinham renda familiar de 2 a 4 salários. Da amostra, 51,5% (n=34) nunca foram à atenção básica para tratar a obesidade. Apenas 33,3% (n=22) teve algum tipo de acompanhamento relacionado à obesidade na Atenção Básica. Foi orientado alguma vez por um nutricionista para a redução de peso na Atenção Básica, 30,3% (n=20). A maioria, 93,9% (n=62) nunca tinha participado de a campanha de prevenção e/ou controle da obesidade. Os paciente submetidos à cirurgia obtiveram uma diferença de 16,6 kg/m² entre a média do Índice de Massa Corporal pré-cirúrgico (50kg/m²) com relação ao Índice de Massa

Corporal pós- cirúrgico (35,5 kg/m²). **CONCLUSÃO** A maioria dos pacientes eram do sexo feminino, com escolaridade baixa, casados, trabalhavam fora do lar e tinham renda entre 2 a 4 salários mínimos. Em relação ao peso, observou-se redução no Índice de Massa Corporal atual em relação ao Índice de Massa Corporal pré-cirúrgico. A maioria encontrou dificuldade para conseguir atendimento na atenção básica que é a porta de entrada do Sistema Único de Saúde e onde deveriam ter iniciado o tratamento. Pôde se detectar que os fluxos investigados não condizem com a proposta do atendimento previsto pelo Ministério da Saúde.

Palavras-chave: Obesidade; Serviço de Saúde; Sistema Único de Saúde;

CONSTRUÇÃO E VALIDAÇÃO SEMÂNTICA DE UM QUESTIONÁRIO DE NEOFOBIA ALIMENTAR PARA CRIANÇAS BRASILEIRAS

PRISCILA CLAUDINO DE ALMEIDA; BEATRIZ PHILIPPI ROSANE; RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO; IVANA ARAGÃO LIRA VASCONCELOS ALMEIDA; RENATA PUPPIN ZANDONADI.

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO A neofobia alimentar é a relutância em comer novos alimentos, ou seja, aqueles que não são familiares. Contribui para uma alimentação mais restrita, com menor variedade, deficiência de nutrientes, já que as crianças com níveis mais altos de neofobia tendem a consumir uma variedade menor de frutas e hortaliças. Na infância são formados os hábitos alimentares que se perpetuam durante a vida adulta. Assim, uma alimentação saudável deve ser ensinada e incentivada ainda na infância, e as neofobias devem ser identificadas e trabalhadas para fortalecimento de uma alimentação mais variada. **OBJETIVO** Construir e validar um questionário de neofobia alimentar para crianças brasileiras de quatro a onze anos. **METODOLOGIA** O questionário autoadministrado, com um total de 31 itens, foi construído a partir dos instrumentos: Food Nephobia Scale, Food Neophobia Test Tool e Fruit and Vegetable Neophobia Instrument. Foram feitas a tradução livre para o português do Brasil e a adaptação ao tipo de respondente (pais ou responsáveis pelas crianças) e da escala para cinco níveis de concordância, uma sexta opção foi adicionada a um dos itens, caso a pergunta não se aplicasse. Foram incluídos também itens relacionados à influência de diversos ambientes (casa, escola, eventos, casa de amigos) e dos amigos na aceitação de alimentos pelas crianças. Para validar o instrumento, utilizou-se o método Delphi, com critério para aprovação dos itens pelo menos 80% de concordância entre os juízes. O questionário foi disponibilizado em uma plataforma on-line e 25 juízes foram convidados por e-mail para fazer a validação semântica e de conteúdo de cada item, sendo avaliados a importância do item para o questionário, a clareza e o grau de compreensão. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisas da Universidade de Brasília com número do parecer: 3.339.807 e o juízes consentiram em participar, mediante assinatura em Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Na primeira rodada participaram 22 juízes e foram aprovados 80,64% dos itens (n=25). Os resultados sugeriram a exclusão de um item e a reformulação de quatro itens quanto à clareza e um quanto à importância. As palavras mais técnicas

foram substituídas por sinônimos para melhor entendimento da população em geral. Na segunda e última rodada, participaram 20 juízes. Quatro itens foram aprovados e um foi excluído. A primeira exclusão do item se deu pelo conteúdo ser de difícil avaliação por se tratar da confiança para novos alimentos, um sentimento difícil de interpretar; O único item que apresentava seis opções na escala, abordava comidas de outros estados e regiões do Brasil e de diferentes países, por ser muito amplo e pela similaridade a outro item foi a segunda exclusão. CONCLUSÃO Reunidas em um único bloco, 29 perguntas compuseram o instrumento que apresentou expressões e situações que se adequam ao contexto brasileiro e mostrou-se relevante para avaliar a neofobia alimentar de crianças e com conteúdo claro.

Palavras-chave: Criança; Instrumento; Neofobia alimentar; Validação;

WORKSHOP DE ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR: UM RELATO DA EXPERIÊNCIA

SANDRA MARIA DOS SANTOS FIGUEIREDO¹; REJANE MARIA SALES CAVALCANTE MORI².

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO As práticas alimentares no primeiro ano de vida constituem marco importante na formação dos hábitos alimentares da criança. Esse período pode ser dividido em duas fases: antes e após os seis meses. A partir deste período a criança deve receber outros alimentos além do leite materno, de acordo com Brasil. A Alimentação Complementar pode ser definida como alimento nutritivo oferecido à criança em adição ao aleitamento materno, preparada para atender as suas necessidades, conforme Gurmini e colaboradores. De acordo com o Guia alimentar para crianças brasileiras menores de dois anos, a escolha dos alimentos para o preparo das refeições é fundamental para uma alimentação saudável. Assim, é importante que mães, cuidadores e a família, recebam orientações de profissionais qualificados e sejam apoiadas para a adequada introdução dos alimentos complementares. **OBJETIVO** Descrever a experiência de um workshop direcionado à qualificação de alunos concluintes do curso de nutrição de uma Instituição de Ensino Superior sobre a introdução da alimentação complementar adequada. **METODOLOGIA** Trata-se de relato de experiência de um workshop realizado em uma Instituição de Ensino Superior de Belém-Pará, aplicado por nutricionistas, em outubro de 2019, com a participação de 25 alunos concluintes do curso de nutrição que aceitaram participar com a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A atividade foi desenvolvida em cinco etapas: na primeira, foi realizada exposição oral dialogada sobre os temas abordados; em seguida, os participantes foram divididos em seis grupos e cada um deles preparou um prato para diferentes idades (seis, nove e doze meses). Cada grupo escolhia os alimentos, que estavam disponíveis, para preparar uma refeição de acordo com a idade da criança. Na terceira apresentavam o prato elaborado e discutiam sobre a composição, consistência e quantidade dos mesmos. Logo depois, cada grupo realizou a leitura e exposição dos capítulos dos Dez passos para

uma alimentação saudável para crianças brasileiras menores de dois anos para identificar e enfatizar pontos importantes, viabilizando orientações e esclarecimento de dúvidas. O workshop foi encerrado com aplicação de um questionário sobre a avaliação do evento. **RESULTADOS** Foi observada participação ativa dos alunos no workshop, na parte teórica e prática. Durante a discussão sobre o prato elaborado, foi satisfatória a introdução de alimentos como jambu, manga e macaxeira resgatando e valorizando os alimentos regionais; o maior questionamento ficou quanto à quantidade de alimento a ser oferecido para cada faixa etária. Para 68% dos participantes a proposta do workshop atingiu o objetivo e as palestrantes demonstraram domínio dos assuntos abordados; o tempo do curso foi adequado para 64% e 52% acharam as instalações suficientes para sua execução. **CONCLUSÃO** O workshop possibilitou um espaço de aprendizado e troca de conhecimento, evidenciando a importância da construção de intervenções práticas com alunos concluintes para habilitá-los a orientar quanto à promoção de uma alimentação complementar adequada melhorando os indicadores de alimentação e nutrição em crianças menores de dois anos.

Palavras-chave: alimentação infantil; alimentação saudável; nutrição;

PERFIL DE ADULTOS VEGETARIANOS RESIDENTES NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO, BRASIL

THAIANE INGRID SILVA DE OLIVEIRA; ALYCIA DA SILVA OLIVEIRA; ELAINE CRISTINA DE SOUZA LIMA; LUCIANA RIBEIRO TRAJANO MANHAES; ALESSANDRA DA SILVA PEREIRA; MIKAURIS GISELA DA SILVA PIRES MATTOSO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Vegetariano é todo indivíduo que exclui de sua alimentação todos os tipos de carne, aves e peixes e seus derivados, podendo ou não utilizar laticínios ou ovos. O vegetarianismo inclui o veganismo, que é a prática de não utilizar produtos oriundos do reino animal para nenhum fim. Vários são os fatores que motivam a adoção dessa dieta, como Saúde, Intenção Comportamental, Alimentos Ecoinovadores, Direito dos Animais e Ambientais. No Brasil, houve um crescente aumento do número de vegetarianos nos últimos anos. Levando em consideração tais questões, sobre o perfil individual e alimentar desses indivíduos, estudos como este são importantes para auxiliar nas escolhas e preferências dessa população, tendo em vista que essas afetam diretamente no padrão de vida dos mesmos. **OBJETIVO** O presente estudo tem como objetivo apresentar o perfil dos indivíduos vegetarianos residentes no município do Rio de Janeiro. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, realizado de agosto a outubro de 2018, com vegetarianos adultos, residentes do município do Rio de Janeiro. Para a avaliação do perfil foi aplicado um questionário autopreenchido, no Google forms, divulgado em diferentes redes sociais. O banco de dado foi elaborado com auxílio de planilha Excel®. A análise dos dados foi descritiva e os resultados apresentados em valor percentual. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética sob número 2.838.962 -2018 e somente participaram aqueles que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), eletrônico. **RESULTADOS** Participaram do estudo 248 vegetarianos, sendo o grupo formado predominantemente por indivíduos

declarados vegetarianos estritos (45%), as maiores motivações para adoção da dieta vegetariana foram: exploração dos animais (89%), saúde (39,2%) e meio ambiente (18,4%); 89% utilizavam a internet como fonte para preparações culinárias. Em relação as práticas alimentares, a grande maioria preparam seu próprio alimento (69%), 37% consumiam alimentos orgânicos, 36% faziam uso de bebidas vegetais, 51% não tomavam suplementos e 70% consideram sua alimentação saudável. Com relação as pequenas refeições, 40% relataram consumir salada de frutas, 26% biscoitos veganos e 54% pães veganos. **CONCLUSÃO** O estudo mostrou que existe um crescente número de indivíduos vegetarianos, preocupados com os animais, saúde e meio ambiente. Esses indivíduos, em sua grande maioria, obtêm as informações referentes a essa alimentação na internet, não procuram um profissional especializado, consideram a sua alimentação saudável e fazem consumo excessivo de alimentos ultraprocessados. Fato esse preocupante em função da correlação desses alimentos com as Doenças Crônicas Não Transmissíveis. Por isso, vale ressaltar a importância do acompanhamento nutricional desses indivíduos. O nutricionista tem como uma das suas principais funções a prescrição dietética e, além disso, a promoção da saúde por meio de práticas de educação alimentar e nutricional.

Palavras-chave: Dieta vegetariana; Ultraprocessados; Nutrição;

DIAGNÓSTICO DE OPERACIONALIZAÇÃO DO SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM MUNICÍPIO SUL-MATO-GROSSENSE

JULIANA VARGAS SARATE; EMILIA ALONSO BALTHAZAR; RITA DE CASSIA BERTOLO MARTINS; JOSIANI PEREIRA DA SILVA; VERONICA GRONAU LUZ; MERCIA FARIA DOS SANTOS LIMA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Vigilância Alimentar e Nutricional (VAN) é fundamental para o monitoramento de indivíduos em todas as fases de vida, atendidos pelo SUS, pois possibilita a identificação precoce de agravos oriundos de problemas nutricionais (BRASIL, 2012a; 2015). Para que o monitoramento seja efetivo, recomenda-se que as unidades de saúde apresentem estrutura adequada com equipamentos disponíveis e profissionais capacitados para realizar as avaliações antropométricas (BRASIL, 2015; BAGNI, BARROS, 2015). **OBJETIVO** Identificar a estrutura de operacionalização do SISVAN para indivíduos de todas as fases de vida em Unidades da Rede de Atenção Básica de município sul-mato-grossense. **METODOLOGIA** Estudo observacional, descritivo e transversal sobre a estrutura físico-operacional do monitoramento alimentar e nutricional da Rede Básica de Saúde de município Sul-mato-grossense. Foi utilizado um formulário incluindo os procedimentos para a operacionalização da VAN: estrutura física; quantidade, qualidade, conservação e acurácia dos equipamentos disponíveis para antropometria; observação das técnicas de antropometria e profissional que as realiza em todas as fases de vida; digitação dos dados antropométricos e marcadores de consumo alimentar em sistema eletrônico ou registro em formulário impresso. A coleta de dados foi realizada pelos pesquisadores da área de Nutrição, previamente capacitados, de novembro/2017 a junho/2018. Para avaliar a adequação dos equipamentos/instrumentos de

antropometria foram consideradas as recomendações descritas pelo Ministério da Saúde (FAGUNDES et al., 2004; BRASIL, 2012b). A acurácia dos equipamentos foi aferida com pesos e réguas padronizadas pelo INMETRO, com parâmetro aceitável do Erro Técnico de Medida (ETM) inferior a 1,5% (BAGNI et al., 2009; FERREIRA et al., 2017; PERINI et al., 2005; SILVA et al., 2011). Os dados coletados foram digitados no programa Epi-Info e tabulados de acordo com a frequência percentual para variáveis nominais. A pesquisa foi aprovada pelo CEP-UFMG (CAAE 78203517.0.0000.5160) e contou com recursos financeiros da FUNDECT/DECIT-MS/CNPq/SES/Edital PPSUS-MS Nº 03/2016. RESULTADOS A adesão foi de 100% das Unidades Básicas de Saúde/Estratégia Saúde da Família-UBS/ESF (n=34) do município. A maioria apresentava sala específica para antropometria (88%) e todas contavam com computador, acesso à internet e sistema e-SUS. Com relação aos equipamentos de antropometria, foram encontrados equipamentos não padronizados pelo Ministério da Saúde: balanças de uso pessoal, esteira antropométrica não milimetrada e fita métrica de uso comercial; dentre os equipamentos padronizados, foram identificados sem condições de uso (ETM >1,5%): 22,7% das balanças antropométricas (> 2 anos), 23,7% das balanças pediátricas e 24,1% das réguas antropométricas. Foi observado quantidade insuficiente de balanças pediátricas e para > 2 anos em 23,5% e 29,4% das UBS/ESF, respectivamente; de estadiômetro para > 2 anos e antrômetro infantil em 2,9% e 32,4%, respectivamente; e fita antropométrica em 94,1% das unidades. As medidas mais aferidas pelos profissionais foram peso e comprimento/estatura, predominantemente em crianças (90,4%; 86,5%) e gestantes (90,4%; 59,6%), realizadas por auxiliares/técnicos de enfermagem (80,8% e 69,2%, respectivamente). CONCLUSÃO A operacionalização do monitoramento alimentar e nutricional no município necessita de adequações na estrutura operacional e capacitação das equipes para efetivar o monitoramento alimentar e nutricional em todas as fases de vida.

Palavras-chave: Antropometria; Atenção Básica; Avaliação nutricional; Monitoramento; Vigilância alimentar e nutricional

PREVALÊNCIA DE CEGUEIRA NOTURNA (XN) EM GESTANTES NO MUNICÍPIO DE VITÓRIA – ES

CAMILA FIGUEIREDO PALMEIRA; ANA KELES DIAS DA CONCEICAO^a; THALITA MOTA DOS SANTOS ALVARENGA; BRUNELA SUASSUNA; MÍRIAM CARMO RODRIGUES BARBOSA; AMANDA FIOROTTI MACHADO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A cegueira noturna (XN) é frequentemente usada na investigação da prevalência de deficiência de vitamina A (DVA), sobretudo no grupo materno-infantil, considerado de maior vulnerabilidade para o desenvolvimento dessa deficiência. **OBJETIVO** Considerando que os achados sobre a DVA e XN na gestação ainda são escassos, e diante das evidências sobre os prejuízos para o binômio mãe-filho, associados à XN materna, pretendeu-se através desse estudo avaliar a prevalência de DVA em gestantes do município de Vitória-ES através do indicador funcional (XN).

METODOLOGIA O presente estudo traz dados preliminares de um projeto maior sobre Avaliação da prevalência de DVA em gestantes do município de Vitória-ES e fatores associados. Este projeto foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES) / Centro de Ciências da Saúde (CCS), (CAAE: 87995018.4.0000.5060) e Secretaria Municipal de Saúde de Vitória e Escola Técnica (ETSUS) / Vitória (parecer: 2.718.736). Não foram incluídas as gestantes não residentes no município de Vitória-ES, em gravidez gemelar, com limitações cognitivas que dificultem a compreensão do questionário e que não assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE). A coleta de dados ocorreu por meio de entrevista, realizada durante as consultas de pré-natal (entrevista para XN gestacional, declaração de raça/cor, renda e escolaridade) em unidades básicas de saúde do município e por meio de consulta aos prontuários e ao cartão da gestante (dados socioeconômicos, antropométricos, gineco obstétricos e idade). Na avaliação funcional da DVA, foi investigada a presença de XN gestacional, diagnosticada por meio de entrevista padronizada. A entrevista incluiu as perguntas 1. Tem dificuldade para enxergar durante o dia?; 2. Tem dificuldade para enxergar com pouca luz ou à noite?; 3. Tem cegueira noturna?. Os casos de XN gestacional serão considerados quando a mulher responder NÃO para a pergunta 1 e SIM para pelo menos uma das perguntas 2 e 3. Os resultados foram tabulados no programa Microsoft Excel 2007® e analisados com auxílio do software SPSS, versão 22.0. O estudo avaliou, até o momento, 67 gestantes. **RESULTADOS** Foi encontrado até o momento 1 caso de XN gestacional (1,6%). Em relação à caracterização da amostra, 63,9% (n=39) tinham idade entre 18 e 29 anos, 77% (n=47) se autodeclararam preta ou parda, 42,6% (n=26) relataram ter entre 9 e 12 anos de estudo, 49,2% (n=30) relataram viver com até 3 salários mínimos. **CONCLUSÃO** A prevalência de XN encontrada no município de Vitória-ES, segundo os critérios da OMS, não parece ser um problema de saúde pública até o momento. Porém, a carência de vitamina A em gestantes deve ser monitorada, tendo em vista que a deficiência desse micronutriente durante a gestação pode levar a consequências deletérias tanto para mãe quanto para o feto. Os resultados deste estudo sugerem a necessidade de continuidade às investigações sobre a XN gestacional e DVA no município de Vitória-ES tendo em vista a presença de um caso positivo. Assim, os dados gerados ao final deste estudo poderão contribuir para o fornecimento de subsídios em ações de prevenção e intervenção da XN gestacional.

Palavras-chave: Cegueira noturna; gestação; deficiência de vitamina A; hipovitaminose A;

RELATO DE EXPERIÊNCIA: EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM IDOSAS

TICIANE DE OLIVEIRA ALBUQUERQUE¹; MARÍLIA DE SOUSA GONÇALVES¹; ANNA CRISTINA ALBUQUERQUE BARROS²; ANAEL QUEIROS SILVA BARROS¹; PATRICIA MOREIRA DA SILVA²; MATHEUS RODRIGUES ARAUJO².

1. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIFANOR WYDEN, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO O envelhecimento, enquanto processo natural está associado a vários fatores de mudanças fisiológicas, psicológicas, econômicas e sociais que afetam adversamente os hábitos alimentares e o estado nutricional em idosos (AHN, PARK, KIM, 2018). Diante desse panorama, a educação alimentar e nutricional (EAN) deve ser um dos componentes da atenção à saúde da pessoa idosa, uma vez que estimula a adoção de hábitos alimentares saudáveis, contribuem para as mudanças de comportamento e para a prevenção de doenças, sendo recomendada pelas políticas públicas de alimentação e nutrição (AQUINO et al., 2018). **OBJETIVO** O presente estudo busca relatar experiências vivenciadas por acadêmicos de Nutrição, através de atividades de educação alimentar e nutricional realizadas com um grupo de idosas residentes de uma Instituição de Longa Permanência com o intuito de promover práticas alimentares saudáveis durante a senilidade. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência baseado em ações de educação alimentar e nutricional realizadas por graduandos do Curso de Nutrição na disciplina de Estágio Supervisionado em Saúde Coletiva. Foram realizados 4 encontros em uma Instituição de Longa Permanência feminina, no município de Fortaleza, Ceará, durante o período de maio a junho de 2019. As atividades educativas duravam aproximadamente 45 minutos. O conteúdo das ações foi transmitido através de atividades interativas e rodas de conversa, proporcionando a participação e interação social das participantes. No primeiro encontro foi realizada a atividade educativa denominada Bingo dos alimentos, baseada nos Dez Passos para uma Alimentação Saudável. No segundo encontro foi abordado o tema Consumo de chá. Foi orientado sobre as diferentes técnicas para o preparo de chás: infusão e decocção, a quantidade de planta a ser utilizada para o preparo e a correta utilização. No terceiro encontro realizou-se uma dinâmica denominada Adivinhe a fruta. Os olhos das participantes foram vendados e apenas com o tato e olfato elas precisavam descobrir qual seria a respectiva fruta. O último encontro foi realizado no mês de junho, período de festividade cristã tradicional no Nordeste brasileiro, denominada São João. A festividade tornou-se o momento oficial de se consumir as comidas denominadas como sertanejas, do interior ou tradicionais. **RESULTADOS** Diante das atividades realizadas, foi possível observar que as intervenções propiciaram o conhecimento sobre os alimentos e nutrição, valorização dos alimentos regionais e da prática da medicina popular através das plantas medicinais e a socialização entre as idosas favorecendo uma melhor qualidade de vida durante a senilidade. Além disso, as atividades realizadas contribuíram positivamente na formação acadêmica e profissional dos alunos por permitirem o aprimoramento de conhecimentos mediante a realização das experiências teóricas e práticas de aprendizagem. **CONCLUSÃO** A Educação Alimentar e Nutricional é importante ferramenta para a promoção do envelhecimento saudável, proporcionado para os idosos espaços para trocas de experiências e estímulo para o autocuidado, bem como uma importante prática para a formação acadêmica de nutricionistas a partir de ações educativas de acordo com as necessidades do público-alvo.

Palavras-chave: Educação alimentar e nutricional; Nutrição do Idoso; Promoção da Saúde;

A RENDA E SEU PODER DE COMPRA COMO GARANTIDORES DO DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA: UMA COMPARAÇÃO ENTRE BRASIL E PORTUGAL

LORRANA NASCIMENTO GRIMES; GISELLE SILVA GARCIA.
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O salário mínimo é garantia constitucional que visa atender necessidades primárias da população, como alimentação, moradia, lazer, saúde e educação. Desde 2010, o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) foi reconhecido pela constituição e incluído como dever do Estado, para ser respeitado, protegido, promovido e provido. Contudo, há uma parcela da população com este direito violado, pois não acessa regularmente alimentos de elevado teor nutricional, como in natura e minimamente processados. O paradigma alimentar nas camadas mais vulneráveis tem sido, sob o referencial de ambientes alimentares, um desafio estruturante, pois é comum a oferta massiva de alimentos baratos com baixo valor nutricional simultânea à incipiente oferta de hortifrutis. Portugal também enfrenta problemas com o crescente estado de vulnerabilidade social, devido à crise político-econômica na Europa nos últimos anos (Brasil, 1988; Santarelli, 2019; Vieira, 2020). **OBJETIVO** Verificar a garantia do DHAA, a partir da análise do custo médio dos itens alimentícios populares e usuais, no Brasil e em Portugal. **METODOLOGIA** Foi realizada revisão de literatura para a busca de dados populacionais, de renda, de consumo e de trabalho no Brasil e em Portugal. Na comparação dos preços dos alimentos, este estudo definiu uma cesta alimentícia com 19 itens populares e usuais comuns aos dois países. Os preços foram consultados nos sites de grandes redes de supermercados de ambos os países. Adotou-se a cotação do euro do dia 21/01/2020 para comparabilidade (R\$1,00 equivalia 4,63). **RESULTADOS** Os itens identificados foram refrigerante, carne de gado, ave, porco, bacalhau, arroz, farinha de trigo, cebola, banana, leite, azeite, feijão preto, macarrão, uva, pão, queijo mussarela, manteiga, molho de tomate e ovos. Não se pode observar diferença substancial no valor total da cesta alimentícia entre Brasil e Portugal. No Brasil, o valor total foi de cerca de R\$210 (45); em Portugal, de cerca de R\$240 (51). O salário mínimo em 2020 no Brasil é de R\$1039 (224), e em Portugal de R\$2940 (635). A cesta alimentícia em ambos países tem valores aproximados, porém o rendimento mínimo da população portuguesa é quase três vezes superior à brasileira, o que garante ao país europeu maior poder de compra alimentícia. No Brasil cerca de 60% das pessoas vivem com um salário mínimo ou menos, enquanto em Portugal o rendimento médio da população é quase o dobro do salário mínimo estabelecido. A cesta básica estabelecida pelo Dieese, teve um valor médio em janeiro de 2020 de R\$380 (82), equivalente a 88 horas mensais de trabalho. Com um salário mínimo brasileiro seria possível comprar 2,7 cestas por mês. Em Portugal a mesma cesta básica teria um custo aproximado de R\$407 (88), equivalente a 33 horas mensais de trabalho. Um salário mínimo português conseguiria comprar sete cestas básicas. **CONCLUSÃO** O processo histórico brasileiro foi marcado pela colonização e exploração portuguesa, o que resultou nas diferenças sociais, políticas e econômicas experienciadas por ambos. A partir da análise realizada, conclui-se que a renda definida pelo salário mínimo brasileiro é frágil em assegurar o DHAA da população, uma vez que não parece promover condições para o acesso econômico regular das famílias brasileiras trabalhadoras. Resultados como os apresentados evidenciam a importância de o Estado Brasileiro assegurar o direito social constitucional de salário mínimo, adequando seu valor para as reais necessidades da população.

Palavras-chave: direito humano à alimentação adequada; salário mínimo; acesso alimentar;

ORIENTAÇÃO ÀS BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS LIVRES DE AGROTÓXICOS, EM FEIRAS LIVRES NO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO-RO

CRISTINA ANDREZZA FERNANDES CABRAL FERREIRA; LEIDIANE AMORIM SOARES GALVAO; AMANDA REGIS DOS SANTOS AQUINO; ÊMILI LIMA AMARO; GISELE MENDONCA DE MORAIS; JULIANA GOBI SCHIMITZ.
CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO LUCAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As boas práticas são um conjunto de ações que visam a prevenção de possíveis agentes contaminantes, garantindo a qualidade sanitária e nutricional dos alimentos. Estas ações se aplicam do manipulador até o ambiente [1]. Considerando estas informações, o propósito deste estudo foi garantir a efetivação da saúde individual e coletiva, por meio da criação de estratégias que propaguem a segurança alimentar e nutricional, com foco nas boas práticas de manipulação, higienização e armazenamento de alimentos. As informações colhidas durante a pesquisa foram repassadas para um pequeno agricultor comerciante dos seus produtos em uma feira livre de agrotóxicos. **OBJETIVO** Fomentar o conhecimento referente às boas práticas de manipulação de alimentos através de um feirante e comunidade da feira livre selecionada, reduzindo o risco de contaminação através dos alimentos. **METODOLOGIA** O presente estudo consistiu em um relato de experiência de cunho educativo que foi dividido em quatro etapas. Primeiramente, pesquisas bibliográficas foram elaboradas, sobre as boas práticas, e os riscos do consumo de água e alimentos contaminados. Os resultados destes estudos geraram informativos e foram divulgados em uma rede social. Após esta etapa, houveram visitas às feiras municipais com o intuito de escolher um agricultor que possuísse produção sem agrotóxicos. Após seleção, houve a preocupação que o mesmo assinasse um termo de livre consentimento para a sua participação no projeto. Adiante, fizeram-se observações sobre a rotina do agricultor, desde a colheita até comercialização, para a criação de um plano de ação para corrigir as não conformidades achadas. Em uma segunda visita, o grupo participou de diálogos com o feirante e frequentadores a fim de disseminar os conhecimentos e informações obtidos nas pesquisas, dando ênfase aos métodos de manipulação, armazenamento e higienização dos alimentos. **RESULTADOS** A falta de consciência relacionada aos riscos de contaminação foi constatada na maior parte da comunidade, junto a desatenção às técnicas de boas práticas. A utilização das redes sociais foram relevantes para expandir o alcance no compartilhamento dos informes adquiridos. Para as inconformidades encontradas, instruções foram repassadas a fim de corrigi-las. Dentre estas, a reorganização da bancada do agricultor com intuito de separar os produtos por gênero, e a indicação do uso de um galão de vinte litros juntamente com uma bomba manual de água para facilitar o armazenamento e transporte de água. Com a intenção que o produtor mantivesse o repasse de informações, foram entregues cartilhas com orientações sobre boas práticas de manipulação, higienização e armazenamento de alimentos. Apesar da resistência inicial, o feirante reconheceu o benefício das orientações, uma vez que compreendeu a importância de fornecer um produto nutricionalmente qualitativo para seus consumidores. **CONCLUSÃO** Dado o exposto, conclui-se que a proposta de promover orientações a comunidade sobre as boas práticas e reduzir os riscos de contaminação através dos alimentos, vem sendo exercida, visto que o agricultor adotou medidas que promovem a segurança alimentar coletiva, além de prosseguir transmitindo os conhecimentos angariados neste estudo. Sendo notável a importância profissional em trazer informações a população,

bem como a valorização da agricultura familiar e de métodos sustentáveis de produção. Ademais, é fundamental ressaltar o alcance das redes sociais para a promoção de saúde, pois transmitem informações em tempo hábil.

Palavras-chave: Livre de agrotóxicos; Segurança Alimentar; Boas Práticas; Nutrição; Agricultura Familiar

ACEITABILIDADE DO CARDÁPIO ESCOLAR DE UM INSTITUTO FEDERAL NA BAHIA CAMPUS FEIRA DE SANTANA

YZANA RIOS CUNHA¹; KELLY LIMA TEIXEIRA².

1. INSTITUTO FEDERAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA FEIRA DE SANTANA, FEIRA DE SANTANA - BA - BRASIL; 2. FACULDADE ANÍSIO TEIXEIRA, FEIRA DE SANTANA - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação saudável é um direito humano e, tratando-se da merenda escolar, o planejamento do cardápio deve considerar alguns aspectos, a sua importância se dá pelo papel fundamental no desenvolvimento e formação de hábitos alimentares dos escolares. O resto-ingesta é um fator importante a ser avaliado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, pois por meio desse indicador é possível investigar os fatores que contribuem para o desperdício de alimentos (MEIRELES, 2019). A aceitação de um alimento pelos estudantes é um importante fator para determinar a qualidade do serviço prestado pelas escolas em relação ao fornecimento da alimentação escolar. Além disso, evita o desperdício de recursos públicos na compra de gêneros alimentícios rejeitados (MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, 2017). Cabe ao Nutricionista gerenciar ações que garantam essa qualidade. **OBJETIVO** Avaliar a aceitabilidade da merenda escolar oferecida em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de um Instituto Federal na Bahia Campus Feira de Santana, através do índice de resto ingestão. **METODOLOGIA** Um dos métodos de aceitabilidade sugeridos pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação e que foi realizado é a avaliação do resto ingestão. Todos os utensílios utilizados e as preparações foram pesadas nos recipientes em balança plataforma com sensibilidade para pesar de 1kg até 200kg. As pesagens das preparações foram realizadas antes de servir os lanches da manhã (10:20 às 10:40h) e da noite (18:00 às 19:00h) e anotadas em planilha de registro. Ao término da distribuição, foi pesado os restos deixados nos pratos e canecas pelos estudantes. Este procedimento foi realizado durante 30 dias, com início em setembro e finalizado em outubro de 2019. Para a análise dos resultados foi realizado o seguinte cálculo: $\text{Peso da refeição distribuída} = \frac{\text{peso da refeição rejeitada} \times 100}{\text{peso da refeição distribuída}}$ O resultado dessa fórmula forneceu o percentual (%) de rejeição da preparação avaliada no dia. Então foi subtraído esse valor de 100. Para calcular o índice de aceitação, foi utilizada a fórmula: $\text{Índice de aceitação} = 100 - \text{percentual de rejeição}$ **RESULTADOS** As preparações e os seus respectivos índices de aceitação podem ser verificados a seguir: arroz doce: 92,21%; caldo de feijão: 98,19%; biscoito com suco: 100%; cuscuz com ovo: 100%; biscoito com suco: 100%; risoto de peixe: 96%; caldo de feijão com porco: 94,29%; macarrão com soja: 97,50%; caldo de feijão com massa: 84,48%;

feijão tropeiro com suco: 99,14%; strogonoff de frango: 95,59%; mungunzá: 94,42%; macarrão com sardinha: 98,21%; biscoito com suco: 100%; mingau de tapioca: 80%; caldo de batata: 92,24%; achocolatado com biscoito: 100%; mungunzá: 97,12%; macarrão com carne: 91,45%; biscoito com suco: 100%; mingau de tapioca: 100%; mingau de coco: 95,60%; macarrão com soja: 92,12%; biscoito com suco: 100%; cuscuz de tapioca com café com leite: 98,52%; caldo de legumes com carne e massa: 94,29%; biscoito com suco: 100%; cuscuz de tapioca com café com leite: 100%; macarrão com atum: 99,99%. Média de aceitação: 96,10%. **CONCLUSÃO** O Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação considera uma preparação como aceita quando o índice de aceitação é superior a 90%. A média do resultado do índice de aceitação obtida no presente trabalho a partir da análise da coleta de dados foi de 96,10%, que está dentro do valor preconizado. Apenas o mingau de tapioca e o caldo de feijão com massa tiveram índice de aceitabilidade menor. Para estas preparações será repetido o teste de aceitabilidade.

Palavras-chave: Merenda Escolar; Desperdício; Resto Ingestão;

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS DE SEIS A DEZ ANOS DE IDADE APÓS APLICAÇÃO DE PROGRAMA DE INTERVENÇÃO NUTRICIONAL

THAILA OLIVIERA FAZIO; GABRIELA PAP; RITA DE CASSIA MARGARIDO MOREIRA;
TELMA MARIA BRAGA COSTA.

UNIVERSIDADE DE RIBEIRÃO PRETO, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO A obesidade infantil é uma das patologias nutricionais que mais tem apresentado aumento de prevalência em crianças e sua ocorrência tem adquirido grande significância na área da saúde. A família tem grande influência no estilo de vida e nos hábitos alimentares das crianças; assim, é importante que os pais ou responsáveis apresentem bons exemplos alimentares no intuito de desenvolverem, juntos, hábitos alimentares saudáveis. **OBJETIVO** Identificar atitudes, crenças e práticas adotadas pelos responsáveis em relação à alimentação da criança e sua relação com o estado nutricional, antes e após a realização de um programa de intervenção alimentar. **METODOLOGIA** Foi aplicado o modelo de intervenção alimentar (com seis encontros) em 38 famílias, com crianças de seis a dez anos de idade (incompletos) e o respectivo responsável. Primeiramente, foi fornecido aos participantes o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e aplicados um questionário de caracterização da amostra e o Questionário de Alimentação da Criança. Este e a avaliação antropométrica (aferição de peso e estatura, de acordo com as recomendações do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional), foram aplicados antes e após o programa. Nas outras seis visitas foram executadas atividades de educação alimentar e nutricional, baseadas nos guias alimentares para população brasileira, com foco em escolhas alimentares saudáveis. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa com Seres Humanos da Universidade de Ribeirão Preto/UNAERP (CAAE: 75010117.9.0000.5498). **RESULTADOS** Participaram do projeto 76 indivíduos (38 crianças e 38 responsáveis). Os resultados anteriores ao programa mostraram que, no parâmetro de IMC para idade, a classificação de Estado Nutricional (EN) das crianças foi 60,5% (n=23) em estado de

Eutrofia; 18,4% (n=7), Sobrepeso; 13,2% (n=5), Obesidade, e 7,9% (n=3) com Obesidade Grave. Em relação ao QAC, os resultados para os sete fatores foram: no primeiro fator (Percepção de responsabilidade em relação ao que as crianças comem), o escore médio encontrado foi 4,2; o segundo fator (Percepção do peso dos pais), o escore médio foi 3,2; em relação à Percepção que os responsáveis têm do peso da criança (fator três), o escore médio foi de 3,1; no quarto fator (Preocupação com o peso da criança), a média foi de 3,3; no fator cinco (Restrição), a média foi de 3,1; no fator seis (Pressão para comer), o escore médio foi 3,5, e no sétimo fator (Monitoramento), foi 3,8. Ao final do programa de intervenção, uma criança saiu da classificação de obesidade grave para obesidade, uma de eutrofia para sobrepeso e uma de sobrepeso para obesidade. Em relação ao QAC, o único fator que obteve aumento na média de escore foi o fator quatro (3,6; Preocupação com o peso da criança). Os itens que apresentaram leve redução foram: primeiro (4,1; Percepção de responsabilidade); quinto (3,0; Restrição alimentar), e sexto (3,4; Pressão para comer). Os demais mantiveram as pontuações. **CONCLUSÃO** Os responsáveis se preocupam com o peso e a alimentação de suas crianças, mas, em relação à prática de restrição de certos alimentos, agem de forma neutra, o que não parece se relacionar com o EN atual das crianças, pois muitas apresentam o IMC para idade acima do recomendado. Logo, atividades de educação nutricional por período prolongado e constante é uma boa estratégia para que ocorra a consciência da consequência dos hábitos alimentares dos indivíduos, e a partir disso criarem novos hábitos.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional; Obesidade Infantil; Qualidade da Dieta;

PERFIL SOCIODEMOGRÁFICO DE INTERNAÇÕES POR CÂNCER GÁSTRICO NA MESORREGIÃO DO MARAJÓ-PA

AMANDA NEGRAO DA ROCHA¹; LETÍCIA CECÍLIA DE NAZARÉ ROCHA DA LUZ MESSIAS²; TAINÁ MARTINS MORAES²; ANA LUCIA DA SILVA REZENDE¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O câncer gástrico é uma doença multifatorial, que resulta da interação entre fatores intrínsecos ao indivíduo e fatores ambientais. Dentre esse último, o consumo alimentar pode ser determinante como fator de risco e pode estar envolvido nos estágios mais precoces da transformação das células normais em células cancerosas. No Brasil, as neoplasias gástricas correspondem como a segunda causa de óbito evitável na população brasileira, de forma que o câncer de estômago se encontra entre as cinco principais causas de mortalidade decorrentes por câncer no país. Em relação à região norte, segundo o Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva INCA, o câncer de estômago é o segundo tipo da doença mais prevalente entre homens e o quarto mais prevalente entre mulheres. **OBJETIVO** Analisar o perfil sociodemográfico das internações ocorridas no período de 2001 à 2016 por câncer gástrico da mesorregião do Marajó no Pará. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo ecológico descritivo, baseado em um levantamento de dados secundários provenientes do Departamento de Informática do Sistema Único de Saúde. Foram coletadas informações referentes

a área geográfica da mesorregião do Arquipélago do Marajó (com seus municípios) referente aos anos de 2001 à 2016. As variáveis do perfil sociodemográfico estudadas foram: sexo e faixa etária. Para realização da análise, os dados foram organizados com auxílio do programa Microsoft Office Excel 2013, com seus respectivos percentuais. **RESULTADOS** Durante o período estudado, foi possível observar um aumento gradativo do número de internações por câncer de estômago. Corroborando com esse fato, no decorrer do período de 2013-2016 esse tipo de câncer foi responsável por mais de 40% das internações no município. De acordo com o perfil sociodemográfico dos pacientes, em relação ao sexo, a maioria das internações (66,67%) eram provenientes de pacientes do sexo masculino. Ao avaliar a faixa etária, aproximadamente metade dos pacientes (47,69%) eram pessoas acima de 60 anos, enquanto que os pacientes de 40 à 59 anos representavam 36,92% da amostra. **CONCLUSÃO** Durante o período analisado, foi possível observar um aumento no número de internações por câncer gástrico na mesorregião do Marajó. Reafirmando os dados fornecidos pelo Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva, no presente estudo os pacientes do sexo masculino foram a maioria das internações, assim como os pacientes com 60 ou mais. Diante do exposto, verifica-se a necessidade de fornecer maior atenção e promover mais estudos referentes a região para que se possa prevenir novos casos e atuar de maneira mais eficaz junto a população.

Palavras-chave: Neoplasias gástricas; Nutrição; Saúde Pública;

ESTADO NUTRICIONAL E DE SAÚDE DE PACIENTES DIABÉTICOS ATENDIDOS EM UM CENTRO DE ESPECIALIDADES MÉDICAS

LAISA GIRARDELLI; ANA LUISA SANT' ANNA ALVES; DAIANA ARGENTA KÜMPEL;
MARIA CRISTINA ZANCHIM; DANIELE LOPES CASANOVA; VALERIA HARTMANN.
UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Diabetes mellitus é um distúrbio metabólico caracterizado por hiperglicemia persistente, decorrente de deficiência na produção de insulina ou na sua ação, ou em ambos os mecanismos, ocasionando complicações em longo prazo. O diagnóstico precoce e o acompanhamento periódico na Atenção Básica à Saúde evita hospitalizações e mortes por complicações (SBD, 2017). Considerando a importância do Diabetes como problema de saúde pública, é relevante conhecer o portador de diabetes e o estado nutricional, a fim de identificar subsídios que fundamentem intervenções eficazes dos serviços de saúde na prevenção e controle de danos que a doença pode provocar. **OBJETIVO** Avaliar o estado nutricional e de saúde de pacientes diabéticos atendidos no Centro de Especialidade Médica de Carazinho/RS. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal retrospectivo com utilização de dados secundários de um Centro de Especialidade Médica do município de Carazinho/RS. Foram selecionados os prontuários de pacientes adultos e idosos, de ambos os sexos, com diagnóstico de Diabetes mellitus atendidos no setor de nutrição, entre janeiro a dezembro de 2018, sendo excluídos os prontuários de gestantes, usuários com idade ≤ 18 anos e os incompletos no seu preenchimento. As informações obtidas foram: gênero, faixa etária, características clínicas (resultados dos exames de glicemia, uso de insulina e medicamentos, presença

de comorbidades associadas à diabetes) e índice de massa corporal classificado de acordo com a FAO (1995) para indivíduos adultos e para idosos, OPAS (2003). Os dados foram digitados em planilhas eletrônicas e analisados em software de estatística. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Passo Fundo, pelo parecer nº 3.225.798. Todos os pacientes foram preservados através do Termo de Compromisso para Utilização de Dados. **RESULTADOS** Foram avaliados 127 pacientes diabéticos, destes, a maioria eram do gênero feminino (68%), o que corrobora com estudo de Vinholes e Pacheco (2014) e pode ser explicado em virtude da maior procura desse gênero ao serviço de saúde. Constatou-se que a maioria dos pacientes eram adultos (60%), sendo a média de idade de $55 \pm 11,67$, variando de 27 à 80 anos. Em relação às características clínicas, verificou-se prevalência da glicemia alterada (69,3%), porém não faziam uso de insulina (85,8%) e nem de medicamentos (72,4%), a presença de comorbidades associadas a Diabetes foi notável em 64,6% dos pacientes, sendo a hipertensão mais prevalente (64,6%), resultado este, semelhante ao estudo de Amorim, Burgos, Cabral (2017) que apresentou prevalência de hipertensão em pacientes com Diabetes (75%). Quanto ao estado nutricional dos pacientes adultos, apenas 1,6% apresentaram eutrofia, 14,2% sobrepeso, 44,1% obesidade. Já os idosos, 2,4% estavam abaixo do peso, 9,4% eutrofico, 5,5% com sobrepeso e 22,8% com obesidade. O excesso de peso prevaleceu em 86,6% dos pacientes analisados, o que segundo Ferreira e Ferreira (2009), doenças crônicas não transmissíveis, como Diabetes e hipertensão, agravadas pelo excesso de peso, têm sido apontadas como as principais causas de morte e incapacidades entre idosos. **CONCLUSÃO** Diante do exposto, destaca-se a necessidade de intervenções da equipe multidisciplinar nos Centros de Saúde, a fim de preservar a saúde, evitar a hospitalização e mortalidade precoce destes pacientes por complicações.

Palavras-chave: Estado nutricional; Diabetes mellitus; Centros de Saúde;

HORTA NA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL: ESTRATÉGIA DE PROMOÇÃO À SAÚDE EM UMA ESCOLA PÚBLICA NO INTERIOR NORDESTINO

CARLA YASMIN DA SILVA SIMÃO; THIAGO PEREZ JORGE; MICHELLE CRISTINE MEDEIROS JACOB; VIVIANY MOURA CHAVES; GABRIEL DANTAS DE CARVALHO VILAR.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Uma alimentação saudável e adequada promove bom rendimento escolar e estimula melhor qualidade de vida. É na infância que bons hábitos alimentares devem ser estabelecidos - permanecendo durante a fase adulta. A Portaria Interministerial nº 1.010, que trata de eixos prioritários para a Promoção da Alimentação Saudável e adequada nas Escolas, estimula a produção de hortas para realização de ações com os alunos e a utilização dos alimentos produzidos na alimentação escolar. Desse modo, o incentivo à produção de hortas escolares pode-se configurar como um mecanismo capaz de oferecer conhecimento, a partir da prática, acerca do direito à alimentação e à soberania alimentar. **OBJETIVO** Relatar experiência de implantação de horta escolar como estratégia de educação alimentar e nutricional e promoção à saúde. **METODOLOGIA** Trata-se

de um relato de experiência de caráter qualitativo que descreve a implantação de horta na escola municipal de ensino infantil Aprender em Boas Mãos, situada em Maxaranguape/RN. A ação foi realizada em novembro de 2018 pela equipe do Núcleo Ampliado de Saúde da Família e Atenção Básica em parceria com o Laboratório Horta Nutrir/UFRN, apoiados por funcionários e alunos da escola. A metodologia aplicada foi a de Aprendizagem Baseada em Hortas - estratégia de ensino utilizando hortas como ferramenta de ensino. **RESULTADOS** A aplicação do estudo revelou que a horta é um espaço participativo e profícuo de aprendizagem e de produção de cuidado para a comunidade escolar, em que podem ser trabalhadas habilidades, valores, atitudes, sociabilidade, sob os mais diversos aspectos do conhecimento. A horta ajudou cerca de 60 crianças, entre 3 a 5 anos, familiares e funcionários da instituição a romper uma padronização e alienação de características do alimento moderno que, sem identidade, não diferencia um alimento industrializado de um alimento fresco, no que diz respeito à produção de sentidos. A utilização da horta como estratégia de educação alimentar e nutricional possibilita associar teoria e prática e trabalha aspectos sensíveis do conhecimento, contribuindo para a formação de vínculos com o alimento produzido. Hortas escolares são laboratórios vivos que podem abordar distintos conteúdos curriculares de forma contextualizada, interdisciplinar e promover vivências que resgatam valores, estimula a capacidade motora das crianças e proporciona alimentos de baixo custo que complementam a merenda escolar. **CONCLUSÃO** O acompanhamento do processo educativo de implantação da horta escolar, demonstrou que este projeto pedagógico oportuniza às crianças uma vivência significativa, revelada pela intensa participação destas na atividade. Impulsiona a construção e desenvolvimento de conhecimentos em diferentes áreas, instiga interação dos pais com o ambiente escolar, formando hábitos saudáveis para toda a família e prevenindo doenças e desordens nutricionais. O cultivo de hortas na Educação Infantil é viável e é uma potente atividade pedagógica, promotora da alimentação saudável nas escolas.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional; Horta Escolar; Nutrição na Infância; Promoção à Saúde;

DETERMINAÇÃO DE FLAVONÓIDES EM PITANGA (EUGENIA UNIFLORA L.): FRUTO IN NATURA, POLPA CONGELADA E GELEIA

SAMANTHA PEIXOTO SILVA; VALDENI TEREZINHA ZANI; VANUSA REGINA LANDO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE, PORTO
ALEGRE - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO A pitanga é o fruto da pitangueira (*Eugenia uniflora* L.), que é originária do Brasil e cresce em regiões de clima tropical e subtropical, sendo uma árvore ornamental e fácil de ser cultivada, devido a sua adaptabilidade às mais distintas condições de solo e clima. Os flavonoides, compostos químicos presentes naturalmente nesses alimentos, possuem características antioxidantes, podendo exercer um papel fundamental no organismo (1,2). Sua composição é rica em cálcio, fósforo, antocianinas, flavonoides, carotenoides e vitamina C, indicando seu elevado poder antioxidante (3).

Por isso, é de grande importância no Brasil o reconhecimento da riqueza de micronutrientes e de substâncias bioativas presentes nas frutas regionais, para o alcance de uma situação estável de segurança alimentar e nutricional da população. **OBJETIVO** Determinar e comparar o teor total de polifenóis e de flavonoides contidos na pitanga (*Eugenia uniflora* L.) in natura, na polpa congelada e na geleia. **METODOLOGIA** Foram coletadas amostras de pitanga (*Eugenia uniflora* L.) da seleção vermelha, provenientes de uma propriedade agrofamiliar localizada no município de Balneário Pinhal RS da safra de 2010. As alíquotas foram levadas em refrigeração até o laboratório, onde foram armazenadas para serem analisadas na sua forma in natura, como polpa congelada e como geleia, em triplicata. A fruta in natura foi analisada dentro de 48h após a colheita, a polpa foi homogeneizada em liquidificador e congelada para ser posteriormente analisada e a geleia foi preparada em laboratório. A determinação de compostos fenólicos totais e flavonoides totais foi realizada por meio de espectrofotômetro. Para compostos fenólicos os resultados foram expressos em mg equivalentes de ácido gálico por 100g de amostra (EAG.100 g⁻¹) e para flavonoides totais os resultados foram expressos em mg de rutina por 100g de amostra. Os dados foram expressos em média e desvio-padrão, para comparação entre as três formas de apresentação de pitanga (in natura, polpa congelada e geleia) foi realizada análise de variância de uma via seguido por post-hoc de Tukey. O nível de significância adotado foi de 5% (p). **RESULTADOS** As quantidades de compostos fenólicos totais encontradas foram de: fruto in natura ($199,7 \pm 47,0$ mg EAG.100 g⁻¹), polpa congelada ($219,7 \pm 24,3$ mg EAG.100 g⁻¹) e geleia ($229,5 \pm 73,9$ mg EAG.100 g⁻¹). Não houve diferença entre as três apresentações de pitanga (p=0,786), indicando que os compostos fenólicos se mantêm, independentemente do processo pelo qual a fruta passou (cocção ou congelamento). Os valores de flavonoides totais encontrados foram de: fruto in natura ($28,7 \pm 0,5$ mg de rutina/100g), polpa congelada ($28,0 \pm 0,8$ mg de rutina/100g) e geleia ($35,7 \pm 0,4$ mg de rutina/100g). **CONCLUSÃO** Os valores de compostos fenólicos totais e de flavonoides se mantiveram nas três diferentes apresentações da fruta, indicando que esta pode ser consumida mesmo no período de entressafra, que suas propriedades são mantidas. A geleia apresentou uma concentração superior de flavonoides, quando comparada com o fruto in natura e com a polpa congelada, sugerindo que o processamento térmico possa surtir algum efeito sobre a liberação desses compostos. No entanto, são necessários mais estudos com relação ao efeito da cocção sobre os flavonoides e sobre a quantidade mínima desses compostos recomendada para a população.

Palavras-chave: Compostos Fenólicos; Eugenia; Flavonoides;

DESAFIOS PARA ADESÃO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA POR PESSOAS COM DIABETES MELITUS TIPO II DO PROGRAMA DE PROMOÇÃO DA SAÚDE DE PESSOAS COM DIABETES MELITUS DO AMAPÁ

FERNANDA LOUISE FERREIRA DIAS¹; MARIA DO SOCORRO DA SILVA MARTINS²; BELMIRA SILVA FARIA E SOUZA²; ALESSANDRA SILVA MONTEIRO²; NATASHA CORREIA BATISTA¹; ANA PAULA TAVARES DE OLIVEIRA¹.

1. FACULDADE ESTÁCIO DE MACAPÁ, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAPÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Diabetes Mellitus, é uma doença crônica caracterizada pela hiperglicemia, importante causa de morbimortalidade no mundo. O estado hiperglicêmico crônico produz complicações macro e microangiopáticas. Para Costa et al, a projeção em 2030 é de 439 milhões de pessoas com diabetes no mundo. No Brasil, e outros países existe a prevalência do Tipo II, e a educação é parte fundamental no tratamento do Diabetes Mellitus, no uso correto da medicação, de refeições adequadas, de adesão a exercícios adaptados ao paciente e de saúde mental. Segundo ZANETTI et al. a adesão a alimentação adequada constitui um dos maiores desafios para controle da glicemia exigindo novas estratégias de intervenções dos profissionais de saúde, principalmente da Nutrição. **OBJETIVO** Investigar os desafios enfrentados pelas pessoas com Diabetes Mellitus Tipo II na adesão a alimentação adequada prescrita para controle da glicemia. **METODOLOGIA** Delineou-se estudo transversal qualiquantitativo e descritivo. Pesquisa feita na Unidade Básica da Universidade Federal do Amapá, em maio de 2019, com 15 pacientes, (23,07%) das pessoas com Diabetes Tipo II, do Programa de Promoção da Saúde de Pessoas com Diabetes Mellitus do Amapá, composto por equipe multiprofissional. Para investigar o processo de adesão aplicou-se questionário semiestruturado. Os dados antropométricos e laboratoriais foram coletados do mapa de registro de acompanhamento semanal de cada paciente, e a classificação nutricional com base no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Critério de inclusão: portador de Diabetes Mellitus Tipo II, com pelo menos três consultas nutricionais e que aceitaram participar do trabalho. Todos os dados coletados foram tabulados no Programa Microsoft Office Excel (2016). Parecer Comitê de Ética em Pesquisa/ Universidade Federal do Amapá: 2.430.811. **RESULTADOS** O questionário aplicado revelou que a não adesão a alimentação dava-se: 20% por Falta de tempo; 20% Plano prescrito "insuficiente" sentiam fome; 20% Inapetência; 13,33% Não possuir renda fixa; 6,66% Esqueciam orientação; 6,66% Falta de ânimo para planejar e preparar alimentação e 13,35% Não sentiam dificuldades. Quanto ao que precisariam para adesão ao plano alimentar: 13,33% Ânimo para preparar refeições; 20% Disciplina em planejar e cumprir horário das refeições; 26,66% Autocontrole e plano alimentar mais calórico; 13,33% Tornar-se apetente; 13,33% Independência financeira e 13,33% seguem o plano. Com relação ao diagnóstico nutricional: 46,67% Sobrepeso; 33,33% Obesos; 13,33% Eutróficos e 6,67% Magreza extrema. Quanto ao controle glicêmico: 20% apresentaram glicemia controlada. **CONCLUSÃO** Concluiu-se neste estudo que apenas 13,33% tiveram diagnóstico nutricional eutróficos e que somente 13,33% cumpriam alimentação adequada, revelando alto índice de falta de adesão as orientações nutricionais prescritas. Esses fatores possivelmente podem ser os responsáveis por apenas 20% de controle glicêmico na amostra pesquisada. Denota necessidade de mudar e ou aperfeiçoar as estratégias de orientação nutricional na consulta clínica, incluindo entre outros materiais regionalizado ilustrado visando facilitar entendimento do paciente. Deve-se diversificar também as rodas de conversa em minigrupos heterogêneos com a presença de psicólogo e assistente social, e realizar oficinas práticas com confecção de preparações funcionais pelos próprios pacientes com maior participação familiar. Mostra ainda que precisa ampliação da pesquisa com maior número de participantes.

Palavras-chave: DIABETES MELLITUS; ADESÃO ALIMENTAR; NUTRIÇÃO; DESAFIOS PARA MUDANÇA;

CONHECIMENTOS, ATITUDES E PRÁTICAS SOBRE DOENÇA DE CHAGAS ENTRE BATEDORES DE AÇAÍ NA AMAZÔNIA

DANIELLE CARNEIRO FARIAS¹; ANA KARINA PEREIRA SILVA²; NOEME AGOSTINHO ROCHA²; LEONAN CORDEIRO DE OLIVEIRA²; TANIA DO SOCORRO SOUZA CHAVES¹.

1. INSTITUTO EVANDRO CHAGAS, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A doença de Chagas (DC) é uma antroponose negligenciada pelas autoridades que se alastra pelo Brasil, especialmente hoje sobre a via de transmissão oral, com elevada prevalência na região amazônica pelo expressivo consumo de açaí de batedeiras artesanais. Segundo os dados do Sistema de Informações de Agravos de Notificações (SINAN) no período de 2012 a 2016 no Brasil, foram registrados 1.190 casos confirmados, onde o Pará obtém o maior número de casos, 1.026 (86,2%), sendo destes 869 por transmissão via oral (Boletim Epidemiológico, N° 2, 2019). Esta doença possui o agente etiológico *Trypanosoma cruzi* e seu vetor *Triatoma infestans*, popularmente conhecido como barbeiro. Segundo dados do Instituto Evandro Chagas (IEC)/Ananindeua, no ano de 2018 foram registrados 125 casos confirmados para a doença. Diante desta incidência, procurou-se observar quais os conhecimentos que a população paraense de batedores de açaí artesanal detém a respeito da DC, suas atitudes quanto ao risco de infecção do açaí e práticas sobre a prevenção da doença nas técnicas do preparo do açaí. **OBJETIVO** Investigar o conhecimento e relacionar com as atitudes e as práticas efetivas de prevenção da DC, entre os batedores de açaí que buscaram treinamento da Vigilância Sanitária para obter o certificado de Boas Práticas de Fabricação (BPF). **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo com abordagem quanti-qualitativa de Conhecimento, Atitudes e Prática (CAP) em batedores de açaí de Ananindeua, respaldado sobre parecer ético, C.E.P. nº 2.720.876. Os participantes foram apresentados ao Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e a partir daí aplicado o questionário modular CAP. Os resultados foram analisados no Epi-info com a associação entre as variáveis de conhecimento dos participantes e a adequação das atitudes e práticas no preparo de açaí, sendo abordado como possível veículo de transmissão de DC. **RESULTADOS** Foram incluídos no estudo 31 batedores de açaí, sendo 20 homens e 11 mulheres. Na investigação de conhecimentos entre os 31 participantes percebemos que 09 não sabem o que é Doença Crônica Não Transmissível (DCNT) e 04 desconhecem o que são Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA), mesmo 27 afirmando saber o que é doença de Chagas. Destes, 03 conhecem pessoas diagnosticadas com a doença e 03 desconhecem as BPF, mesmo que 23 já tenham sido orientados pela vigilância sanitária outras vezes. Nas atitudes atribuídas aos participantes, foi observado que dos 31 entrevistados, 20 acham que a vigilância sanitária é quem deve fazer a fiscalização se as boas práticas estão sendo tomadas, e apenas 01 acredita ser importante o consumidor conhecer o processamento do açaí. Na análise das práticas observou-se que 26 afirmam aplicar a técnica de branqueamento, embora apenas 23 soubessem explicar como faz e 30 afirmam consumir o açaí, embora 27 acreditem que o açaí realmente seja um transmissor da doença de Chagas. **CONCLUSÃO** Mesmo sendo uma classe que tem como principal fonte de renda a venda do açaí, percebemos ainda que as técnicas de higienização não estão totalmente adaptadas às BPF, onde muitos não sabem o que são Doenças Veiculadas por Alimentos e nem todos sabem como explicar a técnica do branqueamento, ficando duvidosa a afirmação de praticar a técnica corretamente, evidenciando um risco para a população.

Palavras-chave: Açai; Batedores; Chagas; Cultura;

AÇÚCAR E REFRIGERANTE ATÉ NAS COMUNIDADES RURAIS RIBEIRINHAS DA AMAZÔNIA

STEPHANY MARTINS DE ALMEIDA FRANÇA; ANA CAROLINA MEDEIROS; EVELYNE MARIE THERESE MAINBOURG; ANTONIO ALCIRLEY DA SILVA BALIEIRO.
FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ, INSTITUTO LEÔNIDAS E MARIA DEANE, MANAUS - AM
- BRASIL.

INTRODUÇÃO Os açúcares consumidos pelos indivíduos são compostos por açúcar de adição e demais açúcares livres, o primeiro utilizado na preparação de refeições e o segundo adicionado aos alimentos industrializados, dentre eles os refrigerantes. Ambos são de alto valor calórico (SALINAS, 2002). Segundo a Pesquisa de Orçamento Familiar 2008-2009, que analisou o consumo per capita/dia nas regiões do Brasil, o Norte apresentou uma prevalência de 0,9% de consumo de açúcar e 19% de consumo de refrigerantes. Foram os menores percentuais observados de todas as regiões. Contudo, em nível nacional o consumo de refrigerantes eleva-se com o aumento da renda nos domicílios (BRASIL, 2011). Já os dados preliminares da POF 2017-2018 apontam que a Região Norte diminuiu sutilmente as despesas com o consumo de açúcar e aumentou significativamente as com consumo de refrigerantes, comparado à POF 2002-2003 (BRASIL, 2019). Os achados na literatura assinalam uma associação clara e consistente entre o elevado consumo desses dois alimentos e o excesso de peso, diabetes, obesidade e outras comorbidades, tornando essa situação um problema de saúde pública no Brasil e no mundo (OMS, 2015). **OBJETIVO** Estimar o consumo mensal de açúcar de adição e refrigerante em comunidades rurais ribeirinhas situadas na margem esquerda do Rio Negro entre Manaus e Novo Airão, identificando os fatores socioeconômicos e de condições de vida que influenciam o consumo desses alimentos. **METODOLOGIA** Estudo transversal quantitativo. Amostragem estratificada proporcional de 287 domicílios distribuídos em 38 localidades. Coleta de dados realizada de março a maio de 2019, na população rural ribeirinha do Rio Negro, entre Manaus e Novo Airão. Utilização de 19 variáveis sendo duas dependentes (consumo mensal de açúcar de adição e de refrigerante pelos moradores do domicílio) e 17 independentes relativas a fatores socioeconômicos e de condições de vida. Análise com o software R 3.2.1. Os entrevistados assinaram o TCLE. O estudo faz parte do Estudo exploratório das condições de vida, saúde e acesso aos serviços de saúde de populações rurais ribeirinhas de Manaus e Novo Airão, Amazonas (CAAE:57706316.9.0000.0005) apoiada pelo CNPq e a FAPEAM. **RESULTADOS** Dos 287 domicílios do projeto, constatamos para o consumo de açúcar de adição, que as moradias com consumo menor ou igual a 5 kg tem uma renda mensal com mediana de 800 reais, enquanto que os domicílios com consumo maior que 5 kg, possuem renda mensal com mediana de 1.000 reais. Denotamos que entre os domicílios com consumo menor ou igual a 5 kg de açúcar, 87,4% (132) afirmam que existem dificuldades na obtenção de alimentos durante certas épocas do ano. Para aqueles com consumo superior a 5 kg, 94,8% (127) relatam dificuldades. Ao analisarmos o consumo de refrigerante destes domicílios (mediana: 2 lt/capita/mês), não constatamos relação significativa

com as variáveis independentes. A relação do consumo de açúcar com a renda era esperada. Porém, o consumo de refrigerante, apesar de aceitável, segundo a OMS, é surpreendente, já que essas comunidades são, na maioria, sem comércio, e que são acessíveis apenas por via fluvial, o que deveria dificultar a aquisição de açúcar e mais ainda de refrigerante. **CONCLUSÃO** Há, por um lado, uma homogeneidade de consumo da população em estudo e, por outro lado, uma característica urbana na dieta alimentar dessa população rural relativamente isolada.

Palavras-chave: açúcares; bebidas gaseificadas; consumo alimentar; Amazônia;

IMPACTO DO CONSUMO DE FARELO DE AVEIA NO HÁBITO INTESTINAL E REGULAÇÃO DO SONO EM PACIENTES HIPERTENSOS E DIABÉTICOS

BARBARA DAYENE LOPES; CAMILA ELIZABETE ALMEIDA DE SOUZA; JULIANA SANTIAGO SANTOS; ADRIENE SILVA FRANCA; SABRINA ALVES LENQUISTE; CAROLINA HIROMI MORITA.
UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As doenças crônicas não transmissíveis estão relacionadas a condições multifatoriais, dentre as quais se destaca a alimentação. O consumo de fibras têm sido associado à melhora no controle dessas doenças. A aveia é uma importante fonte de beta-glucana, cuja capacidade de reduzir a absorção de glicose e lipídeos confere benefícios aos portadores de diabetes e hipertensão. O farelo de aveia possui ainda o triptofano, que atua como precursor da melatonina, auxiliando na manutenção do sono. **OBJETIVO** Avaliar os efeitos do consumo do farelo de aveia na função intestinal, manutenção do sono e na qualidade de vida, dos indivíduos hipertensos e diabéticos atendidos na Atenção Básica. **METODOLOGIA** Aleatoriamente foram selecionados 26 participantes do grupo Hiperdia de uma Unidade Básica de Saúde do município de Presidente Prudente - SP, foram divididos em grupo controle e intervenção, e após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, foi aplicado um questionário abordando aspectos socioeconômicos, de saúde e sobre o hábito intestinal, de acordo com a Escala de Bristol. Todos os participantes receberam orientação nutricional e informações sobre o uso de farelo de aveia. O grupo intervenção recebeu porções de 40g de farelo de aveia para uso diário por 30 dias. Aplicou-se também recordatório alimentar de 24 horas, cujas informações foram calculadas no software Diet box®. Os resultados descritivos foram apresentados como porcentagens e os quantitativos foram submetidos ao teste de normalidade de Shapiro Wilk e comparação das médias por teste T de Student pareado com significância para $p < 0,05$, utilizando o software GraphPad Prism® 7.0. A pesquisa foi aprovada no Comitê de Ética de Pesquisa da Universidade do Oeste Paulista UNOESTE sob o nº 19050719.0.0000.55155689. **RESULTADOS** Verificou-se maior participação do sexo feminino com 80,77% dos participantes em relação ao sexo masculino com apenas 11,9%. Houve aumento significativo na ingestão hídrica pelo grupo controle de $2,22 \pm 0,50$ litros por dia para $2,71 \pm 0,80$; maior consumo de fibras pelo grupo intervenção que está relacionada à maior frequência de evacuação de $0,94 \pm 0,64$ gramas por dia para $1,36 \pm 0,48$ gramas e resultado significativo para qualidade do sono e percepção de saúde no grupo

intervenção com $2,29 \pm 1,16$ pontos para $1,5 \pm 0,63$ e $2,79 \pm 0,77$ pontos para $1,79 \pm 0,67$, respectivamente. **CONCLUSÃO** O consumo diário do farelo de aveia associado à educação nutricional apresentou resultados significativos para frequência de evacuação, manutenção do sono e percepção de saúde neste público.

Palavras-chave: Aveia; Função Intestinal; Beta-glucana; Grupo Hiperdia; Atenção Básica à Saúde;

O IMPACTO DA CAPACITAÇÃO DOS PROFISSIONAIS DE SAÚDE NA DURAÇÃO DO ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO

BRUNA ALVES DOS SANTOS; VIVIANE BELINI RODRIGUES; CINTHYA VIVIANNE DE SOUZA ROCHA CORREIA.
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Aleitamento Materno Exclusivo (AME) promove benefícios para a saúde, crescimento e desenvolvimento da criança. Neste período podem surgir intercorrências e/ou dúvidas maternas que influenciam negativamente a duração do aleitamento materno exclusivo. Por isso é fundamental que os profissionais de saúde tenham capacitações contínuas sobre prevenção e manejo dos principais problemas relacionados à amamentação, a fim de promover a prática efetiva. **OBJETIVO** Objetiva-se neste estudo analisar o impacto da capacitação dos profissionais de saúde na duração do Aleitamento Materno Exclusivo (AME). **METODOLOGIA** A revisão sistemática foi conduzida de acordo com as recomendações Cochrane Handbook for Systematic Reviews of Interventions (2017). As buscas foram realizadas nas bases de dados eletrônicas LILACS, SciELO, PubMed, Scopus utilizando os termos MESH: Aleitamento Materno; Capacitação profissional; "serviço de saúde"; Aconselhamento/orientação"; "Amamentação e Efetividade" combinados pelas conjunções OU (OR) E (AND). Os estudos elegíveis foram ensaios clínicos randomizados, quase-experimentais e caso controle, publicados entre 2000-2018, tendo como público alvo gestantes, puérperas e mães de crianças (até 12 meses) que receberam orientações de profissionais de saúde capacitados. Não houve restrição de idiomas. A seleção dos estudos foi realizada por dois revisores independentes e cegados (VBR e BAS). Os artigos que preencheram os critérios de inclusão foram lidos na íntegra (texto completo). Os revisores leram independentemente e as discordâncias foram resolvidas por consenso. Nos casos que não houve consenso, a questão foi resolvida por um terceiro revisor (CVSRC). **RESULTADOS** Foram identificados 51 estudos e 21 foram excluídos por serem duplicados. Após leitura dos títulos e resumos restaram somente 10 artigos que contemplaram a questão de pesquisa. Destes 8 artigos eram nacionais e 2 artigos internacionais. O tipo de abordagem educativa foi predominante palestra ou aula teórica/prática de curta duração. Além disso, 50% das capacitações foram realizados em hospitais públicos e/ou universitários, 35% na rede de atenção básica à saúde e 15% hospitais particulares. Os resultados apontaram influência da capacitação profissional na duração do AME (± 145 dias). **CONCLUSÃO** A capacitação do profissional de saúde do amamentação influenciou positivamente a duração dessa prática. Ressalta-se relevância do

acompanhamento contínuo e multidisciplinar da mãe e do bebê para que a prática de amamentação exclusiva seja efetiva.

Palavras-chave: Aleitamento Materno Exclusivo; Amamentação; Capacitação profissional.;

QUALIDADE DE DADOS ANTROPOMÉTRICOS NA REGIÃO SUDESTE DO BRASIL: SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (SISVAN)

IOLANDA KARLA SANTANA DOS SANTOS; JÉSSICA CUMPIAN SILVA; WOLNEY
LISBOA CONDE.

FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA – UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A vigilância alimentar e nutricional possibilita a descrição contínua de tendências da alimentação e do estado nutricional (BRASIL, 2011). Os dados antropométricos coletados e inseridos em sistemas informatizados devem ser confiáveis para que as estimativas das frequências dos diagnósticos nutricionais e o monitoramento das condições do estado nutricional correspondam à realidade do território e as intervenções a nível individual e/ou populacional sejam apropriadas (CONDE et al, 2014). **OBJETIVO** Estimar a frequência de indicadores antropométricos da qualidade de mensuração de crianças menores de 5 anos na região Sudeste do Brasil no período de 2008 a 2017. **METODOLOGIA** Os dados utilizados são provenientes do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. A população de estudo compreende 3.941.316 crianças menores de 5 anos da região Sudeste do Brasil, totalizando 8.322.212 acompanhamentos no período de 2008 a 2017. Inicialmente, estimou-se a frequência de valores biologicamente implausíveis para os índices nutricionais altura para idade, peso para idade e índice de massa corporal para idade (WHO, 1995) segundo faixa etária, sexo e unidade federativa. Em seguida, conduziu-se análise multinível de Poisson com efeitos fixos; tendo como desfechos as variáveis de valores biologicamente implausíveis para cada índice nutricional e como variável explicativa ordem de consulta, ajustada para sexo e idade. Após a exclusão dos valores de peso e altura considerados biologicamente implausíveis; calculou-se o coeficiente de variação de peso e de altura segundo sexo e idade. Posteriormente, comparou-se os coeficientes de variação estimados com os do padrão de referência (WHO, 2006). O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo sob número do Parecer 1.738.864 de 21 de setembro de 2016. **RESULTADOS** A frequência de crianças do sexo feminino foi de 52%. Na primeira consulta, 53% das crianças tinham entre 2 e 5 anos. O estado de Minas Gerais apresentou a maior frequência de crianças acompanhadas (44%), seguido de São Paulo (34%). A proporção de valores biologicamente implausíveis foi superior a 2% para os três índices em ambos os sexos. Em relação a idade, foi possível observar redução da proporção de valores biologicamente implausíveis. Os estados de Espírito Santo e São Paulo apresentaram menores frequências de valores biologicamente implausíveis quando comparados a Minas Gerais e ao Rio de Janeiro. Na análise multinível de Poisson, em relação aos desfechos valores biologicamente implausíveis para altura para idade e peso para idade, a razão de prevalências para ordem da consulta foi de 1,02. Ao comparar os coeficientes de variação das variáveis peso e altura

obtidos neste estudo aos do padrão de referência, observou-se que os valores obtidos são superiores aos do padrão de referência. **CONCLUSÃO** Os indicadores avaliados neste estudo indicam possíveis problemas de qualidade de mensuração das variáveis antropométricas de crianças menores de 5 anos nos quatro estados da região Sudeste do Brasil.

Palavras-chave: Vigilância nutricional; Estado nutricional; Antropometria; Valores biologicamente implausíveis; Coeficiente de variação

RELATO DE EXPERIÊNCIA: ATIVIDADE DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL PARA IDOSOS PERTENCENTES DE UM GRUPO DE CONVIVÊNCIA EM BELÉM-PARÁ.

JULIANA DE LIMA LEITE; EVELINE DE MATOS GEMAQUE; TAINA COSTA MARTINS;
ANA LETÍCIA DA SILVA FERREIRA; WALYSON SANTOS DE SOUZA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O processo de envelhecimento ocasiona diversas alterações fisiológicas e funcionais, com repercussão importante nas condições de saúde e nutricional, que estão associadas à diminuição da qualidade de vida de indivíduos acima de 60 anos de idade. A educação nutricional é de grande importância para o indivíduo, pois através dela podem ser detectados desvios nutricionais que possibilitam uma intervenção mais adequada, além de conscientizar o idoso acerca dos riscos à saúde como a desnutrição e doenças crônicas causadas por excessos alimentares. **OBJETIVO** Apresentar um relato de uma experiência sobre Educação Alimentar e Nutricional (EAN), aplicada a idosos de um grupo de convivência em Belém-Pará. **METODOLOGIA** Trata-se de uma atividade de educação em saúde, realizada no dia 19 de outubro de 2019, na Paróquia São Pedro e São Paulo, localizada no bairro do Guamá, no município de Belém-Pará, com idosos participantes do projeto: "Condições de saúde de idosos atendidos pela Pastoral da Pessoa Idosa em uma Paróquia em Belém/PA". Projeto submetido à Plataforma Brasil, analisado e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará, sob CAAE nº 56210016.5.0000.0018, respeitadas as questões éticas da Resolução CNS nº. 466/2012. Após estudantes de nutrição e Nutricionistas, esclarecerem aos idosos sobre a atividade, deu-se início ao Bingo Nutricional. Cada cartela continha 30 opções de frutas. Do total 9 foram contempladas, a cada contemplação era solicitado ao ganhador que expusesse para os idosos do grupo, o valor nutricional e qualquer outro conhecimento a respeito da fruta condizente a contemplação, sendo sempre corrigidos pela equipe de saúde quando necessário. **RESULTADOS** Durante a atividade percebeu-se a participação e demonstração de interesse pela dos indivíduos, e quando questionados acerca da compreensão das informações adquiridas, os idosos relataram grande valia para os novos aprendizados e reconheceram a importância de práticas de educação nutricional para a reflexão sobre escolhas alimentares e hábitos saudáveis. **CONCLUSÃO** Acredita-se que a riqueza das práticas educativas implementadas, juntamente com a identificação dos determinantes do comportamento alimentar dos idosos em questão, podem contribuir para que adotem hábitos alimentares mais saudáveis. Desta forma, atuando na prevenção de doenças como Diabetes mellitus, Hipertensão

Arterial e Desnutrição, condições comuns à idade. Portanto, destaca-se o importante papel do Nutricionista para o desempenho e sucesso na implementação da Educação Alimentar e Nutricional, como fator importante para a melhoria da qualidade de vida e promoção do envelhecimento saudável.

Palavras-chave: Idoso; Estado nutricional; Educação Alimentar e Nutricional; Conhecimento;

A ORGANIZAÇÃO DO CUIDADO ÀS PESSOAS COM SOBREPESO E OBESIDADE EM MUNICÍPIOS DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO SEGUNDO A PERSPECTIVA DOS PROFISSIONAIS

LIVIA CARDOSO GOMES ROSA¹; LUCIENE BURLANDY²; CLAUDIA ROBERTA BOCCA SANTOS³; DORALICE BATISTA DAS NEVES RAMOS¹; CAMILLA EZEQUIEL DA CUNHA BELO¹; LUCIANA MARIA CERQUEIRA CASTRO¹.

1. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO, BRASIL, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, RIO DE JANEIRO, BRASIL, - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO, BRASIL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A obesidade é considerada doença crônica não transmissível e um dos maiores problemas de saúde pública da atualidade, e responsável por 68,3% do total de mortes no Brasil em 2011. Este cenário demanda qualificar o cuidado aos indivíduos com obesidade no âmbito da rede de atenção à saúde do SUS. **OBJETIVO** Analisar a organização do cuidado às pessoas com sobrepeso e obesidade em municípios do Estado do Rio de Janeiro sob a ótica dos profissionais de saúde. **METODOLOGIA** Este estudo integra o projeto Ações de controle e enfrentamento da obesidade no estado do Rio de Janeiro pesquisa, formação, monitoramento e difusão, coordenado pela UERJ e aprovado no Comitê de Ética do Hospital Universitário Pedro Ernesto, parecer nº 3.288.424. A proposta contempla dentre outros a oferta de curso de formação para profissionais de saúde e gestores da Atenção Primária para o cuidado a obesidade. Foram selecionados 34 dos 92 municípios do Estado do Rio de Janeiro, contemplando as 9 regiões administrativas, segundo os critérios: presença de equipes de Núcleo Ampliado de Saúde da Família; recebimento de recursos, (anos 2017 e 2018), do Fundo de Alimentação e Nutrição, Crescer Saudável e Vigilância Alimentar e Nutricional, possuir área técnica de alimentação e nutrição ativa e ter assinado o termo de anuência de participação. Foram ofertadas 709 vagas para os 27 municípios que aceitaram participar e 501 profissionais de nível superior foram indicados. As inscrições foram realizadas via google form e possuía 3 módulos com questões abertas e fechadas sobre o perfil dos participantes, ações desenvolvidas para o enfrentamento da obesidade e expectativas em relação ao curso. Foram preenchidos 420 formulários e 255 profissionais assinaram o termo de consentimento. **RESULTADOS** A maioria dos profissionais é nutricionista (46%) e enfermeiro (24,7%); 50,6% tem tempo de vínculo no cargo de 4 anos ou menos e 23,5% com mais de 8 anos; 83% atua a mais de 2 anos na atenção primária; 40,4% são servidores públicos e 49,4% contratados. Em relação às ações desenvolvidas para prevenção e controle do Sobrepeso e Obesidade, foram sinalizadas as consultas individuais, atividades em grupo, no PSE e

incentivo à prática de atividade física. Sobre a existência de fluxo para o cuidado às pessoas, 44,3% afirmaram haver e 33,3% não souberam informar. Somente 31% apontaram que são realizadas ações de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável envolvendo outros setores. Quanto aos fatores que podem dificultar o desenvolvimento de ações de enfrentamento do sobrepeso e obesidade, os itens mais sinalizados foram escassez de recursos financeiros, falta de informação, equipe insuficiente e mudança de gestão e/ou rotatividade de profissionais, e dentre os fatores que favorecem estão a capacidade para realizar ações e grupos de apoio e orientação, apoio de equipes multiprofissionais e atuação dos Núcleos Ampliados de Saúde. **CONCLUSÃO** A baixa identificação pelos profissionais da existência de um fluxo de cuidado para a obesidade aponta um desafio para a gestão tanto do ponto de vista de organização do cuidado na Atenção Primária e na Rede de Atenção à Saúde, de infraestrutura e de recursos humanos quanto para a necessidade de capacitação para que os profissionais compreendam a importância de identificação dos sujeitos com sobrepeso e obesidade e ampliação das ações para além dos serviços de saúde.

Palavras-chave: obesidade; cuidado; profissionais de saúde; atenção primária; formação

GASTROENTERITE AGUDA CAUSADA POR ROTAVÍRUS EM CRIANÇAS DE 0 - 5 ANOS ATENDIDAS EM HOSPITAL PÚBLICO INFANTIL NA REGIÃO AMAZÔNICA: AVALIANDO O EFEITO PROTETOR DO ALEITAMENTO MATERNO

DARA NAYANNE MARTINS CAMPOS¹; NAJLA BENEVIDES MATOS²; EDSON DOS SANTOS FARIAS³; LEIDIANE AMORIM SOARES GALVAO¹.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO LUCAS, - BRASIL; 2. CENTRO DE PESQUISA EM MEDICINA TROPICAL, - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A gastroenterite aguda é reconhecida atualmente como a segunda maior causa de mortalidade em crianças com idade inferior a cinco anos, caracterizando-se como um dos principais problemas de saúde pública no Brasil (OMS, 2017). E por se tratar de uma infecção entérica apresenta como agente etiológico patógenos de origem bacteriana, parasitária e/ou viral, destacando-se o Rotavírus como principal agente viral (Linhares, 2017). Neste cenário o leite materno é indiscutivelmente a melhor fonte de nutrientes essenciais para o recém-nascido, sendo de extrema importância para a redução de casos de mortalidade infantil, principalmente durante o primeiro ano de vida em virtude de sua vulnerabilidade. **OBJETIVO** Avaliar o efeito protetor do aleitamento materno frente à infecção por Rotavírus em crianças de 0 a 5 anos de idade com gastroenterite aguda. **METODOLOGIA** As coletas foram realizadas em um hospital de referência em pediatria, localizado em Porto Velho RO, que atende a população infantil local e de municípios vizinhos. Durante a coleta de dados socioeconômicos foi aplicado o termo de consentimento livre e esclarecido. Ressalta-se que o estudo possui aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa com seres humanos CEP/CEPEM parecer nº 1.249.634. A partir da coleta realizada de setembro de 2016 a julho de 2017 obteve-se dados a respeito da amamentação das crianças participantes do estudo. Para análise dos dados utilizou-se o

programa estatístico SPSS, versão 20, apresentando estatística descritiva de frequências absolutas e relativas. O nível de significância estatístico adotado foi de 5%. **RESULTADOS** Foram analisadas 100 crianças e no que diz respeito ao aspecto amamentação os achados apontaram que 3% (n=3) desconheciam sobre o histórico de amamentação, desta forma 97 crianças foram avaliadas. Destas, 94% (n=91) das crianças foram amamentadas, dentre essas, após testes laboratoriais observou-se que no que diz respeito aos achados de infecção por Rotavírus, 52,7% (n=48) caracterizaram-se como negativas, 30,8% (n=28) como positivas e 16,5% (n=15) como perfil indeterminado sugestivo para Rotavírus. Vale ressaltar que é sabido que o leite materno apresenta fonte de nutrientes e compostos bioativos que auxiliam na maturação dos sistemas imunológico e gastrointestinal sendo responsável por gerar proteção frente infecções entérica. **CONCLUSÃO** De acordo o resultado obtido verificou-se que a prática da amamentação, exclusiva até os 6 meses e complementar até os 2 anos de idade, é variável importante no controle e redução dos índices de proliferação da infecção por Rotavírus. Desta forma, torna-se indispensável a realização periódica do monitoramento das taxas de prevalência da infecção entérica por Rotavírus com a finalidade de auxiliar na prevenção, tratamento e monitoramento da patologia.

Palavras-chave: Diarreia; Amamentação; Infecção entérica; Leite materno; Rotavírus

ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO COMO TEMA TRANSVERSAL NO CURRÍCULO ESCOLAR DE UMA ESCOLA DE EDUCAÇÃO BÁSICA DA REDE FEDERAL DE ENSINO

JORDANNA DE SOUZA FERREIRA¹; SIMONI URBANO DA SILVA²; GIOVANNA ANGELA LEONEL OLIVEIRA¹; HAYANNA CAETANO DE SOUZA¹.

1. FACULDADE DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, - BRASIL; 2. CENTRO DE ENSINO E PESQUISA APLICADA À EDUCAÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A educação alimentar e nutricional é uma estratégia para promoção de hábitos alimentares saudáveis na escola(1,2). O tema alimentação e nutrição deve estar presente de forma transversal no currículo escolar(3), recomendação que foi reforçada em 2018, com a inclusão na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional(4). **OBJETIVO** Mapear o tema alimentação e nutrição no currículo de uma escola de educação básica da rede federal de ensino como etapa diagnóstica para consolidação da educação alimentar e nutricional como tema transversal. **METODOLOGIA** Relato de experiência realizada em uma escola de educação básica da rede federal de ensino, localizada em Goiânia, Goiás. O trabalho foi conduzido entre setembro e novembro de 2019, por estudantes de Nutrição supervisionadas por nutricionista e professora. As informações foram obtidas partir de análise documental do projeto político pedagógico e/ou ementas da educação infantil, ensino fundamental e médio. Os documentos analisados foram acessados no site da instituição ou concedidos pelas coordenações pedagógicas de cada etapa de ensino. Em cada documento, foi identificado onde o tema alimentação e nutrição estava inserido, assim como outras possibilidades de inserção. A partir

do mapeamento, foram elaboradas sugestões de atividades e formas de abordagem para educação alimentar e nutricional voltadas às etapas de educação infantil, ensino fundamental e médio. **RESULTADOS** O tema alimentação e nutrição não está presente de forma direta no plano pedagógico da educação infantil, embora tenham sido identificados projetos de ensino e potencialidade de inserção nas áreas de artes, ciências da natureza e geografia da infância, jogos, brinquedos e brincadeiras, e linguagem. No ensino fundamental, verificou-se a inserção do tema nas disciplinas de Ciências e Línguas Estrangeiras (Inglês, Francês e Espanhol). Foi identificada potencialidade de inserção em Língua Portuguesa, Matemática, História, Geografia, Artes e Educação Física. No ensino médio, por sua vez, o tema foi identificado nas disciplinas de Línguas Estrangeiras (Inglês e Espanhol), Biologia e em Sociologia. Além disso, está presente em disciplinas eletivas como Química na Cozinha, Alimentação do campo à mesa e Introdução à saúde e segurança do trabalhador. Potencialidade de inserção foi identificada nas disciplinas elencadas no ensino fundamental, além de Filosofia, Química e Física. Ressalta-se que algumas ementas não foram localizadas, ou seu conteúdo não estava detalhado. Assim, o tema pode estar inserido em outras disciplinas, porém sem registro de tal inserção. **CONCLUSÃO** O tema alimentação e nutrição está presente tanto no ensino fundamental e médio, porém foram identificadas outras possibilidades de inserção em todas as etapas de ensino. O mapeamento do projeto político pedagógico é uma importante etapa diagnóstica com vistas à consolidação da educação alimentar e nutricional como tema transversal no currículo escolar.

Palavras-chave: educação alimentar e nutricional; currículo; promoção da saúde;

REPRESENTAÇÕES SOCIAIS DE NUTRICIONISTAS E A EXECUÇÃO DO MARCO DE REFERÊNCIA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA AS POLÍTICAS PÚBLICAS

NATÁLIA DE ALVARENGA GUEDES; MARIA FLAVIA GAZZINELLI BETHONY.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Propôs-se no Brasil em 2012 o marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas, com o objetivo de unificar o conceito de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), promover reflexão, orientação, e direcionar ações para o emprego de recursos e abordagens educacionais ativas e problematizadoras, porém, estudos mostram que após o marco as práticas de EAN não modificaram-se, apresentando raízes biomédicas e operando com transmissão de conhecimento. Compreender os conhecimentos, atitudes e comportamentos dos profissionais implica conhecer as representações que possuem dos objetos e fins aos quais almejam atingir, indicando a importância do estudo das representações sociais de quem as realiza. Com a análise das representações sociais dos nutricionistas sobre EAN pode-se compreender a execução dessas ações, e porquê não adequaram-se ao marco. **OBJETIVO** Identificar as representações sociais dos nutricionistas do Núcleo Ampliado de Saúde da Família e Atenção Básica (NASF-AB) sobre EAN, e como adequam-se aos princípios do marco de referência. **METODOLOGIA** Estudo delineado com método qualitativo de pesquisa, descritivo, com base na teoria das representações sociais, realizado

em 2018 com 31 nutricionistas do NASF-AB de Belo Horizonte MG, a partir de entrevistas e questionário semiestruturado. Com parecer favorável número 2.585.120, e certificado de apreciação ética número 82129317.5.3001.5140. Utilizou-se amostragem probabilística aleatória estratificada com intervalo de confiança de 90%. Analisaram-se os questionários com distribuição de frequência, e as entrevistas a partir da análise de conteúdo. **RESULTADOS** Recolheram-se representações sociais das entrevistas realizadas agrupando-as em quatro categorias, destas, duas possuem representações ancoradas no paradigma biomédico de saúde e distanciam-se dos princípios do marco devido à representações de EAN normativas, por privilegiarem a transmissão de informações nutricionais e por relacionarem a modificação de comportamentos e hábitos alimentares somente à reeducação alimentar. As representações sociais das demais categorias ancoram-se no paradigma biopsicossocial, por levarem em consideração as características sociais, culturais e subjetivas dos participantes dos processos educativos, porém, a abordagem a determinados temas na perspectiva do profissional em detrimento da do participante remete também ao paradigma biomédico em saúde, mostrando semelhanças às práticas de EAN anteriores ao marco, entretanto, há indícios de ruptura com os modelos hegemônicos. Os princípios do marco presentes nessas categorias são a promoção da prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares; promoção do autocuidado e da autonomia; valorização da cultura alimentar local e respeito à diversidade de opiniões e perspectivas; comida e o alimento como referências; valorização da culinária enquanto prática emancipatória. Há discreta presença de trabalho intersetorial. A sustentabilidade é citada em questões ambientais, sem serem citadas questões sociais e econômicas. Não observou-se a diversidade nos cenários de prática, a abordagem do sistema alimentar na sua integralidade, o planejamento, avaliação e monitoramento das ações. **CONCLUSÃO** As diferentes representações sociais interferiram nas ações de EAN realizadas pelos nutricionistas e como se adequaram aos princípios do marco. Conclui-se que ações de EAN que levem em conta questões biopsicossociais podem auxiliar na execução dos princípios do marco de referência.

Palavras-chave: NUTRIÇÃO; ATENÇÃO PRIMÁRIA A SAÚDE; EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL; REPRESENTAÇÕES SOCIAIS;

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES INSTITUCIONALIZADOS

VERIDIANA SILVA CORVELHO; BIANCA INÊS ETGES.
UNIVERSIDADE DE SANTA CRUZ DO SUL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Cerca de 30 mil crianças e adolescentes vivem em instituições de acolhimento no Brasil, devido principalmente a baixas condições socioeconômicas das famílias, o que muitas vezes acarreta prejuízo ao seu estado nutricional, observado principalmente nas crianças menores de cinco anos, pois o cuidado nesta fase é essencial. A Associação Comunitária Pró-amparo ao Menor (COPAME) é uma instituição que acolhe temporariamente crianças em situação de risco social ou abandono, promovendo sua proteção integral até a decisão judicial sobre seu destino, reintegração

familiar ou sua adoção. **OBJETIVO** Avaliar o estado nutricional das crianças e adolescentes e relacionar com tempo de permanência na instituição COPAME, no município de Santa Cruz do Sul-RS. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, retrospectivo, de caráter quantitativo realizado em uma instituição de acolhimento para crianças em risco social, localizada na cidade de Santa Cruz do Sul - RS. A amostra foi constituída por conveniência, de dados de prontuários de 34 crianças e adolescentes de 0 a 15 anos, abrigados na instituição COPAME, no período de julho de 2017 a setembro de 2018. Este estudo é resultado de um levantamento sobre o estado nutricional no momento da admissão e após o período de 1,2 anos ou desacolhimento. Adotaram-se como critérios de exclusão prematuridade, baixo peso ao nascer, síndrome genética ou doença crônica grave que pudessem levar ao déficit nutricional, paralisia cerebral, desconhecimento da data de nascimento da criança, prontuários com dados necessários incompletos. As variáveis estudadas foram sexo, idade, peso, estatura e motivo do abrigamento da criança na instituição; e os dados foram obtidos através dos formulários individuais das crianças. Para o diagnóstico nutricional, adotou-se os seguintes índices: peso por idade (P/I), peso por estatura (P/E), estatura por idade (E/I) e índice de massa corporal (kg/m²) por idade (IMC/I), expressos em *EscoreZ*, considerando-se os pontos de corte da Organização Mundial da Saúde e adotou-se a recomendação do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN 2011). Para identificação dos motivos do acolhimento utilizou-se a primeira razão declarada no prontuário no momento do acolhimento na instituição ou o motivo principal que gerou o encaminhamento. Essa pesquisa foi realizada após aprovação do Comitê de Ética da Universidade de Santa Cruz do Sul RS, CAE 93325618.0.0000.5343. Parecer número: 2.809.259. **RESULTADOS** A amostra efetivamente estudada atendendo os critérios de inclusão e exclusão totalizou 31. Foi composta por 64,51% (n=20) crianças menores de 5 anos e 35,49% (n=11) maiores de 5 anos de idade. Em relação ao sexo, observou-se maior proporção de meninos 21 (67,7%). O principal motivo que levou as crianças ao acolhimento foi negligência (80,6%, n=25). A média de tempo de abrigamento das crianças durante o período da coleta de dados foi de 6,90±5,93. A maioria das crianças e adolescentes encontravam-se em eutrofia em todos os índices antropométricos avaliados no momento do acolhimento. A análise da relação entre sexo e motivo do acolhimento de crianças e adolescentes de 5 a 15 anos com os indicadores antropométricos utilizados para classificação do estado nutricional não mostrou relação significativa em nenhuma das variáveis analisadas. **CONCLUSÃO** Conclui-se que o principal motivo que levou às crianças a situação de acolhimento na instituição é a negligência e a amostra que teve mais prevalência em serem abrigados foram os meninos.

Palavras-chave: crianças; adolescentes; acolhimento; estado nutricional;

NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS DE ESCOLARES EM UMA REGIONAL DE ENSINO DO DISTRITO FEDERAL

JULIA DE FREITAS PEREIRA; CINTHYA VIVIANNE DE SOUZA ROCHA CORREIA;
VIVIANE BELINI RODRIGUES.
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) têm como objetivo ofertar aos estudantes de escolas públicas a alimentação escolar, sendo uma importante estratégia para garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada. Visando a alimentação adequada como um direito social foi publicada a Lei nº 12.982 de 2014, que determinou a obrigatoriedade de elaboração de cardápios especiais para estudantes que possuem necessidades alimentares especiais **OBJETIVO** Avaliar a implementação e a efetividade da Lei nº 12.982/2014 após cinco anos de sua regulamentação em uma Regional de Ensino do Distrito Federal. **METODOLOGIA** Foi realizado um estudo transversal com abordagem quantitativa em uma regional de ensino do DF. Elaborou-se um questionário semi-estruturado, com base nas recomendações do Caderno de Referência sobre Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais do FNDE. O questionário foi aplicado com os diferentes atores envolvidos: gestores escolares, nutricionistas e merendeiras nas escolas, que tinham estudantes com prescrição médica para modificações alimentares. Para a análise descritiva dos resultados utilizou-se o programa software Microsoft Office Excel® 2013, com a licença de uso. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília (CAAE 24047019.9.0000.0030) e todos os participantes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. **RESULTADOS** As escolas entrevistadas (n=7) possuem merendeiras e nutricionistas e, em sua maioria os gestores eram do sexo feminino (71,4%), além de 28,6% das merendeiras possuírem ensino superior completo e 85,7% dos gestores pós-graduação. Todas as merendeiras e os gestores entrevistados responderam que não sabiam o que significa necessidades alimentares especiais, demonstrando que é um assunto pouco discutido no ambiente escolar. Sendo que 71,4% das merendeiras possui o conhecimento do risco de contaminação cruzada, no entanto, todas as nutricionistas entrevistadas relataram que não há qualificação prévia relacionada ao cardápio especial com as merendeiras. O estudo também demonstrou uma incoerência no conhecimento acerca da presença de estudantes com necessidades alimentares especiais e de restrições alimentares, além da troca de nomenclaturas, resultando em um imprevisto no preparo das refeições. **CONCLUSÃO** A falta de conhecimento dos diversos atores acerca das necessidades alimentares especiais poderá repercutir em um quadro de insegurança alimentar e nutricional dos escolares. Contudo, o diálogo entre os atores envolvidos no cardápio especial é crucial para o sucesso pleno da legislação do PNAE, além de novas estratégias de políticas públicas para estudantes com alimentação modificada por questões religiosas, culturais e ideológicas.

Palavras-chave: Alimentação escolar; Insegurança alimentar e nutricional; Direito humano à alimentação adequada;

NUTRIÇÃO E SERVIÇO SOCIAL: UMA POSSIBILIDADE NA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM LUANDA-ANGOLA

LÚCIA FRANÇA SANTOS; ANAIE LEITE SILVA MORAIS.
UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE (UFF) - CENTRO COLABORADOR EM
ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR (CECANE-UFF), NITERÓI - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Ciência da Nutrição fala que os alimentos e seus nutrientes interferem na saúde física, mental e na redução das doenças crônicas. Dessa forma, a alimentação é usualmente tema de interesse das pessoas, contudo, na prática percebe-se que poucas apresentam comportamento alimentar sadio, seja por falta de conhecimento, ou influência social. Estamos numa época de mudanças e sem dúvida no que diz respeito aos hábitos alimentares é bastante significativa, pois a saúde depende de uma alimentação saudável, adequada e nutritiva respeitando as diferenças regionais e culturais. Cresce a consciência que tudo começa na cozinha e a economia também, sendo o desperdício de alimentos uma questão mundial. **OBJETIVO** Promover e aproveitar os alimentos integralmente através do conhecimento técnico no preparo, reduzir o desperdício e promoção da educação alimentar e nutricional, criando novos hábitos alimentares.

METODOLOGIA A nutricionista e a assistente social da Empresa Construtora Norberto Odebrecht, promoveram em dezembro de 2008 uma ação social na Província de Cacuaco, norte de Luanda/Angola, contando com o apoio do grupo da Promoção da Mulher Angolana na Igreja Católica - PROMAICA, além da parceria criada com o Instituto Dom Bosco e das Irmãs Salesianas. Para isso foi formado um grupo de vinte e cinco (25) mulheres, por uma semana (cinco (05) dias). O curso promovido deve como base o Programa Brasileiro do Serviço Social da Indústria Cozinha Brasil: Aproveitamento Integral de Alimentos. Durante as aulas, as alunas puderam ter noções: de educação alimentar e nutricional, higiene, manipulação e conservação dos alimentos, com dicas básicas e degustação diária das receitas testadas ao final de cada dia. **RESULTADOS** Essa proposta potencializou a cidadania e a formação de mulheres com uma postura segura de suas responsabilidades sociais, ambientais e nutricionais, do consumo consciente e equilibrado, além de favorecer o envolvimento de todos da comunidade, no contexto da mudança dos hábitos diários, através de práticas educativas capazes de promover benefícios e influenciar o cotidiano das pessoas e o surgimento de agentes multiplicadores. Dessa forma, a presidente do grupo, dona Maria, pode pensar e criar alternativas para melhorar a renda e oferecer produtos diferenciados aos seus clientes e promover outros encontros para capacitar as vivências educativas, proporcionando a assimilação dos novos conceitos obtidos. **CONCLUSÃO** O trabalho sintetizou o bom desempenho do grupo, proporcionando e valorizando a dedicação de todos os envolvidos, sendo fator determinante para a qualidade do aprendizado. Foram promovidas práticas de prevenção de doenças crônicas e desperdícios de alimentos através de conhecimentos teóricos e práticos, e na adaptação das receitas da cozinha brasileira, criando novos hábitos de vida para toda a família. A nutricionista e a assistente social ressaltam que o fundamental foi o envolvimento de todos gerando impactos positivos e eficiente transformando a realidade local garantindo a segurança alimentar e nutricional. Deve-se lembrar que todo aprendizado requer tempo para alcançar os objetivos, a educação deve estar integrada e abrangente a todos os grupos sociais. Fica a lição que podemos e devemos aproveitar tudo que o meio ambiente nos oferece, nesse caso, o alimento: cascas, talos e folhas, pois caso contrário têm destino certo: A LATA DO LIXO!

Palavras-chave: AÇÃO SOCIAL; .APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS; CIDADANIA e .COZINHA BRASIL-PROGRAMA SESI; SUSTENTABILIDADE e ME

O PROCESSO DE TRABALHO DO NÚCLEO AMPLIADO DE SAÚDE DA FAMÍLIA E ATENÇÃO BÁSICA NOS SERVIÇOS DA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE

DOUGLAS OLIVEIRA VIEIRA.
PREFEITURA MUNICIPAL DE BRASILÉIA, ACRE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Núcleo Ampliado de Saúde da Família e Atenção Básica configura-se como uma política instituída pelo Ministério da Saúde em 2008, no qual as equipes são constituídas por profissionais de distintas áreas do conhecimento que articulam e apoiam as equipes de Estratégia Saúde da Família e as equipes da Atenção Básica para populações específicas – consultório na rua, equipes ribeirinhas e fluviais, em território definidos, este arranjo tem por objetivo ampliar a resolutividade da Atenção Básica. O modelo ofertado pelo Ministério da Saúde divide os núcleos em três modalidades, os quais dependem do número de equipes da Atenção Básica a eles vinculadas e da somatória da carga horária dos profissionais que o integram, nos quais podem ser composto por especialidades médicas somadas a outras profissões da saúde.

OBJETIVOS O objetivo do estudo é identificar em que medida o Núcleo Ampliado de Saúde da Família e Atenção Básica faz operar o seu processo de trabalho na área da atenção primária, a partir do apoio matricial, além da importância de uma equipe multidisciplinar no âmbito da Atenção Básica.

METODOLOGIA Trata-se de um estudo qualitativo de cunho descritivo a partir de revisão de literatura sobre o Núcleo Ampliado de Saúde da Família e Atenção Básica e relato de experiência do processo de trabalho do Núcleo Ampliado de Saúde da Família e Atenção Básica do município de Brasiléia, no estado do Acre.

RESULTADOS Os resultados demonstraram que em Brasiléia a troca de conhecimento entre os diversos núcleos de saberes parece apontar a saída de um processo de trabalho individualizado ou fragmentado pela especialização para uma ação dialogada e interdisciplinar, repercutindo, inclusive, nos atendimentos individuais, ampliando a perspectiva clínica do profissional, ou seja, há um caráter técnico- pedagógico no matriciamento que se reflete na transformação do cuidado produzido pelos profissionais com os usuários. Com relação aos indicadores e metas, o do município de Brasiléia vem reduzindo o número de atendimentos individuais por encaminhamento aos profissionais que compõem a equipe, principalmente na área de nutrição, fisioterapia e psicologia, tornando até mesmo desnecessário o pedido de consulta em algumas situações. Uma ferramenta que tem contribuído com essa redução foi a criação de grupos terapêuticos/autocuidado. Desta forma, o trabalho multidisciplinar da equipe, em Brasiléia, vem se tornando referência para todo o estado do Acre, quanto às iniciativas que contemplem o usuário do sistema único de saúde, pois a partir do primeiro contato com as equipes de saúde da família, a equipe encaminha os usuários aos grupos de autocuidado/terapêuticos, nos quais as atividades ocorrem de forma permanente e continuada envolvendo toda equipe.

CONCLUSÃO O estudo conclui que a inserção Núcleo Ampliado de Saúde da Família e Atenção Básica no município de Brasiléia apoiando as equipes Estratégia Saúde da Família, na Atenção Primária à Saúde, possibilitou um crescimento do conhecimento nas diferentes áreas do saber, o que se reflete diretamente na resolutividade da assistência à saúde do município.

REFERÊNCIAS BRASIL. Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria MS/GM nº 154, de 24 de janeiro de 2008. Cria os Núcleos de Apoio à Saúde da Família – NASF. Diário Oficial [da] União. Brasília, DF, 24 jan. 2008. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2008/prt0154_24_01_2008.html . Acesso em: 04 dez. 2019. BRASIL. Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria MS/GM nº 3124, de 28 de dezembro de 2012. Redefine os parâmetros de vinculação dos Núcleos de Apoio à Saúde da Família (NASF) Modalidades 1 e 2 às Equipes Saúde da Família e/ou Equipes de Atenção Básica para populações específicas, cria a Modalidade NASF 3, e dá outras providências. Diário Oficial [da] União. Brasília, DF, 28 dez. 2012. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2012/prt3124_28_12_2012.html . Acesso em: 04 dez.

2019. BRASIL. Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria MS/GM nº 2488, de 21 de outubro de 2011. Aprova a Política Nacional de Atenção Básica, estabelecendo a revisão de diretrizes e normas para a organização da Atenção Básica, para a Estratégia Saúde da Família (ESF) e o Programa de Agentes Comunitários de Saúde (PACS). Diário Oficial da União. Brasília, DF, 21 out. 2011. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2011/prt2488_21_10_2011.html. Acesso em: 02 dez. 2019. SAMPAIO, J, et al. O Nasf como dispositivo de gestão: limites e possibilidades. Revista Brasileira de Ciências da Saúde, João Pessoa, v. 16, n. 3, p. 317-324, 2012. NASCIMENTO, D. D. G; OLIVEIRA, M. A. C. Reflexões sobre as competências profissionais para o processo de trabalho nos Núcleos de Apoio à Saúde da Família. O Mundo da Saúde, v.1, n.1, p.12-18, 2010. Palavras-chave: Estratégia saúde da família; Matriciamento; Atenção primária à saúde

Palavras-chave: Estratégia saúde da família; Matriciamento; Atenção primária à saúde;

QUALIDADE DA DIETA DE ADULTOS COM E SEM EXCESSO DE PESO - ESTUDO DE BASE POPULACIONAL NA CIDADE DE CAMPINAS, SP

SAMANTHA DALBOSCO LINS CARVALHO¹; DAISUKE HAYASHI NETO¹; ANTONIO DE AZEVEDO BARROS FILHO²; DANIELA DE ASSUMPCAO²; REGINA ESTEVES JORDÃO²; MARILIA ESTEVAM CORNELIO¹.

1. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS - FACULDADE DE ENFERMAGEM, CAMPINAS - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS - FACULDADE DE CIÊNCIAS MÉDICAS, CAMPINAS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO De acordo com dados mundiais e nacionais, o padrão alimentar da população tem passado por um período de transição. É evidente o aumento do consumo de produtos alimentícios ultraprocessados em detrimento dos minimamente processados/in natura em diversos países. A última Pesquisa de Orçamentos Familiares (2008-09) revelou que os alimentos ultraprocessados representavam 25% das calorias adquiridas nos domicílios brasileiros, o que contribui para uma qualidade ruim da dieta. **OBJETIVO** Avaliar e comparar a qualidade da dieta entre adultos (≥ 20 e ≤ 60 anos) com e sem excesso de peso residentes na cidade de Campinas. **METODOLOGIA** Estudo transversal de base populacional com dados do Inquérito de Nutrição do município de Campinas (2015/2016). A amostra foi determinada por amostragem probabilística, por conglomerados e em dois estágios: setor censitário e domicílio. Para cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC) utilizou-se o peso e altura autorreferidos. Foram considerados com excesso de peso pessoas com $IMC \geq 25 kg/m^2$. Os dados para cálculo do Índice de Qualidade da Dieta Revisado foram obtidos pelo recordatório de 24 horas. Este índice é composto por 12 componentes: nove classificados como adequação com pontuação variando de zero a cinco ou dez (frutas totais, frutas integrais, vegetais totais, vegetais verdes-escuros e alaranjados e leguminosas, cereais totais, cereais integrais, leite e derivados, carnes, ovos e leguminosas e óleos) e três em moderação que varia de zero a dez ou 20 pontos (gordura saturada, sódio e gorduras sólidas, álcool e açúcares de adição). A análise do escore é feita pela pontuação de cada item e pela pontuação total calculada pelo somatório de todos os componentes,

variando de 0 a 100 pontos, e quanto maior a pontuação, melhor a qualidade da dieta. Os dados foram ponderados e as comparações feitas pelo teste t de Student não pareado (nível de significância de 5%). A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE nº 26068214.8.0000.5404) e os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Participaram do estudo 822 adultos, sendo 499 com excesso de peso, com média de idade de 40 anos (desvio padrão=10,98), maioria do sexo feminino (52,7%) e 30% apresentava nível superior completo/incompleto. Com relação ao Índice de Qualidade da Dieta revisado, as pessoas com excesso de peso apresentaram 58,7 pontos e os sem excesso de peso 58,9 pontos ($p=0,84$), revelando que a qualidade da dieta dos grupos é semelhante. Quando comparados pessoas com e sem excesso de peso, os que não apresentavam excesso de peso receberam pontuação maior para o componente leite e derivados (4,38 pontos, $p<0,05$). **CONCLUSÃO** Os resultados mostram que a qualidade da dieta dos adultos de Campinas é semelhante entre aqueles com e sem excesso de peso. Entretanto, quando analisados os componentes da dieta isoladamente, pessoas sem excesso de peso apresentam consumo mais adequado de leite e derivados e aqueles com excesso de peso, melhor consumo de carnes e leguminosas. Esses dados apontam que são necessárias ações que contribuam na melhoria na qualidade da dieta dos adultos; contudo, estudos futuros auxiliarão a elucidar os comportamentos alimentares que contribuem para o desenvolvimento do sobrepeso e obesidade.

Palavras-chave: Inquéritos Epidemiológicos; Índice de Alimentação Saudável; Adultos;

ALERTAS PARA ALÉRGICOS: SOCIEDADE CIVIL COMO DESTINATÁRIA E AGENTE DE TRANSFORMAÇÃO

FERNANDA LESSA MAINIER HACK¹; MARIA CECILIA CURY CHADDAD².

1. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL; 2. PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA SP, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Estima-se que a alergia alimentar afete 6% das crianças com menos de 3 anos de idade e 3,5% dos adultos, havendo 8 alimentos responsáveis pela maioria das reações alérgicas: leite, soja, ovo, trigo, amendoim, castanhas, peixe, crustáceos (SOLÉ, 2018, p. 9-14). Diagnosticada a doença, o(s) alimento(s) que causa(m) reações deve(m) ser excluído(s) da dieta. Portanto, a clareza sobre a presença de ingredientes alergênicos, seja em um produto industrializado, seja em uma preparação culinária, é condição indispensável para a segurança e bem-estar de alérgicos. Neste contexto, iniciativas da sociedade civil contribuem para garantir os direitos à alimentação adequada e à saúde da população alérgica e a oportunidade de avaliar a importância da participação social em temas de seu interesse. **OBJETIVO** Discutir a importância da participação social de pessoas diretamente impactadas por um dado tema na construção de soluções para enfrentamento de questões relevantes para sua segurança e bem-estar, a partir de experiências concretas relacionadas à comunidade que convive com alergia alimentar, que resultaram em estratégias eficazes para viabilizar a adesão à dieta de exclusão (tratamento para quem recebe esse diagnóstico). **METODOLOGIA** Trata-se de pesquisa exploratória baseada em estudo de caso e em referencial bibliográfico.

RESULTADOS A necessidade de garantir a exclusão de alimento(s) da dieta de quem tem alergia alimentar exige rótulos que informem de modo destacado a presença dos principais alergênicos (CHADDAD, 2014, p. 29), assim como maior clareza da coletividade sobre o que é alergia alimentar, cuidados no preparo de refeições e conhecimento de estratégias para substituição de ingredientes em receitas. Iniciativas da sociedade civil lideradas por mulheres, mães de crianças com alergia alimentar, em busca da mudança desse cenário, resultaram na (i) modificação da legislação de rótulos de alimentos, que, desde 2016, devem destacar a presença dos principais alergênicos; e (ii) criação de ferramenta tecnológica (Alerta Alergia) que presta um serviço ao realçar os principais ingredientes alergênicos em receitas disponibilizadas na internet, apresentar sugestão de adaptação e trazer mensagem de conscientização sobre alergia alimentar. Tais soluções, que viabilizam autonomia culinária, vieram de contribuição ativa da sociedade civil, a partir de experiências pessoais com o tema, para alcançar um cenário de maior segurança e inclusão da comunidade de alérgicos alimentares. **CONCLUSÃO** A participação da sociedade civil, dada sua capacidade de influenciar o ambiente a seu redor, é imprescindível para criar mudanças no sistema, sendo mais efetiva e democrática quando a colaboração vem daqueles diretamente afetados (SWINBURN, 2019, p. 804 e 826), o que se dá tanto por meio da participação no processo de construção e monitoramento de políticas públicas (SEN, 2010, p. 134), a exemplo de consultas, audiências públicas e conselhos temáticos, quanto pela prestação de um serviço à sociedade, medidas que não são excludentes, mas complementares. O grupo diretamente afetado passa a ter papel e voz ativos na condição de agente, promovendo transformações sociais, influenciando a natureza da discussão política e beneficiando a vida de quem convive com os mesmos problemas (SEN, 2010, p. 246), sendo movimento social emancipatório (SANTOS, 2003, p. 71) que, ao mesmo tempo, é agente e destinatário da transformação efetivada.

Palavras-chave: Alergia alimentar; Participação cidadã; Acesso à informação; Tecnologia;

AValiação DAS BOAS PRÁTICAS DE CANTINAS COMERCIAIS ESCOLARES

ANA CLAUDIA PEREIRA WOGNSKI¹; VERA LUCIA PONCHEK¹; MONIZE DO ROCIO ORSO¹; CAROLINE CHOMA¹; THAIS REGINA MEZZOMO²; LIZE STANGARLIN FIORI³.

1. UNIVERSIDADE POSITIVO, CURITIBA - PR - BRASIL; 2. PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO MESTRADO E DOUTORADO EM SAÚDE DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE, UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, CURITIBA - PR - BRASIL; 3. PÓS GRADUAÇÃO EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, CURITIBA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os alimentos fornecidos no âmbito escolar têm papel fundamental na segurança alimentar e nutricional e na realização do direito humano à alimentação adequada (AMORIM et al., 2012). Portanto deve-se priorizar além da oferta de alimentos saudáveis, a aplicação dos critérios de Boas Práticas, para minimizar os riscos das Doenças Transmitidas por Alimentos (BRASIL, 2006; 2007). **OBJETIVO** Avaliar os critérios de Boas Práticas de cantinas comerciais escolares da cidade

de Curitiba, Paraná, Brasil. **METODOLOGIA** Foram avaliadas 111 cantinas, sendo 68,40% localizadas em instituições públicas e 31,53% em instituições privadas de ensino da cidade de Curitiba, Paraná, sendo a pesquisa aprovada no Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Positivo, sob número: 061073/2016. Para avaliar as Boas Práticas, elaborou-se uma lista de verificação com base nas legislações nacionais vigentes de Boas Práticas e critérios internacionais de higiene. A lista foi composta por 33 itens divididos em 8 categorias, sendo estes: estrutura física (4 itens); higienização do ambiente (5 itens); abastecimento de água (3 itens); manipuladores de alimentos (6 itens); matérias-primas, ingredientes e embalagens (6 itens); etapas de manipulação (5 itens); armazenamento e comercialização de alimentos prontos (2 itens); responsabilidade e documentação (2 itens). A lista foi aplicada pelos pesquisadores, por observação direta, durante as etapas de manipulação dos alimentos. Os itens da lista foram avaliados em: adequado; inadequado e não se aplica. Posteriormente as cantinas foram classificadas como Excelente (91-100% de adequação), Bom (70-90% de adequação), Regular (50-69% de adequação), Ruim (20-49% de adequação) e Muito Ruim (0-19% de adequação) (STANGARLIN-FIORI et al., 2016). **RESULTADOS** As cantinas apresentaram, na média geral, 55,52% de adequação em relação as Boas Práticas, sendo classificadas como Regular. A categoria com maior percentual de adequação foi a higienização do ambiente (80,40%), classificado como Bom e matérias-primas, ingredientes e embalagens (58,42%), classificado como Regular. A categoria de responsabilidade e documentação (27,35%) e armazenamento e comercialização do alimento pronto (22,14%), foram as que se apresentaram menos adequadas. Fato este relacionado, principalmente a ausência de termômetros e termostato para o controle da temperatura dos alimentos perecíveis; exposição frequente dos alimentos pré-preparados e preparados à temperatura ambiente, assim como ausência de registros dos treinamentos e dos documentos exigidos (Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados). **CONCLUSÃO** As cantinas necessitam reavaliar os critérios de Boas Práticas, principalmente em relação aos itens armazenamento, comercialização de alimentos e responsabilidade e documentação. A implementação destes critérios de higiene irá aumentar o controle da, segurança dos alimentos comercializados nestes estabelecimentos, e contribuir para a promoção da saúde no âmbito escolar.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; Legislação sobre Alimentos; Higiene dos Alimentos; Manipulação de Alimentos;

PERCEPÇÃO DE PORTADORES DA DOENÇA DE CHAGAS SOBRE A TRANSMISSÃO PELO AÇAÍ

DANIELLE CARNEIRO FARIAS¹; DEREK CHRYSTIAN MONTEIRO LEITÃO¹; LEONAN CORDEIRO DE OLIVEIRA¹; TANIA DO SOCORRO SOUZA CHAVES²; FERNANDO BANDEIRA DE ALMEIDA¹; GEICIANE GOMES RIBEIRO¹.

1. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL; 2. INSTITUTO EVANDRO CHAGAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Segundo dados epidemiológicos do Ministério da Saúde de 2018, o Pará é o estado com o maior índice de chagásicos do Brasil, tendo como principal via de transmissão a oral. Pesquisadores da doença identificaram o açaí, fruto pertencente a cultura alimentar da região, como o principal alimento que veicula a doença pela contaminação direta no processo de colheita ou processamento do fruto para produção de derivados e despolpamento. Esta infecção oral ocorre quando o inseto vetor *Triatoma insfestans* contaminado com o parasito transmissor, *Trypanosoma cruzi*, é triturado junto ao fruto ou quando o mesmo excreta seus dejetos contaminados no alimento, sem as devidas recomendações de higiene estipuladas pelo Ministério da Saúde, como o processo de branqueamento. A partir desta perspectiva o indivíduo infectado precisará aprender a conviver com a doença, que embora alcance números exacerbatantes de infecção ainda se encontra como doença negligenciada pelas políticas públicas e grandes indústrias farmacêuticas. Sendo assim, muito se fala sobre a doença e sua transmissão, o que trás a necessidade de analisar também se este conhecimento está sendo aplicado ao cotidiano da população de forma eficaz. **OBJETIVO** Analisar a percepção de risco e atitudes tomadas por indivíduo chagásico mediante ao conhecimento adquirido a respeito da doença. **METODOLOGIA** Estudo quantitativo, através de inquérito de conhecimentos, atitudes e práticas, aplicados a frequentadores de um ambulatório de referência em Ananindeua, respaldado sobre autorização de parecer ético número 2.611.439 onde foram abordados 251 participantes. Posteriormente feito as análises estatísticas utilizando programa Epi Info 7, usando critério de inclusão para este trabalho apenas aqueles ditos chagásicos com diagnóstico confirmado para Chagas. **RESULTADOS** Foram analisados 17 participantes com diagnóstico fechado para doença de Chagas, sendo 09 mulheres, faixa etária entre 20-63 anos, maioria com ensino médio que afirmam ter saneamento básico próximo a sua residência. Dentre os 17, 14 afirmam saber o que é a doença, 15 afirmam ainda consumir açaí e 05 com frequência de até 4 vezes na semana, 08 afirmam usar o critério de higiene do local para escolher o estabelecimento de compra do produto, 12 acreditam que o açaí é um veículo de transmissão da doença, 11 sabem como evitar a transmissão da doença, 07 afirmam saber o que é o branqueamento e/ou explicar o seu processo, 11 sabem o que são as boas práticas de fabricação embora apenas 07 saibam explicar como são aplicadas. **CONCLUSÃO** Observa-se que mesmo sendo uma classe que já convive com a doença, a grande maioria detém conhecimento sobre suas formas de transmissão e prevenção. Entretanto, nota-se que insistem no consumo do fruto, o que ressalva o apelo emocional e cultural pelo alimento, mesmo conhecendo os riscos na ingestão, especialmente quando percebemos que os fatores de escolha do local de compra do açaí não é pela preocupação com a aplicação das técnicas do branqueamento indicadas pela vigilância sanitária. O que evidencia a necessidade de investimento em políticas públicas que façam um melhor controle dos pontos de venda do alimento e orientação popular mais eficaz.

Palavras-chave: Açaí; Branqueamento; Chagas; Cultura;

A RELAÇÃO DA LEPTINA COMO CO-FATOR METABÓLICO NO DESENVOLVIMENTO DA OBESIDADE

THAMIRES SOARES DA SILVA; JOSE CARLOS DE SALES FERREIRA.
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MANAUS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A obesidade é uma doença multifatorial, caracterizada pelo acúmulo de tecido adiposo, existe uma relação direta entre o sobrepeso e a alimentação. A busca por refeições rápidas e de fácil preparo pode levar as pessoas a optarem por comidas industrializadas ou ultraprocessadas, estas que tem em sua composição, alto teor de açúcares e gorduras, além de substâncias químicas responsáveis por culminar em distúrbios fisiológicos e/ou psicológicos. A forma mais habitual da obesidade é a hiperleptinemia, consequência de uma deficiência genética associada a uma resistência à leptina, que prejudica a resposta imune, podendo levar ao aumento na quantidade de infecções e inflamações no indivíduo. **OBJETIVO** O presente trabalho visa analisar e expor a relação entre o hormônio leptina e a condição de obesidade. **METODOLOGIA** Trata-se de uma revisão de literatura, realizada através da busca de informações pertinentes ao tema em artigos nacionais e internacionais publicados na base de dados do Scientific Electronic Library Online (SciELO), Sistema Online de Busca e Análise de Literatura Médica (MedLine) e National Library of Medicine Institutos Nacionais de Saúde (PubMed), utilizando leptina e obesidade como descritores, os artigos com datas de publicação anteriores a 2010 foram excluídos. **RESULTADOS** A leptina, conhecida como hormônio da saciedade, desempenha um papel pró-inflamatório que tem o objetivo de prevenir algumas enfermidades infecciosas no sistema imunológico. Ela aumenta a síntese de citocinas, a adesão e a fagocitose em macrófagos e estimula a proliferação das células T o que leva ao aumento da competência imunológica. Uma de suas funções é enviar sinais ao cérebro informando que o organismo já se encontra saciado, porém há uma falha nessa transmissão em obesos, esse hormônio é encontrado em excesso, já que a quantidade de leptina aumenta à medida que aumentam os adipócitos, portanto, quanto maior for a adiposidade, maior também será a quantidade de leptina na corrente sanguínea. Em indivíduos obesos, o nível de leptina é elevado, o que, nos leva a pensar que deveria facilitar o sinal da saciedade, entretanto, por conta do transtorno, a alta concentração do hormônio gera uma certa resistência no organismo, os sinais não são enviados e recebidos de forma eficaz, o que leva a não sensação de saciedade e consequente compulsão alimentar, causando um descontrole no peso do indivíduo, levando a um estágio de sobrepeso. A insensibilidade do receptor de leptina pode ser entendida pelas células T como um estado de deficiência da proteína, o que leva a uma disfuncionalidade do sistema imune. **CONCLUSÃO** A quantidade de leptina é proporcional a adiposidade, portanto, a medida que as células adiposas crescem, aumenta-se também a secreção de leptina, o que pode vir a alterar sua funcionalidade, impedindo que os sinais de saciedade cheguem ao cérebro, o que pode desencadear uma ingestão maior e descontrolada de alimentos, fator chave para o desenvolvimento da obesidade.

Palavras-chave: Adiposidade; Hormônio; Resistência; Sobrepeso;

A TEMÁTICA SETEMBRO AMARELO SOB O OLHAR MULTIPROFISSIONAL DO NÚCLEO AMPLIADO DE SAÚDE DA FAMÍLIA

LEANDRO MATHEUS LEAO PEREIRA; TATHYANE ALVES SOARES; GLAUCIA DO NASCIMENTO MOREIRA; PAULA ANDREA MIRANDA DE MIRANDA GONCALVES;

CARLOS KALEBE SANTIAGO DOS SANTOS; CIBELE BRASIL DA SILVA.
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, SÃO DOMINGOS DO CAPIM, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Organização Mundial da Saúde trata o suicídio como uma problemática de saúde pública (SILVA, 2018). No Brasil, os casos de suicídio estão crescendo, principalmente entre os jovens. Um grave problema de saúde que inclui tanto comportamentos autolesivos como os suicidários, gerando morbidade e mortalidade capazes de acarretar sofrimento e angústia aos entes das vítimas (CARDOSO, 2016). Neste sentido, a educação em saúde pode construir apropriação e conhecimento sobre o tema, contribuindo para a autonomia da população no que diz respeito aos cuidados para a manutenção de sua saúde mental (LIMA, 2016). **OBJETIVO** Relatar a experiência profissional do Núcleo Ampliado de Saúde da Família em uma ação educativa sobre valorização da vida. **METODOLOGIA** Estudo do tipo relato de experiência que descreve a vivência dos profissionais na condução de um grupo educativo no município de São Domingos do Capim, Pará. A ação, coordenada pelo Núcleo Ampliado de Saúde da Família, ocorreu no dia 05 de setembro de 2019 e o tema proposto fez alusão à campanha setembro amarelo. O público-alvo foram usuários da Unidade de Saúde da Família, na vila de Perseverança, no local havia cerca de 40 pessoas. Optou-se por materiais didáticos como cartazes contendo ilustrações de sentimentos (amor, ódio, alegria, tristeza), demonstrando o comportamento humano. Além disso, utilizou-se um jogo educativo, onde foram colocadas peças embaralhadas em cima de uma mesa e os usuários tinham que montar corações, a ideia foi demonstrar ao público que o ser humano é responsável por seus sentimentos, mesmo com dificuldades da vida, reconstruindo a sua história e identidade, os participantes também puderam relatar situações pessoais e sanar dúvidas sobre o tema. Utilizou-se o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido para participação na atividade. **RESULTADOS** Durante a atividade, notou-se interesse e desconhecimento do público sobre o tema. Percebeu-se que o desconhecimento e a falta de discussão sobre temas atrelados à saúde mental podem dificultar a procura pelo sistema de saúde. O público destacou a importância de identificar em uma pessoa, sinais que possam vir a cometer o ato suicida, haja vista que há convívio com pessoas que podem estar apresentando sofrimento e por falta de informação estes passam despercebidos. Lima (2016) diz que se deve destacar a manutenção dos vínculos afetivos, fazer o indivíduo sentir-se acolhido, integrado a um grupo ou comunidade como forma de proteção a quem apresenta sinais de ideação suicida. Autoestima, habilidades sociais, relacionamento familiar e de amizade fazem a diferença para a resolução de problemas (PEREIRA, 2016). Desse modo, destaca-se a importância de ações semelhantes a esta como forma de troca de saberes e promoção de saúde. **CONCLUSÃO** Verificou-se a importância de discutir o suicídio principalmente na atenção primária para a diminuição deste indicador, com equipe multidisciplinar incluindo o profissional nutricionista, já que muitas vezes problemas mentais afetam diretamente na saúde nutricional. Ressalta-se que o tema é pouco debatido entre profissionais e comunidade, quando ocorre situações indicativas de sofrimento mental, necessita-se de maior atenção e acompanhamento especializado para que se possa iniciar as intervenções necessárias. Estas atividades ajudam na identificação de situações de risco e no esclarecimento de dúvidas da população, ainda hoje tal problemática é vista pela sociedade como tabu, o qual se precisa desmistificar.

Palavras-chave: Educação em saúde; Interdisciplinariedade; Saúde mental;

"GENTE, OLHA SÓ MINHA COMIDA!" - ANÁLISE DE VÍDEOS DE UM PRATICANTE BRASILEIRO DE MUKBANG EM UM CANAL DO YOUTUBE

MAÍNA RIBEIRO PEREIRA CASTRO; LUCAS DE ALMEIDA SIQUEIRA.
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Mukbang consiste em um fenômeno, originário da Coreia do Sul, no qual as pessoas transmitem o ato de comer em canais de comunicação digitais e virtuais (DE SOLIER, 2018). Atualmente, o Mukbang existe em diversos países e tem como uma das características principais o consumo de refeições compostas por altas quantidades de alimentos, como por exemplo, pizzas gigantes. Sendo assim, o Mukbang possui impactos na saúde coletiva dos grupos sociais que o vivenciam, seja em relação à comensalidade ou ao estado de saúde (KANG et al, 2020). **OBJETIVO** Analisar o conteúdo de vídeos de um praticante brasileiro de Mukbang em seu canal do Youtube. **METODOLOGIA** A presente pesquisa consiste em um estudo de caso, de natureza qualitativa e descritiva, referente a um canal do Youtube de um praticante brasileiro de Mukbang. Após pesquisar pela palavra chave "mukbang brasil" no Youtube, foi escolhido o canal com mais visualizações, maior relevância, e que também fosse o mais ativo na frequência de postagem. Para a coleta de dados foram selecionados os vídeos nos quais havia a menção explícita ao Mukbang, totalizando assim oito vídeos. Para alcance dos objetivos, fora elaborado um instrumento de coleta de dados em forma de quadro descritivo no software Microsoft Excel 2016. Os elementos coletados foram submetidos à análise de conteúdo pressuposta por Bardin (2010). Em cada vídeo foram analisadas categorias a priori como: tipo de preparação, quantidade de comida, local em que se realiza a refeição e presença de publicidade de alimentos/bebidas. **RESULTADOS** Os vídeos analisados tiveram uma média de duração de 10:10 min, o que é relativamente curto tendo em vista que há a realização de refeições durante os vídeos. Em relação aos tipos de preparações observou-se que a maior parte das refeições foram preparadas em casa onde o autor ensina os telespectadores a cozinhar. No entanto, a maior parte das preparações consistiram em alimentos ultraprocessados como macarrão instantâneo. Já a quantidade de comida, demonstrou ser em excesso e de má qualidade nutricional (KIRCABURUN et al, 2020). Por exemplo, no vídeo de comida de rua, o dono do canal consome 2 hambúrgueres assados; 2 coxinhas; 1 cachorro quente de linguiça; 1 tapioca de frango com queijo; 1 fogazza de frango; 1 porção de batata frita com molho barbecue; 1 bolo de copo; refrigerante. A maior parte das refeições foram realizadas no quarto e a maioria dos vídeos apresentam publicidade de alimentos/bebidas de forma voluntária. Por fim, vale ressaltar que em um dos vídeos o praticante de Mukbang demonstra preocupação com a sua saúde e afirma desejar ter uma alimentação mais saudável. **CONCLUSÃO** Por meio das análises dos vídeos do Youtube observou-se que no Brasil o Mukbang possui certas características específicas. As refeições são volumosas, realizadas rapidamente e preparadas em casa. No entanto, o perfil nutricional das refeições é de baixo valor nutricional, pois as comidas são predominantemente ultraprocessadas, hipercalóricas; com altos teores de carboidratos simples; gorduras saturadas e com poucas vitaminas e minerais. Por este motivo há a preocupação com a saúde explicitada em um dos vídeos. Sendo assim, o Mukbang surge como um fenômeno que instiga a reflexão sobre as concepções tradicionais de comensalidade, entretanto ainda deve ser melhor compreendido devido seus inúmeros impactos nutricionais e sociais.

Palavras-chave: Análise de Conteúdo; Comensalidade; Internet; Mukbang;

FATORES ASSOCIADOS AOS NÍVEIS DE HEMOGLOBINA ENTRE GESTANTES DA REDE PÚBLICA DE SAÚDE.

ROBERTA CRISTINA VIEIRA MENESES; VICTORIA VIEIRA ABREU; ISABELA REIS DO NASCIMENTO; CAMILA DE JESUS SANTOS; DANIELLE GOES DA SILVA; ANDREZZA BRITO DE SOUZA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A anemia é caracterizada pela redução dos níveis de hemoglobina tem impacto negativo na saúde do feto e materna. A principal causa da anemia é a deficiência de ferro. Durante o período gestacional observa-se aumento das necessidades de ferro em virtude principalmente de uma maior expansão do volume sanguíneo, para propiciar um bom crescimento e desenvolvimento fetal (SBP, 2018; MAGALHÃES, 2018; CDC, 1998; WHO, 1998). **OBJETIVO** Avaliar os fatores associados aos níveis de hemoglobina entre gestantes atendidas na rede pública de saúde de Aracaju, Sergipe. **METODOLOGIA** Estudo transversal com gestantes maiores de 18 anos que aceitaram participar do estudo assinando o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A coleta de dados ocorreu em 13 Unidades Básicas de Saúde. Aplicou-se questionário semiestruturado digital no aplicativo REDCap™ contendo informações sociodemográficos e gestacionais. O exame sanguíneo foi realizado após jejum de 12 horas, foi coletada amostra de sangue (10mL) através da punção venosa. O plasma e o soro foram coletados em tubo EDTA e separados por centrifugação a 3000 rpm durante 15 minutos a 4°C. As análises foram feitas em laboratório de análises clínicas de referência. O hemograma foi avaliado pelo método automatizado, por impedância (resistividade). A classificação do Índice de Massa Corporal atual foi feita segundo Atalah et al. (1997). Análise estatística foi realizada pelo software STATA versão 14, para obtenção de frequência, média e desvio-padrão. Foi realizado teste t de Student e ANOVA one way com nível de significância de p menor que 0,05. Estudo aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos sob parecer nº 2.897.523. **RESULTADOS** A amostra foi composta por 121 gestantes (16,5% no primeiro, 45,5% no segundo e 38% no terceiro trimestre), com média de idade de 27,2 ($\pm 6,1$) anos, idade gestacional de 23,1 ($\pm 8,8$) semanas e IMC atual de 27,6 ($\pm 5,2$) kg/m². A média dos níveis de hemoglobina foi de 11,8 ($\pm 0,9$) g/dL, e 16,5% apresentaram anemia (Hb<11g/dL). **CONCLUSÃO** Os níveis de hemoglobina das gestantes avaliadas estão associados a fator socioeconômico e ao período gestacional. Apoio: CNPq/MS/SCTIE/DECIT/SAS/DB/CGAN, FAPITEC/SE/SES e PIBIC/UFS

Palavras-chave: anemia; estado nutricional; gestação.;

A CULINÁRIA COMO ESTRATÉGIA DE PROMOÇÃO DE SAÚDE E VALORIZAÇÃO DA CULTURA ALIMENTAR ENTRE OS POVOS INDÍGENAS DO XINGU

VANESSA MOREIRA HAQUIM; ROSANA CRISTIAN GASPARINI; DOUGLAS ANTONIO RODRIGUES; SOFIA BEATRIZ MACHADO DE MENDONCA; MARIA CRISTINA TRONCARELLI; MARIANA MACIEL QUEIROZ.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os povos indígenas no Brasil vêm experimentando um rápido processo de transição demográfica, epidemiológica e nutricional. Algumas pesquisas no Território Indígena do Xingu (TIX) já revelam a presença das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) e indicam que estas podem estar associadas à introdução de alimentos industrializados, à diminuição da atividade física e à ocidentalização da vida. Diante do atual contexto, as atividades de promoção de saúde precisam ser valorizadas com a intenção de viabilizar o cuidado individual e coletivo. Segundo o guia alimentar para a população brasileira, a medida que as culturas alimentares tradicionais, baseadas no consumo de alimentos in natura ou minimamente processados vêm perdendo espaço, torna-se cada vez mais importante que estas sejam valorizadas. Nesse sentido, as ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) se configuram como ferramenta importante frente ao atual cenário de transições e do surgimento crescente das DCNT. O uso da culinária vem sendo utilizado como uma das estratégias de EAN em vários espaços com o potencial de problematizar o consumo alimentar, além de revitalizar a cultura alimentar tradicional.(1-5) **OBJETIVO** Apresentar um relato de experiência sobre o uso da culinária como estratégia de promoção de saúde, com ênfase no enfrentamento das DCNT no TIX. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo realizado no TIX no período de 2017 a 2019 pela equipe do Projeto Xingu - Programa de extensão da Unifesp. O TIX está localizado no estado do MT, abrigando 16 etnias. As oficinas de culinária realizadas neste território fizeram parte de um projeto de pesquisa-ação maior, que visou rastrear a presença de DCNT entre os indígenas e buscar seus determinantes. Este projeto teve por base a metodologia participativa com o envolvimento dos indígenas em todos os processos. As oficinas foram divididas em dois momentos, uma com o intuito de preparar alimentos da cidade ou não tradicionais e a outra com os alimentos tradicionais indígenas, realizadas pelas indígenas de cada comunidade. A primeira teve como objetivo apresentar o uso e quantidade correta dos ingredientes culinários como sal, açúcar e óleo, além de apresentar as variedades de alimentos e possíveis combinações. Já as oficinas de alimentos tradicionais tiveram como objetivo a valorização da cultura alimentar indígena. Este trabalho teve aprovação do CONEP por meio do número do parecer: 2.185.654. **RESULTADOS** Para além do ato de cozinhar, as oficinas proporcionaram que cada comunidade refletisse e problematizasse sobre as mudanças que estão passando nas formas de viver, trabalhar e de se alimentar, além das mudanças ambientais e climáticas que estão influenciando a obtenção de alimentos. Segundo relatos dos próprios indígenas e de trabalhadores, após as oficinas de alimentos da cidade as comunidades ficaram mais atentas para o uso dos ingredientes culinários como sal, açúcar, óleo, no uso cotidiano, na merenda e quando fazem refeições nas cidades próximas. Por sua vez, as oficinas culinárias de alimentos tradicionais indígenas proporcionaram a revitalização de técnicas, receitas e regras tradicionais de consumo. **CONCLUSÃO** O surgimento crescente das DCNT entre os povos indígenas se configura como um desafio para o setor saúde e reforçam que as atividades de educação alimentar e nutricional devem fazer parte do cotidiano das atividades das equipes de saúde, reconhecendo os múltiplos determinantes das práticas alimentares e buscando a valorização dos saberes dos povos indígenas.

Palavras-chave: População Indígena; Saúde de Populações Indígenas; Culinária; Cultura Indígena; Promoção da saúde

CUMPRIMENTO DA NORMA BRASILEIRA DE COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA, BICOS, CHUPETAS E MAMADEIRAS (NBCAL) COM RELAÇÃO AO TIPO DE PROMOÇÃO EM ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE BELÉM - PA.

NAIZA NAYLA BANDEIRA DE SA¹; DANIELA LOPES GOMES¹; LEILIANE DE CARVALHO CORDEIRO¹; DANIELLE DO SOCORRO PINTO DA SILVA¹; CRISTIANO SIQUEIRA BOCCOLINI².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ/INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE, BELEM - PA - BRASIL; 2. FUNDAÇÃO OSVALDO CRUZ/INSTITUTO DE COMUNICAÇÃO E INFORMAÇÃO CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA EM SAÚDE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância, bicos, chupetas e mamadeira (NBCAL) foi criada pela Lei nº 11.265, de 3 de janeiro de 2006 e se trata de um conjunto de regras e diretrizes destinadas a direcionar promoções comerciais e rotulagem dos produtos por ela abrangidos, a fim de garantir que tais produtos não influenciem negativamente a prática do aleitamento materno (AM), contribuindo assim para a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) de lactentes e crianças de primeira infância. Apesar dos esforços crescentes, a NBCAL ainda é sistematicamente infringida pelas indústrias e comércios, interferindo na livre-escolha das mães e famílias em alimentar seus filhos, contribuindo para que apenas 35% das crianças de 0 a 6 meses de idade sejam exclusivamente amamentadas no mundo. **OBJETIVO** Avaliar o cumprimento da Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância, bicos, chupetas e mamadeira com relação ao tipo de promoção praticada em estabelecimentos comerciais de Belém - PA. **METODOLOGIA** Trata-se de estudo observacional epidemiológico multicêntrico no qual foram mapeados farmácias e supermercados em sete cidades brasileiras. Entrevistadores capacitados utilizaram um questionário eletrônico estruturado para a identificação do estabelecimento, avaliação da Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância, bicos, chupetas e mamadeira e entrevista com gerente. Os questionários foram adaptados da Rede Internacional em Defesa do Direito de Amamentar e do NetCode (Organização Mundial da Saúde/ Fundo das Nações Unidas para a Infância), a coleta de dados ocorreu entre 19 de novembro a 20 de dezembro de 2018. A amostra foi intencional e desenhada para representar diferentes estratos socioeconômicos, sendo avaliados todos os estabelecimentos comerciais nos bairros selecionados até alcançar um n de 200 estabelecimentos (tendo por base prevalência de 50%, erro de 3% e intervalo de confiança de 95%). Pesquisa aprovada sob o parecer de nº 2.912.729. **RESULTADOS** Participaram da pesquisa 200 estabelecimentos comerciais. Observou-se que, com relação a promoção de descontos no preço de produtos 43,5% (n=86) dos estabelecimentos cumpre a norma, 56,5% (n=113) descumpe a norma; com relação a promoção de exposição de produtos 46,0% (n=92) dos estabelecimentos cumpre a

norma, 54,0% (n=108) descumpre; com relação a promoção com a utilização de material informativo sobre os produtos 100,0% (n=200) dos estabelecimentos cumpre a norma; com relação a promoção com a oferta de brindes na compra dos produtos 95,0% (n=190) dos estabelecimentos cumpre a norma e 5,0% (n=10) não cumpre a norma. **CONCLUSÃO** A prevalência de infrações à Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância, bicos, chupetas e mamadeira nas cidades avaliadas é elevada, mesmo depois de 30 anos de vigência, sendo necessárias ações sistemáticas de vigilância e monitoramento.

Palavras-chave: Alimentação Infantil; Legislação; Publicidade; Comércio;

PROGRAMA CRESCER SAUDÁVEL: AVALIAÇÃO DO ÍNDICE DE OBESIDADE EM CRIANÇAS DA EDUCAÇÃO INFANTIL

LARISSA AMARAL DE MATOS¹; MAUREN DE CASTRO RITTA¹; LUCIMARA DOS SANTOS MARQUES¹; FERNANDA DE SOUZA TEIXEIRA².

1. PREFEITURA MUNICIPAL DO RIO GRANDE, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Mundialmente o padrão alimentar da sociedade esta mudando e como resultado deste percebe-se o aumento de peso e o surgimento de doenças crônicas não transmissíveis entre os jovens e adultos, como hipertensão, diabetes e outras doenças. A Organização Mundial de Saúde, com base nos dados do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, de 2017, informam que cerca de 2 em cada 10 crianças brasileiras menores de 5 anos e cerca de 3 em cada 10 crianças brasileiras com idade entre 5 e 9 anos apresentavam excesso de peso. Fato que implica num risco de 80% de se tornarem adultos obesos, predisposição para o surgimento de doenças crônicas não transmissíveis, maior risco de morte prematura, ampliando os gastos com saúde. Sendo assim, a obesidade infantil passou a ser considerada um dos maiores desafios da saúde pública no século XXI. De modo a minimizar o impacto da obesidade infantil no território brasileiro no ano de 2018 o Ministério da Saúde lançou o Programa Crescer Saudável, que visa à realização de ações de educação nutricional e praticas corporais, avaliação antropométrica e acompanhamento das crianças identificadas com obesidade. Baseado nos instrutivos do programa crescer saudável foi realizado no ano de 2019 a avaliação do estado nutricional dos escolares até o 5º ano do ensino fundamental nas escolas pactuadas ao programa Saúde na Escola, município do Rio Grande. **OBJETIVO** Avaliar o estado nutricional de estudantes da educação infantil. **METODOLOGIA** Estudo descritivo tendo como base os dados coletados pelo Programa de Alimentação e Nutrição, da Secretária de Município da Saúde, do município do Rio grande, no ano de 2019, para o Programa Crescer Saudável. Durante este período foram coletados dados antropométricos de peso e altura, conforme especificações do ministério da Saúde, de crianças de 0 a 10 anos, nas 111 escolas pactuadas no Programa Saúde na Escola. Para este estudo foi utilizado os dados referentes a uma Escola Municipal de Educação Infantil, do bairro Parque Marinha. Foram coletadas a assinaturas dos responsáveis através no termo de consentimento livre esclarecido, o qual detalhava as ações referentes ao programa. **RESULTADOS** Dos 211 alunos

matriculados foram medidos 145, dos quais 41% e 39% foram classificados com sobrepeso e obesidade respectivamente, de acordo com o índice de massa corporal por idade, segundo o ministério da saúde. Com relação à obesidade observou-se um maior índice no sexo masculino (70%) e naquelas crianças com 5 anos idade (52%). Não foram encontradas crianças com baixo peso. Ao comparar os dados do Sistema Nacional de Vigilância Alimentar e Nutricional, referentes ao município do Rio Grande, no ano de 2018, percebe-se um aumento no percentual de obesidade principalmente entre crianças de 5 a 6 anos. **CONCLUSÃO** O excesso de peso, entre crianças de 0 a 10 anos, tem aumentado nos últimos anos, com base nisso ressalta-se a necessidade de programas que visem à adoção de hábitos saudáveis (nutrição adequada, níveis de atividade física apropriados) tanto para a prevenção como para o tratamento da obesidade infantil.

Palavras-chave: Antropometria; Criança; Avaliação Nutricional;

ALEITAMENTO MATERNO E FATORES ASSOCIADOS ENTRE CRIANÇAS INDÍGENAS TERENA RESIDENTES NA ÁREA URBANA DE CAMPO GRANDE, MATO GROSSO DO SUL, BRASIL

DEISE BRESAN¹; MAURICIO SOARES LEITE²; PRISCILA MILENE ANGELO SANCHES¹; PATRICIA VIEIRA DEL RÉ¹; ELENIR ROSE JARDIM CURY PONTES¹; CAROLINE CAMILA MOREIRA³.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O aleitamento materno entre povos nativos pode estar mudando rapidamente devido às transformações nos modos de vida que os mesmos vêm experimentando; mudanças essas que podem ser ainda mais aceleradas entre os que vivem em áreas urbanas (VEILE et al., 2014). No Brasil cerca de 40,0% da população indígena reside nesses locais, e os Terena constituem a etnia com maior número de representantes vivendo nas cidades (IBGE, 2012). Apesar do importante contingente populacional, os perfis alimentar e de saúde infantil de indígenas que vivem nas áreas urbanas são praticamente desconhecidos. Assim, considerando a importância do aleitamento materno exclusivo para o crescimento e desenvolvimento infantil, é fundamental examinar em detalhes esses cenários. **OBJETIVO** Descrever a frequência de aleitamento materno exclusivo até os 6 meses e verificar os fatores associados às medianas de aleitamento materno exclusivo e predominante de crianças indígenas Terena residentes na área urbana de Campo Grande, Mato Grosso do Sul. **METODOLOGIA** Participaram do estudo filhos de mulheres Terena nascidos entre 01/06/2017 a 31/07/2018 e residentes em quatro aldeias localizadas na área urbana de Campo Grande. Para a coleta dos dados foram adaptadas questões dos formulários do I Inquérito Nacional de Saúde e Nutrição dos Povos Indígenas (ABRASCO, 2009). Os formulários foram aplicados às mães em três visitas domiciliares: gestação, primeiro e sexto mês de vida da criança. Foram obtidas variáveis socioeconômicas e demográficas (renda per capita; escolaridade, idade, ocupação e situação conjugal

materna; sexo da criança), características maternas e da assistência ao pré-natal (paridade; estado nutricional pré-gestacional; número de consultas e período de início do pré-natal) e características das crianças (tipo de parto; peso ao nascer; uso de mamadeira). Considerou-se como desfechos as medianas de aleitamento materno exclusivo e predominante. Os tipos de aleitamento materno seguiram as definições da Organização Mundial da Saúde (WHO, 2008). Os dados foram analisados no Stata 16.0 através dos testes Mann Whitney e Kruskal Wallis, considerando com significância estatística valores de p RESULTADOS Participaram do estudo 42 crianças, de um total de 49 elegíveis (85,7%). A prevalência de aleitamento materno exclusivo até 6 meses foi de 11,9% e a mediana de duração do mesmo foi de 2,5 meses. O aleitamento materno predominante apresentou mediana de duração de 5 meses. O aleitamento materno exclusivo e o aleitamento materno predominante apresentaram medianas de duração significativamente menores (p CONCLUSÃO Os indicadores de aleitamento materno Terena são amplamente desfavoráveis, em especial a prevalência de aleitamento materno exclusivo, quase quatro vezes menor que a nacional. No contexto brasileiro, reconhecido na literatura internacional como exemplo de sucesso de programas e ações de estímulo, proteção e apoio ao aleitamento materno, os dados Terena apontam para o impacto limitado destes programas e ações nesta e possivelmente entre outras populações indígenas do país.

Palavras-chave: Aleitamento Materno; Índios Sul-Americanos; Saúde de Populações Indígenas;

AValiação DE MARCADOR DE CONSUMO ALIMENTAR E EDUCAÇÃO NUTRICIONAL POR MEIO DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA PARA ALUNOS DE UMA ESCOLA DO DISTRITO FEDERAL.

MARIANA DELGADO DE OLIVAL; JESSICA RODRIGUES DOS SANTOS.
CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os hábitos adquiridos na juventude têm influência na vida adulta, incluindo a alimentação e saúde. Com a globalização, crianças e adolescentes possuem maior acesso aos meios de comunicação, que influenciam o desenvolvimento de preferências alimentares, podendo levar ao consumo de alimentos divulgados nas mídias considerados não saudáveis. Tal prática, pode ocasionar a diminuição do consumo de alimentos básicos como o arroz e feijão e isto, muitas vezes, está associado ao excesso de consumo de alimentos ricos em sódio, açúcar e gordura. Assim, esse público, então, acaba se tornando suscetível ao aparecimento de excesso de peso. O Guia Alimentar para a População Brasileira é um documento oficial que aborda os princípios e as recomendações de uma alimentação adequada e saudável, sendo este um instrumento de apoio às ações de educação alimentar e nutricional. OBJETIVO Analisar o padrão alimentar de alunos de uma escola por meio do marcador de consumo alimentar e, com base nos resultados, realizar educação alimentar e nutricional a partir do Guia Alimentar para a População Brasileira. METODOLOGIA Estudo de intervenção de corte longitudinal com amostra de 43 alunos de 10 a 17 anos, de uma escola particular do Distrito Federal. Foi avaliado o estado nutricional a partir de avaliação antropométrica (IMC/Idade e Estatura/Idade, conforme indicado pela Organização Mundial de Saúde). Posteriormente, foi aplicado uma adaptação

do Marcador de consumo alimentar do SISVAN para crianças com 2 anos ou mais e adolescentes. A classificação dos resultados desse questionário se dá da seguinte forma: para os alimentos saudáveis, a proporção (pr) deve ser igual 1 para ser considerada satisfatória; já para os alimentos não saudáveis, o valor de pr deve ser igual a 0. Para o cálculo da proporção, divide-se o número de respostas sim pelo total de participantes da pesquisa. Após a aplicação do questionário e avaliações, foram realizadas oficinas abordando temas voltados ao Guia Alimentar para a População Brasileira. Tais oficinas contemplaram os seguintes temas: diferenciação de alimentos in natura, minimamente processados, processados e ultraprocessados, rotulagem, doenças crônicas não transmissíveis, teor de açúcar, sal e óleo nos alimentos, cultura alimentar regional e vídeo com 10 passos para alimentação saudável. Após todas as intervenções, foi reaplicado o questionário (marcadores) e comparados os resultados. Esse trabalho foi autorizado do Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 91204318.4.0000.5056) e contou com Termo de Consentimento Livre e Esclarecido assinado pelos pais dos alunos. **RESULTADOS** Foi observado que 34% dos alunos encontra-se com excesso de peso. Foi verificado antes das intervenções: O consumo de alimentos saudáveis era baixo, dentre eles, o feijão (pr=0,82) e as frutas frescas e verduras e/ ou legumes (pr=0,55). Houve proporção alta no consumo de todos os grupos de alimentos considerados não-saudáveis, com destaque para o consumo de bebidas adoçadas (pr=0,93). Após as intervenções foi verificado um aumento no consumo de alimentos saudáveis, com excessão do feijão, e diminuição nos alimentos não saudáveis, novamente com destaque para bebidas adoçadas (pr=0,34). Apesar da melhora, de maneira geral, na qualidade da alimentação dos participantes, não foi alcançada a adequação (pr=1 ou pr=0) em nenhum quesito. **CONCLUSÃO** Após as intervenções realizadas, houve melhora na qualidade da alimentação dos estudantes, contudo, não foi possível atingir o considerado adequado em nenhum quesito.

Palavras-chave: Marcadores de consumo; Crianças; Prevenção; Guia Alimentar; Educação Nutricional

ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR NO PRIMEIRO ANO DE VIDA DE CRIANÇAS INDÍGENAS TERENA RESIDENTES NA ÁREA URBANA DE CAMPO GRANDE, MATO GROSSO DO SUL, BRASIL

DEISE BRESAN¹; PATRICIA VIEIRA DEL RÉ¹; LETÍCIA ROSA DE MORAES BORGES¹; PRISCILA MILENE ANGELO SANCHES¹; ELENIR ROSE JARDIM CURY PONTES¹; MAURICIO SOARES LEITE².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Tão importante quanto o aleitamento materno exclusivo até os 6 meses de vida é a introdução de alimentos complementares que possam suprir a demanda de nutrientes em uma fase onde o crescimento físico é bastante acelerado (WHO, 2002). No que se refere à população indígena no país, cerca de 40,0% reside em áreas urbanas (IBGE, 2012), no entanto, pouco se conhece sobre o perfil alimentar e de saúde desse importante contingente. **OBJETIVO** Descrever as características

da alimentação complementar no primeiro ano de vida de crianças Terena residentes na área urbana de Campo Grande, Mato Grosso do Sul. METODOLOGIA Participaram do estudo filhos de mulheres Terena nascidos de 01/06/2017 a 31/07/2018 e residentes em quatro aldeias localizadas na área urbana de Campo Grande. Para coleta dos dados foram utilizadas questões adaptadas dos formulários do Inquérito Nacional de Saúde e Nutrição dos Povos Indígenas (ABRASCO, 2009). Os formulários foram aplicados às mães em três visitas domiciliares: primeiro, sexto e décimo segundo mês de vida da criança. Foram obtidas informações sobre a idade de introdução dos seguintes alimentos ou grupo de alimentos: leite não humano; água; chá; suco natural; frutas, legumes ou verduras; feijão; ovo; carnes (boi, porco, frango, peixe); arroz, farinha, pão, macarrão; guloseimas (bala, pirulito, chocolate, bolacha recheada, salgadinho, suco artificial); outros. Foi investigado o uso de mamadeira e de chupeta aos 6 e 12 meses das crianças. Calculou-se medianas da idade de introdução dos alimentos e frequência de consumo de cada alimento ou grupo de alimentos aos 6 e 12 meses. Os dados foram analisados no Stata 16.0. A pesquisa foi aprovada pela Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (pareceres nº 2.051.925 e 2.295.467) e foi obtido o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido dos participantes. RESULTADOS Foram avaliadas 42 crianças, de um total de 49 elegíveis. A introdução precoce de alimentos complementares (antes dos 6 meses), ocorreu entre 88,1% das crianças. A água apresentou a menor idade mediana de introdução (4 meses), seguido do leite não humano, frutas, legumes ou verduras e feijão (5 meses), chá (5,5 meses), suco natural, carnes, arroz, farinha, pão, macarrão (6 meses), guloseimas (7 meses) e ovos (9 meses). Aos 6 meses 100,0% das crianças já bebiam água, 88,1% consumiam frutas, legumes ou verduras e feijão, 64,3% bebiam suco natural, 52,4% consumiam leite não humano e arroz, farinha, pão, macarrão, 47,6% consumiam carnes, 45,2% tomavam chá, 38,1% consumiam guloseimas e 9,5% consumiam ovos. Aos 12 meses todas as crianças consumiam frutas, legumes ou verduras, feijão e arroz, farinha, pão, macarrão, 97,6% bebiam suco natural, 92,9% consumiam carnes, 76,2% bebiam chá, 73,8% consumiam leite não humano, 71,4% consumiam ovos e 66,7% consumiam guloseimas. Aos 6 meses 76,2% das crianças usavam mamadeira e 11,9% chupeta; aos 12 meses 92,9% usavam mamadeira e 9,5% chupeta. CONCLUSÃO O estudo registrou frequência elevada de introdução precoce de alimentos complementares, e em alguns casos alimentos não indicados para a faixa etária em questão, assim como um elevado número de crianças que utilizavam mamadeiras. Estes dados indicam que, no caso Terena, as transformações nos modos de vida experimentadas pelos povos indígenas no país, que vêm comprometendo severamente seus perfis de saúde e nutrição, afetam também negativamente suas práticas de aleitamento materno e alimentação complementar, e podem ser aceleradas pela urbanização.

Palavras-chave: Criança; Índios Sul-American; Nutrição da Criança; Saúde de Populações Indígenas;

PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE GRADUANDOS EM NUTRIÇÃO E ENFERMAGEM DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR PRIVADA

NATALY VENTURA DIAS¹; ANA CAROLINA BARBOSA DUARTE¹; ANA PAULA DE OLIVEIRA E OLIVEIRA¹; LARYSSA GABRIELLI PATRICIO¹; NAIARA ARAUJO DOMINGOS¹; RAQUEL DE DEUS MENDONÇA².

1. FACULDADE KENNEDY PROMOVE DE BELO HORIZONTE, - BRASIL; 2.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A obesidade é um problema mundial com prevalências crescentes. No Brasil, o excesso de peso cresceu 26,3% nos últimos dez anos passando de 42,6% para 53,8%. Já a obesidade subiu de 11,8% em 2006 para 18,9% em 2016, representando crescimento de 60% (BRASIL, 2017). Problema este que também afeta os graduandos e profissionais da área da saúde. Dessa forma, é importante avaliar o perfil antropométrico de estudantes da saúde e os fatores associados. **OBJETIVO** Avaliar o perfil de saúde e antropométrico de graduandos da área da saúde em uma instituição de ensino superior privada. **METODOLOGIA** Estudo transversal com graduandos de Nutrição e Enfermagem de instituição de ensino superior privada de Belo Horizonte, Minas Gerais, matriculados em 2019. A coleta de dados foi realizada de forma on-line por meio de questionário estruturado e pré-testado com perguntas utilizadas na Pesquisa de Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças crônicas por Inquérito Telefônico (VIGITEL). As questões abordavam condições sociodemográficas, econômicas, de saúde e medidas antropométricas. A partir dos dados de peso e altura foi calculado o Índice de massa corporal que foi avaliado segundo critérios preconizados pela Organização Mundial de Saúde (WHO, 1995). A análise dos dados contemplou análise descritiva e avaliação do comportamento de distribuição das variáveis, pela aplicação do teste de normalidade Kolmogorov-Smirnov. As comparações intergrupos foram realizadas por meio de testes estatísticos t de Student para a comparação de médias e teste Qui-Quadrado para a comparação das variáveis categóricas. Utilizou-se o software STATA versão 12.0, adotou-se o nível de significância de 5,0%. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Associação Educativa do Brasil SOEBRAS/ Faculdades Unidas do Norte de Minas FUNORTE nº13284419.1.0000.5141 os participantes assinaram ao Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Participantes (N=200), maioria do sexo feminino 87,0%, com idade média de 26,8 anos e cor da pele parda, negra ou amarela 72,7%. Caracterizavam-se por estado civil de solteiro 71,4%, com vínculo empregatício 62,0% e renda mensal aproximadamente de um salário mínimo. Em relação ao estado de saúde, 8,5% dos participantes relataram fumar, 6,5% consumir bebida alcoólica regularmente e 48,0% praticavam atividade física. Além disso, 36,5% afirmaram fazer uso de algum medicamento ou suplemento; 10% tinham diagnóstico de dislipidemia e 7,5% de disfunção na tireoide. Ainda sobre a percepção de saúde, 27,8% relataram que a saúde estava ruim ou regular e 72,2% boa ou muito boa. No que se refere ao estado nutricional constatou-se elevada prevalência de excesso de peso 37,5%, sendo que, 27,0% estavam com sobrepeso e 10,0% com obesidade. Os graduandos com menor idade e sem vínculo empregatício apresentaram menores prevalências de excesso de peso ($p=0,02$), e houve uma tendência de maior percentual de IMC adequado entre os alunos do curso de nutrição ($p=0,08$) em relação aos graduandos em enfermagem. **CONCLUSÃO** O estudo demonstrou que os graduandos de nutrição e enfermagem de uma instituição privada de ensino superior de Belo Horizonte apresentaram estado nutricional similar ao encontrado no Brasil, com elevada prevalência de excesso de peso e de obesidade.

Palavras-chave: Estado nutricional; Fatores socioeconômicos; Saúde do Estudante; Educação Superior;

AValiação DO AMBIENTE ALIMENTAR DO COMPLEXO VER-O-PESO

ANGELITA DA SILVA PENA; ELENILMA BARROS DA SILVA; SONIA HELENA
FIGUEIREDO DOS SANTOS; ANDREZA ALMEIDA.
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O ambiente alimentar é definido por locais que ofertam alimentos e bebidas de forma comercial, e exercem influência nas escolhas alimentares dos consumidores. O Complexo Ver-o-Peso é um ambiente alimentar importante devido - ser uma zona portuária; área de escoamento de produtos; uma das maiores feiras livres da América Latina e atrair enorme trânsito de pessoas. Além destes motivos, pesquisas demonstram que o paraense tem grande consumo de alimentos ultraprocessados, o que torna imprescindível uso de ferramentas de avaliação dos ambientes alimentares, implementação de intervenções e políticas públicas, para reduzir o índice de excesso de peso da comunidade local. **OBJETIVO** Avaliar o ambiente alimentar de comercialização de produtos alimentícios do Complexo Ver-o-Peso. **METODOLOGIA** Tratou-se de um estudo transversal, observacional descritivo e quanti-qualitativo, realizado em março de 2019, no Complexo Ver-o-Peso em Belém-Pará. A coleta de dados foi através do Manual de Aplicação de instrumento de auditoria do ambiente alimentar baseado no Guia Alimentar Audit-NOVA. Para análise abordou-se os seguintes determinantes ambientais: a localização, o tipo de comércio, os alimentos comercializados, a variedades dos alimentos, a estratégia de preço, a publicidade/propaganda e informações ao consumidor final. Avaliou-se apenas áreas com gêneros alimentícios, não foram consideradas áreas com produtos não alimentícios e refeições prontas. Análise de dados foi feito por meio do programa Excel 2016. **RESULTADOS** O Complexo do Ver-o-Peso que é considerado pelo manual como Sacolão Municipal de Belém, composto pela feira, mercado das carnes e peixes. Na feira foram identificados uma variedade diversificada de alimentos e com as seguintes bancadas: 350 de legumes e verduras, 80 de frutas, 80 de ervas, 32 de camarão, 24 de pirarucu, 24 de maniva e tucupi, 24 de farinhas, 12 de polpas de frutas, 12 de oleaginosas, 6 bancadas de ovos. No mercado de carnes continham 24 boxes, sendo 22 de carne bovina, 1 misto (bovina, suína e frango) e 1 de frango. No mercado de peixes existiam 54 bancadas de peixes, 7 de camarão e 1 de pirarucu seco. Foi observado algumas bancadas com alimentos processados e ultraprocessados: 1 de bebidas alcoólicas; 6 de bebidas açucaradas e 4 de bombons regionais. Na feira as propagandas veiculadas eram representadas por poucas plaquinhas feitas com papelão, com preços de alguns legumes, verduras e frutas; não havia nenhuma forma de orientação de preparo e composição nutricional nos alimentos comercializadas; no mercado de peixe e de carnes não existiam propagandas. A prática de preços utilizada é a promocional em todas as bancadas. **CONCLUSÃO** O estudo demonstra que o Complexo do Ver-o-Peso mantém as características originais de comercialização prioritariamente de alimentos in natura/minimamente processados e ingredientes culinários. Porém, já apresenta em alguns locais a oferta de alimentos processados e ultraprocessados, mesmo que minoritariamente, é um fator desfavorável, devido a importância do local com produtos saudáveis à população da cidade. Sugere-se a aplicação desta ferramenta de avaliação em outros ambientes alimentares da cidade.

Palavras-chave: Ambiente alimentar; Guia alimentar; Consumidor;

ALIMENTOS REGIONAIS: CONHECIMENTOS DAS MÃES ACERCA DA IMPORTÂNCIA DO CONSUMO DURANTE A ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

BÁRBARA RAQUEL SANTOS SIQUEIRA¹; MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL¹; RAHILDA CONCEIÇÃO FERREIRA BRITO TUMA²; PEDRO MATOS DA ROCHA FILHO¹; GIOVANA ALVES CARVALHO¹; GIOVANNA CORRÊIA DIAS³.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL; 2. SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE PÚBLICA DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL; 3. CENTRO UNIVERSITÁRIO DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os alimentos regionais (frutas, hortaliças, tubérculos e leguminosas) são aqueles disponíveis em cada região do Brasil e possuem como características primordiais: o fácil acesso, o baixo custo e o alto valor nutritivo. Para tanto, uma alimentação baseada na cultura regional, por meio do consumo desses alimentos, torna-se uma alternativa eficaz no combate à insegurança alimentar. Diante disso, torna-se essencial estimular o desenvolvimento de estratégias de educação alimentar e nutricional, inseridas no campo da educação em saúde, a fim de orientar os pais/responsáveis acerca da importância da alimentação adequada para o desenvolvimento infantil. **OBJETIVO** Avaliar a conhecimento materno sobre a utilização de alimentos da região Norte na alimentação complementar de crianças de 6 a 24 meses. **METODOLOGIA** Foi realizado um estudo descritivo, do tipo transversal, nos meses de fevereiro e março de 2019 na Unidade Municipal de Saúde do Guamá, após a aprovação do Comitê de Ética e Pesquisa do Centro Universitário do Estado do Pará, sob o parecer nº 3.302.650/2018. Foram incluídas na pesquisa 20 mães de crianças de 06 a 24 meses de idade, matriculadas na UMS do Guamá, que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, autorizando a coleta de informações. A entrevista foi pautada em questionamentos relativos aos alimentos regionais ofertados pelas mães, à orientação nutricional recebida por elas, à existência de receio ao ofertar alimentos regionais às crianças e ao conhecimento sobre importância dos mesmos para a saúde. **RESULTADOS** No item referente à avaliação do consumo de alimentos regionais na alimentação complementar, 80% (n=16) relataram possuir conhecimento sobre a importância do consumo de alimentos regionais na alimentação complementar das crianças. Outro dado relevante é que 95% (n=19) das mães ofereciam algum alimento regional para as crianças; os alimentos citados com maior frequência foram açaí, pupunha, macaxeira e jambu, destes, o açaí foi o mais utilizado (70%). Quando questionadas sobre a oferta de alimentos regionais, 55% (n=11) afirmaram ter receio da pupunha, açaí e cupuaçu por acreditarem que são frutas fortes e gordurosas. Quando questionadas sobre as orientações recebidas, 55% (n=11) afirmaram não ter recebido orientações de profissionais da saúde, inclusive nutricionistas, e 30% (n=6) relataram ter recebido orientações apenas quanto à oferta adequada do açaí. **CONCLUSÃO** O estudo possibilitou a caracterização dos hábitos alimentares em relação ao consumo de alimentos da região Norte, constatando a presença destes, mesmo que tímida, na alimentação complementar. Entretanto, a análise da postura das mães mostra sua limitação na escolha dos alimentos, influenciada principalmente pela insuficiente orientação alimentar por parte dos profissionais de saúde. Por isso, ressalta-se a importância do acompanhamento

nutricional, de forma a estimular o consumo de uma alimentação saudável, variada e acessível, considerando as peculiaridades de cada cultura.

Palavras-chave: Avaliação de consumo alimentar; Alimentação regional; Alimentação infantil.;

CARACTERIZAÇÃO DOS PROCESSOS ADMINISTRATIVOS E JUDICIAIS DE ATENDIMENTO DE FÓRMULAS NUTRICIONAIS ESPECIAIS NO ÂMBITO ESTADUAL DO SUS

WALKIRIA DE MORAES SILVA¹; RAHILDA CONCEIÇÃO FERREIRA BRITO TUMA¹; MARIA DE NAZARÉ ARAÚJO LIMA¹; DEBORA CELESTE CUNHA SANTA BRIGIDA²; DARLENE ROBERTA RAMOS DA SILVA¹; MARIANA BORGES PETROLI¹.

1. SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE PÚBLICA DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL; 2. SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE PÚBLICA DO PARÁ, BELÉM - BOTSWANA.

INTRODUÇÃO Sabe-se que existem inúmeras doenças e agravos a saúde que, assim como as fases do curso da vida, podem causar mudanças nas necessidades nutricionais e forma de se alimentar de cada indivíduo. A Política Nacional de Alimentação e Nutrição-PNAN, considera indivíduos com necessidades alimentares especiais (restritivas ou suplementares) os portadores de alteração metabólica ou fisiológica que cause mudanças (temporárias ou permanentes), relacionadas a utilização biológica de nutrientes ou a via de consumo alimentar (enteral ou parenteral); aqueles acometidos por erros inatos do metabolismo, intolerâncias e alergias alimentares, doença celíaca, HIV/AIDS, diabetes, câncer, nefropatias; os que se encontram em recuperação pós-cirúrgica; as crianças prematuras, entre tantas outras situações, como a população idosa, as pessoas com doenças crônicas, as vítimas de acidentes de trânsito e situações de violência, que podem apresentar alterações clínicas relacionadas a deglutição e/ou integridade do trato gastrointestinal. Destaca-se ainda a maior divulgação da Emenda Constitucional nº 64/2010 que inseriu a alimentação como um dos direitos sociais. Diante disso, a atenção às necessidades alimentares especiais por meio da Terapia Nutricional, reconhecida e realizada como atividade da atenção hospitalar, necessita ser organizada e qualificada como prática de cuidado domiciliar e deve estar inserida nas linhas de cuidado integral, reduzindo assim, a fragmentação da assistência e a utilização da via judicial para garantir o pleno usufruto desse direito. **OBJETIVO** Caracterizar as demandas (administrativas e judiciais) por fórmulas nutricionais especiais atendidas pela Secretaria de Estado de Saúde do Pará, a partir de parecer técnico da Coordenação Estadual de Nutrição e da aplicação da Instrução Normativa SESPANº 003 de 24/09/2015. **METODOLOGIA** Estudo do tipo documental realizado com base na análise das informações contidas nos processos de solicitação de fórmulas nutricionais especiais (via administrativa e judicial) que ingressaram na Secretaria Estadual de Saúde do Pará no período de 2016-2019, à luz da Instrução Normativa SESPANº 003/2015. **RESULTADOS** Foram levantados 223 processos sendo 28 no ano de 2016, 40 em 2017, 79 em 2018 e 76 em 2019. A maioria (66%) ingressa como demanda judicial, somente 34% como demanda administrativa. As fórmulas nutricionais especiais mais comumente prescritas no atendimento e dispensadas pela Secretaria de Estado de

Saúde foram: fórmulas infantis para alergia à proteína do leite de vaca APLV (63%); dietas enterais (25%) e suplementos nutricionais diversos (12%). CONCLUSÃO A crescente demanda por fórmulas nutricionais especiais mostrada neste estudo, corrobora os resultados de outras pesquisas e ratifica a necessidade de organização do atendimento às essas demandas dentro de uma linha de cuidado integral à saúde para que os usuários do SUS não necessitem utilizar as vias administrativas e judiciais para usufruir de um direito assegurado na Constituição Brasileira.

Palavras-chave: Fórmulas nutricionais especiais; Direitos constitucionais; Judicialização da saúde;

RELAÇÃO ENTRE EXERCÍCIO FÍSICO E ÍNDICE DE MASSA CORPORAL EM DOCENTES DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DO OESTE DO PARÁ

DANIEL SANTOS CASTRO¹; MARCELLO DE LIMA BAIMA¹; NATALIA SANTOS COSTA¹; LETICIA ALMEIDA LOBATO²; THAIZA LARA DE SOUSA².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PARÁ, SANTARÉM - PA - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO DA AMAZÔNIA, SANTARÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Cerca de 30% da população do mundo, 2,1 bilhões de pessoas, são obesas ou estão acima do peso, sendo o excesso de peso e a obesidade os responsáveis por mais de 3,4 milhões de óbitos/ano nessas populações. Para tanto a avaliação do estado nutricional e o conhecimento individual sobre hábitos de vida saudáveis são ferramentas importantes para prevenção de doenças e melhora da qualidade de vida. **OBJETIVO** O objetivo do estudo foi relacionar a prática de exercício físico e o Índice Massa Corporal entre professores universitários, a partir do exame admissional. **METODOLOGIA** Estudo transversal analítico com docentes universitários, voluntários. No ato do exame admissional foi realizado uma triagem para eleger os possíveis participantes, os critérios de inclusão adotados foram: ambos os gêneros, idade entre 20 e 60 anos, Índice de Massa Corporal entre 25 e 35 kg/m². Foi realizada análise estatística a partir do Teste Regressão Linear. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa da Santa Casa de Misericórdia de Belém-Pa, Certificado de apresentação para apreciação Ética: 48149315.6.0000.5171. **RESULTADOS** Na triagem foi verificado que a idade média entre os 81 docentes, é de 35,3 anos (EP: 0.62). Quanto ao estado nutricional, houve prevalência de excesso de peso em 64,2 % dos docentes, sendo essa prevalência maior no gênero masculino (68,2 %) que no feminino (59,5 %). A realização da prática de exercício físico foi somente mencionada por 18,5 % dos docentes, a análise estatística apresentou relação de significância entre não fazer exercício físico e apresentar IMC para excesso de peso obesidade (p<0.05). **CONCLUSÃO** os resultados encontrados apontam para uma população em estado de risco nutricional em especial por apresentar baixo percentual de prática de exercício físico o que estatisticamente sugere uma relação de causa para o Índice de Massa Corporal a referida população está associada a índices de sobrepeso obesidade. Nessa perspectiva o estímulo a prática de exercícios e a reeducação alimentar se configuram com sendo uma boa estratégia proposta para todos os indivíduos, procurando respeitar as respectivas individualidades.

Palavras-chave: Docentes; Índice de massa corporal; Obesidade;

ESTÍMULOS PARA ALIMENTAÇÃO VEGETARIANA

ALINA JOANA DA SILVA WALLRAF; THATIANA REGINA FAVARO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Caracterizada pela exclusão de alimentos de origem animal como ponto de partida, as dietas vegetarianas apresentam subdivisões, de acordo com a restrição de derivados de origem animal (ovos, leite e laticínios) (SOCIEDADE VEGETARIANA BRASILEIRA, 2018). A base do vegetarianismo é formada pela associação de crenças, atitudes e práticas alimentares após reflexão crítica acerca da alimentação tradicional (BEARDSWORTH; KEIL, 1992) e segundo Ruby (2012), a adesão deste comportamento alimentar ocorre principalmente pela saúde, ética e direitos dos animais, meio ambiente, economia e religião, convergindo para a alteração do consumo alimentar. A alimentação vegetariana é capaz de estimular o questionamento sobre os impactos da pecuária e as práticas agrícolas da produção, visando a sustentabilidade e proteção ambiental. Como o comportamento alimentar não é estático, de mesma forma são as motivações para os vegetarianos permanecerem neste comportamento alimentar (BEARDSWORTH; KEIL, 1992). **OBJETIVO** O objetivo deste estudo foi avaliar os motivos que estimulam a adesão a dieta vegetariana e as possíveis alterações motivacionais ao longo do tempo de adultos vegetarianos no estado de Alagoas. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo analítico transversal utilizando amostra por conveniência não probabilística. Os participantes foram localizados por meio de convites em redes sociais direcionados a associações e grupos de vegetarianos em Alagoas e por cartazes em locais estratégicos na cidade de Maceió (capital). A coleta de dados ocorreu por um questionário virtual personalizado formulado na plataforma Google Docs e a análise, realizada pelo pacote estatístico IBM SPSS (Statistics Subscription Trial). Foram investigados o tempo de vegetarianismo, o tipo, os estímulos para a adesão inicial e a permanência atual do comportamento alimentar vegetariano. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Alagoas (CAAE 15497519.7.0000.5013). **RESULTADOS** A amostra foi composta por 163 vegetarianos, entre 18 a 65 anos de idade (média de 28,7 anos). Dos entrevistados, 118 são vegetarianos não estritos (72,4%), consumindo algum derivado de origem animal e, 45 são veganos (27,6%), excluindo totalmente alimentos de origem animal. O tempo médio de vegetarianismo foi de 4,6 anos (desvio padrão $\pm 6,2$). O estímulo inicial principal para adesão deste padrão alimentar foi o direito e bem-estar animal (54,6%), seguido da saúde pessoal (14,7%) e do meio ambiente (12,9%). Outros motivos como influência social, religião, paladar e outros se equipararam em baixas frequências. Ao serem questionados o estímulo atual de permanecerem vegetarianos, o direito e bem-estar animal continuou prevalecendo (50,9%), entretanto a preocupação ambiental tomou segundo lugar com 26,4%, seguido pela saúde (13,5%). Todos os motivos reduziram a frequência e somente este elevou, em 13,5%, refletindo um aumento da consciência ambiental e o papel promotor que esta alimentação representa na preservação do meio ambiente para os participantes. **CONCLUSÃO** Foi possível concluir que a principal influência de seguir uma alimentação vegetariana entre os participantes envolvia os aspectos

protetores dos direitos e bem-estar dos animais, o qual refletiu uma sobreposição aos fatores alimentares individuais. A temporalidade particular dessa alimentação nos participantes, evidenciou um aumento da consciência ambiental pelas possíveis contribuições positivas que poderia proporcionar ao meio ambiente.

Palavras-chave: Dieta vegetariana; Agricultura sustentável; Direito animal; Meio ambiente;

CONSUMO DE ALIMENTOS DOCES E BEBIDAS ALCOÓLICAS POR DIABÉTICOS NA ATENÇÃO PRIMÁRIA

TICIANE DE OLIVEIRA ALBUQUERQUE¹; ALESSON SILVA DAMASCENO¹; MAYANNE IAMARA SANTOS DE OLIVEIRA PORTO¹; VITORIA DE OLIVEIRA COSTA¹; HELENA ALVES DE CARVALHO SAMPAIO¹; ALDONA KUBICA².

1. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. NICOLAUS COPERNICUS UNIVERSITY, TORUN - POLONIA.

INTRODUÇÃO Diabetes mellitus (DM) é uma doença crônica complexa, multifatorial, de prevalência crescente e cujo tratamento requer intervenção multiprofissional. É um importante e crescente problema de saúde para todos os países, independentemente do seu grau de desenvolvimento. O aumento da prevalência do diabetes está associado a diversos fatores, como: rápida urbanização, transição epidemiológica, transição nutricional, maior frequência de estilo de vida sedentário, maior frequência de excesso de peso, crescimento e envelhecimento populacional e, também, a maior sobrevida dos indivíduos com diabetes. A dietoterapia é uma estratégia eficaz para seu controle (NEUHOUSER, 2018). A terapia nutricional consiste, basicamente, na redução do consumo de carboidratos refinados como também de bebidas alcoólicas para melhoria no quadro de saúde e ganho de qualidade de vida (SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES, 2017). **OBJETIVO** Verificar o consumo de carboidratos e bebidas alcoólicas por pacientes diabéticos atendidos na Unidade Básica de Saúde. **METODOLOGIA** Este trabalho se trata do recorte de um projeto de desenvolvimento e validação de escala. Entrevistou-se pacientes diabéticos atendidos no Sistema Único de Saúde (SUS), com idade ≥ 18 anos, de ambos os sexos, alfabetizados ou sem déficits de cognição que comprometesse o entendimento das atividades da pesquisa. Além da ausência dos critérios mencionados, foram excluídos pacientes gestantes e aqueles com prévio histórico de infarto ou cirurgia coronariana. Os dados foram coletados nas 6 Regionais de Saúde de Fortaleza após cada paciente assinar o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido - TCLE. Cada Paciente respondeu ao Questionário de frequência alimentar EUSA-Brasil, validado para a população brasileira. O projeto foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Estadual do Ceará, sob número CAAE 18054613.0.0000.5534. **RESULTADOS** 81 diabéticos foram entrevistados. 8,64% (7) consumiam bebidas alcoólicas e 38,27% (31) comiam alimentos açucarados. A frequência de consumo de bebida alcoólica foi de 6 x/semana para pelo menos 14,29% (1) dos entrevistados. 57,14% (4) bebem de 2-6 vezes por semana e 28,57% (2) bebem 1x/semana. Cerveja e vinho tinto foram as bebidas mais citadas. Sobre alimentos doces e açucarado, 25,80% (8) comem ao

menos 1 vez por dia, 41,94% (13) 2-6 vezes por semana e 32,26% (10) como uma vez por semana. Sorvete, picolé de frutas, doces, bombons de chocolate, milkshakes e doces à base de leite foram os alimentos mais referidos. **CONCLUSÃO** A frequência do consumo de alimentos açucarados e de bebidas alcoólicas foi elevada entre os pacientes avaliados. Tal resultado sugere que é importante investir em educação nutricional, para orientação sobre a doença e sobre os fatores de risco que agravam o quadro clínico.

Palavras-chave: Adesão; Diabetes; Dieta;

A OFERTA DE CHUPETA E MAMADEIRA VERSUS DESMAME PRECOCE: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA.

RENATA GEFRICA DA SILVA CORTE; VIVIANE BELINI RODRIGUES; CINTHYA VIVIANNE DE SOUZA ROCHA CORREIA.
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O leite materno é de extrema importância para o pleno crescimento e desenvolvimento do bebê. A Organização Mundial da Saúde e o Ministério da Saúde brasileiro recomendam o aleitamento materno de forma exclusiva até os 6 meses de vida do lactente e de forma complementar até dois anos de idade ou mais. **OBJETIVO** Objetiva-se neste estudo analisar o impacto da introdução e os fatores associados ao uso de chupeta e mamadeira na promoção do aleitamento materno. **METODOLOGIA** Realizou-se levantamento bibliográfico nas bases de dados LILACS, SciELO, PubMed, e Periódicos da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior, utilizando as palavras chaves: chupetas, mamadeiras, bicos artificiais, amamentação, desmame precoce, combinados pelos operadores booleanos AND e OR ou de forma solitária, com suas respectivas traduções de palavras-chave para o inglês: pacifier, baby bottle, artificial nozzles, breastfeeding, early weaning com os mesmos operadores. A busca nas bases de dados foi realizada do mês de setembro a novembro do ano de 2018. O modelo Prisma foi utilizado como direcionamento desta revisão. Foram incluídos neste estudo: artigos dos últimos dez anos (período 2008-2018); publicados em língua portuguesa e inglesa, com lactentes de 0 a 2 anos de idade saudáveis que faziam uso de chupeta e mamadeira; e que abordavam o tema trazendo fatores associados para a introdução de chupeta e mamadeira. **RESULTADOS** Foram encontrados 93 artigos dos quais 16 foram elegidos para esta revisão. Destes, 9 foram realizados na região sudeste do Brasil, 3 no Sul e 2 no nordeste, 1 nos Estados Unidos da América e 1 envolvendo todas as capitais do Brasil e o Distrito Federal. Com relação aos tipos de estudos, a maior parte era transversal (56,25%) e a amostra variou de 87 a 34.366 díades mãe/responsável-bebê. Os demais estudos apresentaram desenho retrospectivo (n=1), ensaio clínico randomizado (n=1) e de coorte (n=5), embora houvesse diferença metodológica entre os estudos os resultados foram semelhantes. Constatou-se que 15 artigos encontraram associação positiva entre a introdução de chupeta e mamadeira e o desmame precoce. Sendo que o único estudo que pouco abordou e não evidenciou essa associação teve foco na relação da introdução de chupeta como prevenção para a Síndrome da Morte Súbita Infantil (SMSI). Os fatores que influenciaram a

oferta foram: choro do bebê (acalmar a criança); participação da avó materna na decisão; mãe adolescente; fissuras mamilares; trabalho materno externo e primiparidade. **CONCLUSÃO** A oferta de chupeta e mamadeira está fortemente associado ao desmame precoce e é necessário conhecer os fatores que influenciam esta introdução de forma a promover orientações de Aleitamento Materno mais efetivas.

Palavras-chave: Amamentação; Chupeta; Mamadeira; Desmame precoce;

IMPACTO DO EXCESSO DE PESO NA COMPOSIÇÃO DE ÁCIDOS GRAXOS POLI-INSATURADOS NO LEITE MATERNO: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

YASMIN NOTARBARTOLO DI VILLAROSA DO AMARAL; MARIA ELISABETH LOPES MOREIRA; ELIZABETH DE PAULA FRANCO; DANIELE MARANO ROCHA; ELISSA OLIVEIRA.

INSTITUTO NACIONAL DE SAÚDE DA MULHER, DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE FERNANDES FIGUEIRA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O excesso de peso materno é capaz de desencadear consequências negativas tanto para o feto (hemorragias, macrosomia, asfixia) como para a mulher (diabetes mellitus gestacional, síndrome hipertensiva gestacional e maior retenção de peso pós-parto). Além dos efeitos negativos mencionados, estudos apontam que o excesso de peso é considerado um determinante da composição nutricional do leite humano. Apesar de o conhecimento do perfil de ácidos graxos do leite humano ser de grande importância para a saúde infantil, ainda são escassos os estudos que avaliaram a associação entre excesso de peso materno e o perfil de ácidos graxos poli-insaturados (AGPI) no leite humano. **OBJETIVO** O presente estudo tem como objetivo, através de uma revisão sistemática, identificar os possíveis efeitos que o excesso de peso pré-gestacional exerceu sobre a composição dos ácidos graxos poli-insaturados do leite humano. **METODOLOGIA** Foi realizada uma revisão sistemática da literatura utilizando protocolo Preferred Reporting Items for Systematic Reviews para a busca, seleção e extração de dados. Os artigos foram selecionados nas seguintes bases de dados: PubMed, Biblioteca Virtual de Saúde (BVS), EMBASE, Web of Science e SCOPUS. Para estratégia de busca foram empregados os descritores: Human Milk AND Obesity or Overweight OR Body Mass Index AND Fatty acid OR Omega 3 OR Omega 6. A busca dos artigos foi realizada entre Julho e Dezembro de 2018 por dois pesquisadores de forma independente. As listas de referências dos artigos selecionados também foram examinadas. Não houve delimitação de período de publicação ou restrição por idioma. **RESULTADOS** Segundo a estratégia estabelecida, a busca bibliográfica resultou em 172 artigos após remoção das duplicadas. Desse total, oito artigos foram selecionados para leitura dos resumos e seis foram inseridos na presente revisão. Todos os estudos selecionados observaram aumento da razão de ômega 6 em relação ao ômega 3 no leite de mães com excesso de peso pré-gestacional em relação às eutróficas. **CONCLUSÃO** Em síntese, os estudos selecionados observaram que o leite maduro de mulheres com excesso de peso apresenta um conteúdo pró-inflamatório em relação ao leite das eutróficas devido às quantidades superiores de ômega 6 e razão

de ômega6/ômega3. Todavia, mesmo com a presença de uma maior quantidade de ômega 6 no leite maduro de mulheres com excesso de peso, ressalta-se que a amamentação deve ser estimulada independente do estado nutricional da mulher, visto os inúmeros benefícios que o leite humano acarreta no crescimento e desenvolvimento infantil.

Palavras-chave: Estado nutricional pré-gestacional; Excesso de peso; Ácido graxo poli-insaturado; Leite humano; Revisão Sistemática

A RELAÇÃO ENTRE O EMPODERAMENTO DAS MULHERES E SUAS AÇÕES SOCIAIS, DE SAÚDE E NUTRIÇÃO.

JÉSSICA CUMPIAN SILVA; WOLNEY LISBOA CONDE; IOLANDA KARLA SANTANA DOS SANTOS.

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO Atualmente o empoderamento das mulheres vem sendo estudado com maior frequência entre a comunidade acadêmica e na grande maioria dos estudos está associado a qualidade de vida e estado nutricional infantil. Empoderamento Feminino pode ser entendido como o ato de ampliar o poder de participação social às mulheres, garantindo que possam estar cientes sobre a luta pelos seus direitos, com total igualdade entre os gêneros (SHIWAKOTI et al. 2017). Nos estudos em geral, a mulher é contemplada como um canal para se estudar a saúde das crianças e não como tema central de estudo. As mulheres atualmente modificaram e inverteram muitos papéis impostos pela sociedade. Essas modificações podem ter alterado o formato tradicional da saúde da mulher, qualidade de vida, modo de vida e objetivos de realização plena como mulher (MARIANO, 2019). **OBJETIVO** Definir perfis prováveis de empoderamento feminino a partir de variáveis que representem parâmetros sociais, de saúde e nutrição em diferentes países. **METODOLOGIA** Os dados utilizados são provenientes das Demographic Health Survey (DHS). Para análise de descrição dos padrões das mulheres utilizamos inicialmente a análise dos principais componentes (APC). Os fenótipos corporais foram extraídos considerando valores de eigenvalues superior a 0,7 e de eigenvectors superiores a 0,2, (KAISER, 1974). Nesta análise foram utilizadas variáveis: maior nível de escolaridade, anos de estudo, idade da mulher, número de membros na casa, número de crianças na casa, realização profissional, sexo do chefe da família, idade do chefe da família, idade da mulher no primeiro nascimento, altura da mulher, peso da mulher, cuidados com a saúde (realização do pré-natal, realização de exames de rotina e consultas de rotina). Os países utilizados na análise foram: Brasil, Angola, Congo, Kenya, Rwanda, Indonêsia, Paraguai, Colômbia e Venezuela. **RESULTADOS** A ACP gerou quatro perfis distintos que representam escores diferentes para o empoderamento das mulheres. Destaca-se que os dois primeiros perfis caracterizam perfis de empoderamento, e os dois últimos perfis não empoderados. O primeiro perfil representa maior escore de empoderamento com cargas fatoriais fortemente positivas para as variáveis: maior nível de escolaridade, anos de estudo, realização profissional, sexo do chefe da família predominantemente

feminino e altura. Apresentou variáveis com associação negativa: número de membros na casa, número de crianças na casa e idade da mulher no primeiro nascimento. O segundo perfil apresentou cargas fatoriais associadas positivamente: número de crianças na casa, realização profissional, idade do chefe da família, altura, peso e cuidados com a saúde. Apresentou características de associações negativas para as variáveis: idade da mulher, sexo do chefe da casa. O terceiro componente indica ausência de empoderamento das mulheres, baseados nas variáveis com cargas fatoriais positivamente altas para: idade da mulher, número de crianças na casa e idade da mulher no primeiro nascimento. Já o quarto componente indica menor autonomia da mulher: idade da mulher e associado negativamente as variáveis: idade do chefe da família e altura. **CONCLUSÃO** Os perfis de empoderamento apresentados nesse estudo indicam que mesmo em diferentes países estudados, com culturas, costumes, características epidemiológicas, nutricionais e sociais distintas, as escolhas das mulheres e sua autonomia são comprometidas, tendo em vista os aspectos sociais predominantes.

Palavras-chave: Empoderamento Feminino; Estado Nutricional das Mulheres; Saúde da Mulher; Avaliação Nutricional;

DESAFIOS E POTENCIALIDADES DA AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR NO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO ESTADO DO PARÁ

IVANIRA AMARAL DIAS; ANDREA DAS GRAÇAS FERREIRA FRAZÃO; AMANDA KELLY DE BARROS BRITO; CLEICE DA LUZ VIDAL.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Em 2009, a Lei nº 11.947 foi instituída uma revisão do marco legal do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), estabelecendo as novas diretrizes para a alimentação escolar, ganhando uma função social, que é a de ser também um canal de comercialização para a agricultura familiar e um mecanismo para seu fortalecimento. A compra da agricultura familiar para a alimentação escolar traz variadas potencialidades para o desenvolvimento local sustentável, que respeite a cultura alimentar local, e para a reconexão entre produtores e consumidores. Por outro lado, trazem diversos desafios frente à complexidade das relações entre agricultura familiar, alimentação escolar e poder público (ASSIS et al, 2019; FNDE, 2016). **OBJETIVO** Analisar os principais desafios e potencialidades da aquisição de produtos alimentícios da agricultura familiar em doze municípios do Pará a partir de relatos dos atores envolvidos no processo. **METODOLOGIA** Trata-se de uma pesquisa de natureza qualitativa que busca relatar a realidade a partir da visão dos próprios atores sociais envolvidos com esse processo de compras públicas no ano de 2019. A análise de deu a partir de questionários estruturados preenchidos e realização de oficinas regionalizadas objetivando promover o diálogo entre os atores. Os atores participantes foram Nutricionistas Responsáveis Técnicos, Técnicos Extensionistas da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Pará, Secretários de Educação e da Agricultura, além de lideranças de associações de agricultores locais. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde da

Universidade Federal do Pará, sob o parecer 1.921.484. **RESULTADOS** No que concerne aos principais desafios encontrados pelo projeto, podemos destacar: a) condições estruturais, tanto dos agricultores quanto das escolas; b) falta de preparo ou engajamento de alguns atores sociais envolvidos, não havendo um trabalho contínuo de melhoria na maioria dos municípios, enfraquecendo os laços entre os atores e sendo altamente afetados por constantes mudanças na gestão municipal, onde por muitas vezes os novos integrantes desconhecem a legislação que rege o PNAE; c) As exigências burocráticas documental; d) logística de entrega e abastecimento, a realidade da região amazônica é peculiar, onde o deslocamento é dificultado devido à extensão territorial e existência de diversas escolas em área de difícil acesso. Com relação as potencialidade, destacamos: a) valorização da agricultura familiar e de tradições alimentares locais; b) promoção da organização produtiva, pois devido a alta demanda da alimentação escolar faz se necessário a união de agricultores para que possam adentrar nesse nicho; c) geração de renda e emancipação social; d) melhoria da qualidade da refeição, haja vista que a agricultura familiar consiste em grande parte de alimentos in natura ou minimamente processados, possibilitando o aumento do consumo de frutas e verduras. **CONCLUSÃO** A partir dos dados da pesquisa é possível observar diversos aspectos que permitem afirmar que o PNAE é capaz de contribuir para uma significativa melhoria no cenário da agricultura familiar do Brasil. Para isto, dado à exposição dos desafios, é necessário promover a melhoria através de um acompanhamento técnico contínuo, valorizando a produção local, além de fortalecer e capacitar os agricultores para terem acesso a essa política tão importante.

Palavras-chave: agricultura familiar; alimentação escolar; Segurança alimentar;

ASSOCIAÇÃO ENTRE AS SÍNDROMES HIPERTENSIVAS DA GESTAÇÃO E A PREMATURIDADE: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

ELIZABETH DE PAULA FRANCO¹; SILVANA GRANADO NOGUEIRA DA GAMA²; MARIA ELISABETH LOPES MOREIRA¹; YASMIN NOTARBARTOLO DI VILLAROSA DO AMARAL¹; CLAUDIA SAUNDERS³; DANIELE MARANO ROCHA¹.

1. INSTITUTO NACIONAL DA SAÚDE DA MULHER, DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE FERNANDES FIGUEIRA, - BRASIL; 2. ESCOLA NACIONAL DE SAÚDE PÚBLICA DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As síndromes hipertensivas da gestação são uma das complicações clínicas mais frequentes da gestação (ACOG, 2002). Mundialmente são responsáveis pela segunda causa de morte materna superada apenas pela hemorragia (ANTUNES et al., 2017). No Brasil, são consideradas a primeira causa de morte materna acometendo cerca de 5 a 17% das gestantes (OLIVEIRA et al., 2016). Para a OMS 2012, a hipertensão arterial materna tem forte associação com a prematuridade, devido ao trabalho de parto prematuro espontâneo ou à conduta obstétrica de interrupção da gestação por conta do comprometimento materno-fetal (CRUZ et al., 2018). Para Souza, Araújo e Costa (2011), as síndromes hipertensivas da gestação podem aumentar a incidência de parto prematuro de 3,9% a 14,1% de acordo com a gravidade da doença. As intercorrências resultantes das diversas

complicações clínicas da prematuridade podem contribuir para maiores taxas de morbidade e mortalidade neonatal, reinternações, déficit de crescimento, atraso no desenvolvimento neuropsicomotor, entre outros (VIANA et al., 2014). **OBJETIVO** Avaliar a associação entre as síndromes hipertensivas da gestação e a prematuridade. **METODOLOGIA** Trata-se de uma revisão sistemática da literatura. A seleção dos artigos foi realizada, em abril de 2019, nas bases de dados: Pubmed, Scopus, Embase, Web of Science e Biblioteca Virtual em Saúde utilizando os descritores: pregnancy-induced hypertension, prematurity e neonates. Não houve restrição de idioma e ano de publicação, a estratégia de busca estabelecida, resultou em 461 artigos, sendo 82 na base de dados Pubmed, 137 na Embase, 14 na Web of Science e 47 na SCOPUS. Desse total de artigos encontrados, 18, foram selecionados para leitura na íntegra. Após extensa seleção, apenas oito artigos foram elegíveis (cinco transversais, dois casos-controle e uma coorte), publicados entre 2005 e 2015. **RESULTADOS** No que diz respeito aos resultados da associação entre as síndromes hipertensivas da gestação e a prematuridade, dois artigos avaliaram todas as categorias que perfazem a classificação da síndrome hipertensiva da gestação e observaram associação significativa entre essas e a prematuridade. Um artigo encontrou associação entre a hipertensão arterial crônica e a prematuridade. Sobre a pré-eclâmpsia e eclampsia, apenas um artigo observou associação com a prematuridade. Quanto à pré-eclâmpsia com ou sem proteinúria, dois artigos encontram associação com a prematuridade. um artigo avaliou a associação entre a síndrome HELLP e prematuridade, verificando associação. Apenas um artigo não observou associação entre a hipertensão gestacional e a prematuridade. **CONCLUSÃO** Foi observada associação entre as síndromes hipertensivas da gestação e a prematuridade na maioria dos estudos selecionados. Os resultados reforçam a importância do diagnóstico e tratamento adequado precocemente, com acesso garantido no pré-natal de alto risco, visando a antever desfechos negativos e reduzir complicações precoces e sequelas tardias para o binômio materno-infantil.

Palavras-chave: gestação de alto risco; síndromes hipertensivas da gestação; prematuro;

CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS EM CRIANÇAS DE 6 A 23 MESES DE IDADE: UMA ANÁLISE A PARTIR DOS MARCADORES DE CONSUMO ALIMENTAR

NÁDIA CAROLINE DE MOURA MATIAS; LEUDIMAR CARVALHO SOARES FILHO;
DAMARIS ALVES SILVA PINTO; DENISY PINTO LIMA; RAYSSA BARROS DE FRANCA
SILVA.

SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE DO MARANHÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Desde os primeiros anos de vida, as crianças estão consumindo pouca variedade de alimentos in natura ou minimamente processados e estão sendo expostas muito cedo aos alimentos ultraprocessados. Tais alimentos, não devem ser oferecidos às crianças e devem ser evitados pelos adultos, por conter quantidades excessivas de calorias, sal, açúcar, gorduras e aditivos que são prejudiciais à saúde, resultando no aumento do sobrepeso e da obesidade (BRASIL, 2019). Nas

crianças, a obesidade está relacionada ao consumo dos alimentos ultraprocessados, e ao desmame precoce do aleitamento materno (AM) (ALLEO, 2014). A introdução desses alimentos em fases iniciais do desenvolvimento tem efeitos também em longo prazo sobre a saúde das crianças, predispondo-os ao desenvolvimento de doenças crônicas na vida adulta. **OBJETIVO** Analisar os marcadores de consumo alimentar, referente ao consumo de alimentos ultraprocessados em crianças de 06 a 23 meses de idade. **METODOLOGIA** Trabalho descritivo, realizado a partir da análise dos dados secundários de marcadores de consumo alimentar, provenientes do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) através da plataforma web e-Gestor Atenção Básica (AB) do Ministério da Saúde. Foram gerados os relatórios de consumo alimentar, para a faixa etária de 6 a 23 meses de idade, referentes aos anos de 2015 a 2019, no estado do Maranhão. Foram analisados três tipos de relatórios de consumo alimentar, a saber: 1-Consumo de Bebidas Adoçadas; 2-Consumo de Macarrão Instantâneo, Salgadinhos de Pacote ou Biscoitos Salgados; 3-Consumo de Biscoitos Recheados, Doces ou Guloseimas. **RESULTADOS** Observou-se que durante o período de 2015 a 2019, nas crianças menores de 2 anos de idade que tiveram dados de consumo alimentar coletados na Atenção Básica, houve redução no consumo de bebidas adoçadas, passando de 38% para 31%, assim como houve redução no consumo de macarrão instantâneo, salgadinhos de pacote ou biscoitos, passando de 33% para 24%, e do consumo de biscoitos recheados, doces e guloseimas, passando de 27% para 22%, durante o período analisado. **CONCLUSÃO** A implementação de políticas públicas voltadas à promoção, proteção e apoio ao aleitamento materno e a alimentação complementar saudável avançaram nos últimos anos. Ações que objetivam o aprimoramento das competências e habilidades dos profissionais da Atenção Básica sobre as referidas temáticas estão sendo realizadas, abrangendo todo o estado. No entanto, os percentuais de consumo de alimentos ultraprocessados, embora estejam reduzindo, ainda são muito expressivos, tornando-se ainda um desafio para se garantir a prática de uma alimentação adequada e saudável nos primeiros anos de vida.

Palavras-chave: Alimentos Ultraprocessados; Crianças; Obesidade; Vigilância Alimentar e Nutricional;

PRIMEIRA CORRIDINHA “CRESCER ATIVO” NO MUNICÍPIO DE VIGIA DE NAZARÉ – PA: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA DO PROGRAMA SAÚDE NA ESCOLA (PSE)

CAROLINE REGINA SILVA DA SILVA; DAYANE MAYRA MARTINS SANTA ROSA;
CARLA CAROLINE SILVA OLIVEIRA.
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O programa Saúde na Escola (PSE) tem por objetivo reforçar a prevenção e promoção de saúde dos estudantes da rede pública de ensino. Contribuindo por meio de ações conjuntas entre saúde e educação no pleno desenvolvimento de formação e na melhoria da qualidade de vida dos educandos. Atualmente a prevalência de excesso de peso e obesidade aliado ao sedentarismo em escolares vem crescendo e são considerados os maiores desafios de saúde pública

no Brasil e no mundo. O presente trabalho traçou ações integradas ao Programa Saúde na Escola (PSE) e possibilitou aos alunos do município vivenciarem atividades de alimentação e nutrição e incentivo à prática de atividade física. **OBJETIVO** Este trabalho objetiva relatar a experiência vivida no município de Vigia de Nazaré PA com ações de incentivo a prática de atividade física e promoção de hábitos alimentares saudáveis. **METODOLOGIA** Inicialmente foram realizadas as ações de alimentação e nutrição e práticas de atividade física nas escolas municipais contempladas pelo Programa Saúde na Escola (PSE), com ênfase nas atividades de práticas corporais e alimentação saudável nas diferentes faixas etárias. No ambiente escolar, as ações foram realizadas com as práticas educativas e preventivas quanto à alimentação saudável e cuidados com o corpo. Após finalizadas as atividades do PSE, cumprindo o planejamento de ações municipal, houve uma reunião intersectorial envolvendo a organização do evento para a elaboração da primeira corridinha por nome Crescer Ativo do município de Vigia de Nazaré. Foram entregues fichas de inscrição da corridinha para todos os professores de educação física das escolas contempladas pelo Programa Saúde na Escola (PSE) da zona rural e urbana. O critério para a inscrição era crianças com idade entre 8 à 12 anos, de ambos os sexos. Mas houve modificações ao longo do preparo do evento, sendo realizado uma outra corrida para a faixa etária de 3 a 10 anos que contemplavam o programa Crescer Saudável. Foi obrigatório a participação dos professores de educação física e mais um responsável legal do aluno no dia do evento final. **RESULTADOS** A experiência foi enriquecedora mediante a toda interação entre as secretarias a fim de realizar um grande evento. Tendo em vista que todas as atividades realizadas nas escolas tiveram grande importância para a culminância do trabalho através da corrida. A primeira corridinha contou com um quantitativo médio de 150 crianças, com duração média de 20 minutos desde a largada até a chegada na praça principal da cidade. Foram entregues medalhas para todos os participantes, troféus do primeiro ao terceiro lugar nas duas categorias (feminino e masculino) e ao final da premiação mesa com frutas, sucos naturais e muita água para todas as crianças. Que ainda contou com apoio da equipe de fiscais e equipe de saúde (SAMU, nutricionista e enfermeira). **CONCLUSÃO** A corridinha Crescer Ativo proporcionou momentos de integração e troca entre equipes, participantes e a comunidade vigiense. Permitindo um novo olhar sobre as práticas corporais, alimentação saudável e promoção a saúde. O trabalho contemplou temas essenciais dentro dos programas inseridos, dando enfoque à saúde de nossas crianças. Dessa forma, tanto a atividade física, quanto a alimentação deve ser vista como um suporte eficaz na mudança de comportamento das crianças nos dias atuais, buscando assim prevenir a obesidade na infância e juventude, pois são essas ações que contribui para bons hábitos e garantia da promoção e da qualidade de vida.

Palavras-chave: Educação; Educação em Saúde; Programa Saúde na Escola; Saúde;

OLHAR POPULAR SOBRE A DOENÇA DE CHAGAS PELO AÇAÍ, ATRAVÉS DE INQUERITO DE CONHECIMENTO, ATITUDES E PRÁTICAS.

PHAMELA REGINA VASCONCELOS DA SILVA¹; DANIELLE CARNEIRO FARIAS¹;
LEONAN CORDEIRO DE OLIVEIRA¹; TANIA DO SOCORRO SOUZA CHAVES²;
ROBERTA REBELO DA SILVA PEREIRA¹; BEATRIZ GURJAO DIAS¹.

1. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, ANANINDEUA - PA - BRASIL; 2. INSTITUTO EVANDRO CHAGAS, ANANINDEUA - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A doença de Chagas também conhecida como Tripanossomíase americana, tem alta morbi-mortalidade. Suas formas de transmissão podem acontecer por via vetorial, oral, vertical ou transfusional. Segundo boletim epidemiológico recente a via mais prevalente é a oral, com maior acometimento no estado do Pará. Isto se justifica pelo fato de o principal veículo de transmissão ser o açaí, fruto de maior consumo no estado, agregado a cultura local. Sendo assim, a doença de Chagas por via oral é classificada como Doença Veiculada por Alimento, quando o açaí artesanal é batido junto ao barbeiro ou fezes dele com o Trypanossoma cruzi. Portanto, este estudo ressalta o perigo da contaminação por consumo de açaí sem o devido cuidado de higiene e processamento, observado através do olhar da população local. **OBJETIVO** Identificar os conhecimentos da população a respeito da doença de Chagas e analisar o nível de exposição à doença por suas práticas alimentares adotadas. **METODOLOGIA** Estudo quantitativo, através de inquérito de conhecimentos, atitudes e práticas (CAP) e questionário de frequência alimentar (QFA), aplicados em usuários de um ambulatório de investigação de síndrome febril, respaldado sobre autorização de parecer ético, CEP nº 2.611.439. Posteriormente organizados em banco de dados Excel, posteriormente analisado no Epi Info 7 e BioEstat, com margem de 95% de confiança. Foram incluídos participantes maiores de 18 anos e com plenas condições mentais de responder ao questionário. **RESULTADOS** Foram abordados 251 participantes, onde 31 foram excluídos por terem formulários incompletos. Na análise sobre o conhecimento das formas de transmissão da doença de Chagas, 184 (91,54%) afirmaram saber como se adquire e 153 (91,1%) acreditam que o açaí pode veicular a doença, porém apenas 8 sabem explicar boas práticas de fabricação e 18 afirmam saber o que são as Doenças Veiculadas por Alimentos e como evitar a transmissão oral da doença. Observou-se que a base alimentar habitual é de pão, arroz, farinhas, verduras, frutas e feijão, evidenciando alto consumo de carboidratos nas suas mais variadas formas, com bom consumo de proteínas animais também, exceto as carnes de caça (tatu, paca, jacaré). Além da dieta habitual constatou-se alta frequência no consumo de açaí, onde 229 consomem o açaí, 41% dos participantes consomem 4 vezes ou mais durante a semana, 40,1% come pelo menos 1 vez por semana e somente 17% nunca ingere o açaí ou relata ingerir muito raramente. **CONCLUSÃO** Observa-se que a dieta amazônica tem a base alimentar semelhante à do restante do Brasil, tendo o famoso arroz e feijão com alta frequência, porém com consumo quase diário do açaí. Na investigação do questionário de frequência alimentar notou-se que mais de 40% da população consome o fruto pelo menos uma vez por semana, atentou-se então à importância cultural e alimentar do fruto açaí, ressaltado pela necessidade de segurança alimentar do fruto, em especial nas populações tradicionais da Amazônia, como discutido por diversos autores. Os dados evidenciam o desafio na saúde pública sobre a situação epidemiológica da doença de Chagas com relação a insegurança alimentar e a falta de medidas mais efetivas de prevenção por parte dos estados e da própria comunidade, que deve ser educada, orientada e treinada para auxiliar nas estratégias de controle

Palavras-chave: Açaí; Cultura; Chagas;

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DO LEITE HUMANO E ASSOCIAÇÃO COM FATORES MATERNOS E PERINATAIS

RAQUEL XIMENES MELO; DANIELE MARANO ROCHA; MARIA ELISABETH LOPES MOREIRA; ELIZABETH DE PAULA FRANCO; ANA CAROLINA CARIOCA DA COSTA; RACHEL DIAS JORGE NETO.

INSTITUTO NACIONAL DA SAÚDE DA MULHER DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE FERNANDES FIGUEIRA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os Bancos de Leite Humano visam a promoção, a proteção e o apoio às gestantes, nutrizes e aos recém-nascidos internados. O leite humano doado é em sua grande maioria de mães que tiveram a gestação a termo (APRILE & FEFERBAUM, 2011) e apresenta importantes variações em sua composição que pode ser influenciada por alguns fatores, tais como o estado nutricional da gestante, a idade materna (ÁLVAREZ DE ACOSTA et al, 2013), desordens maternas (hipertensão arterial e diabetes mellitus), o estágio da lactação (MASMANN et al, 2015), o sexo da criança (THAKKAR et al, 2013), entre outros. Todavia, ainda há controvérsias sobre essa adequação quando se detém sobre o grupo dos recém-nascidos de muito baixo peso e os prematuros (ARSLANOGLU et al, 2019). **OBJETIVO** Avaliar o perfil das doadoras e a associação entre fatores maternos e perinatais e a composição nutricional do leite humano. **METODOLOGIA** Foi realizado um estudo transversal entre novembro de 2018 e janeiro de 2020 com 181 doadoras de um Posto de Coleta e quatro Bancos de Leite Humano do Município do Rio de Janeiro e um de Duque de Caxias. As variáveis foram coletadas através de um questionário padronizado contendo questões maternas e do recém-nascido. A variável dependente do estudo foi a composição nutricional (proteína, lipídio, carboidrato, energia) do leite humano maduro analisada pelo aparelho Human Milk Analyzer - Miris™ (Uppsala, Sweden) que utiliza tecnologia baseada na transmissão de espectroscopia no infravermelho médio. As variáveis independentes do estudo foram a idade, o uso de álcool, o fumo, a presença de morbidades maternas (hipertensão arterial e diabetes mellitus), o estado nutricional pré-gestacional, o ganho de peso gestacional, o gênero do neonato, o tipo de parto e a idade gestacional no nascimento. As amostras classificadas com acidez igual ou inferior a 8ºD pelo método de Dornic tiveram sua composição nutricional analisada pelo Miris™. O presente trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto Nacional de Saúde da Mulher, da Criança e do Adolescente Fernandes Figueira (CEP/IFF) (CAE: 97982918.5.0000.5269). **RESULTADOS** A média da idade materna foi de 33,11 anos, com variação entre 16 e 43 anos, 79,6% tinham cursado ensino superior completo e 64,10% se autodeclararam branca. A média da idade gestacional foi de 39 semanas e 56,4% realizaram cesariana. Sobre os hábitos maternos, 14,4% consumiram bebida alcoólica na gestação e 11,6% durante a amamentação. Em relação ao estado nutricional pré-gestacional, 34,8% foram classificadas com excesso de peso e 37% ganharam peso acima do recomendado. A obesidade pré-gestacional e o ganho de peso gestacional acima do recomendado acarretaram redução da quantidade proteica no leite humano. **CONCLUSÃO** Foi possível observar que importantes fatores maternos reduziram a quantidade proteica do leite humano. Espera-se que os resultados deste estudo reforcem a importância da vigilância nutricional para identificação e acompanhamento de mulheres em risco nutricional, afim de prevenir o comprometimento da saúde da mulher e do recém-nascido, como também assegurar que esses fatores maternos não modifiquem a composição nutricional do leite humano.

Palavras-chave: Aleitamento Materno; Banco de Leite; Macronutrientes; Nutrição do lactente;

FORTALECIMENTO DO NUTRICIONISTA EM POLÍTICAS PÚBLICAS EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM TRÊS MUNICÍPIOS DA REGIÃO LITORÂNEA DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

HELENA CRISTINA CAMELO NASCIMENTO GUEDES; MARIA ARLETTE SADDY;
CELINA SZUCHMACHER OLIVEIRA; ANNA CAROLINA REGO COSTA; SAMARA
GOMES SILVA CRANCIO; CRISTINA HELENA DO COUTO.
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 4ª REGIÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Nutricionista, em todas as áreas de atuação, exerce um papel social na promoção da saúde como facilitador do acesso ao Direito Humano a Alimentação Adequada previsto na Constituição Federal. Atua de forma dinâmica, diferenciando-se nas ações de prevenção e riscos relacionados à saúde pública, bem como no planejamento, direção e controle de atividades, a fim de gerar soluções proativas que contribuam para o desenvolvimento da gestão do município. Dando cumprimento ao caráter orientador da fiscalização estabelecido na lei 6.583/1978 e o previsto nas Resoluções do Conselho Federal de Nutricionistas 600/2018 e 465/2010, o Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região reforça a importância de estabelecer parceria com os nutricionistas dos municípios do Rio de Janeiro, bem como com os gestores municipais. **OBJETIVO** Avaliar o impacto do projeto Fortalecimento das Políticas Públicas em Alimentação e Nutrição na adequação quadro técnico de nutricionistas nas Secretarias de Saúde, Educação e Assistência Social nos municípios de Cabo Frio, Rio das Ostras e Saquarema no estado do Rio de Janeiro. **METODOLOGIA** O projeto Fortalecimento das Políticas Públicas em Alimentação e Nutrição foi executado pelo Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região em 2019 em 03 municípios da região litorânea do Rio de Janeiro: Cabo Frio, Rio das Ostras e Saquarema. Realizou-se um estudo transversal e descritivo cujo critério de inclusão foi o número de profissionais inscritos e de denúncias. O projeto ocorreu em três etapas: 1- diagnóstico das condições de trabalho, quadro técnico de nutricionista nas secretarias de saúde, educação e assistência social e a existência da Área Técnica de Alimentação e Nutrição; 2 - reunião com os gestores para apresentação do diagnóstico encontrado e pactuação de metas e prazos para a solução dos problemas pautados; 3 - monitoramento dos prazos e metas. Analisou-se o quadro técnico de nutricionistas com base nas Resoluções do Conselho Federal de Nutricionistas 600/2018 e 465/2010. **RESULTADOS** Nos três municípios estudados identificou-se déficit de quadro técnico. A totalidade de reuniões planejada com os gestores foi realizada. Do total de metas pactuadas, 36,7% foram atendidas. As metas atendidas foram: abertura de processo seletivo, convocação de nutricionistas aprovadas em processo seletivo, abertura de concurso público e disponibilização de carro para visita as unidades escolares. Foram criadas ou preenchidas 22 vagas, sendo 07 na Assistência Social. Não foram consideradas as vagas por meio de nomeação, pois esse vínculo não foi elencado nas metas pactuadas, dada a sua fragilidade. Cabe ressaltar que foram criadas 03 vagas por nomeação. Apesar das vagas criadas o recomendado pela legislação profissional não foi cumprido. Quanto às metas não atendidas, 18,2% ocorreram em secretarias onde houve mudança de gestão e outros 18,2% não incluíram o cargo de nutricionista nos organogramas das secretarias. Dos três municípios estudados, um (33,3%) não contava com Área Técnica de Alimentação e Nutrição. **CONCLUSÃO** O presente estudo demonstrou que, apesar do déficit de quadro técnico de nutricionistas, o impacto da atuação do Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região resultou na

ampliação do quantitativo de nutricionistas. A despeito das vagas criadas, os parâmetros numéricos recomendados pela legislação profissional ainda não foram cumpridos, o que indica a necessidade de continuidade do projeto.

Palavras-chave: autonomia; conselho de nutricionistas; gestão; nutricionista; políticas públicas

ACESSO ÀS AÇÕES INTERSETORIAIS ENTRE TITULARES E NÃO TITULARES DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA

JOSÉ ANAEL NEVES; MARIA ANGELICA TAVARES DE MEDEIROS; LIA THIEME
OIKAWA ZANGIROLANI.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO CAMPUS BAIXADA SANTISTA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Programa Bolsa Família (PBF) prevê o acesso a serviços de Saúde e de Educação na forma de condicionalidades, além de ações intersetoriais a serem pactuadas pelas gestões municipais desses setores e da Assistência Social. A despeito disso, são escassos os estudos disponíveis sobre ações intersetoriais no PBF (SOUSA et al., 2019). **OBJETIVO** Analisar e comparar se existe diferença em pertencer ou não ao PBF no acesso às ações intersetoriais entre famílias titulares e não titulares do Programa na periferia de um grande centro urbano do Sudeste brasileiro. **METODOLOGIA** Estudo transversal, com abordagem quantitativa, realizado na Região dos Morros de Santos, São Paulo, Brasil, em 2017, junto a famílias titulares e não titulares do PBF. Selecionouse amostra representativa da população, constituída por 380 famílias, 190 titulares e 190 não titulares. Aplicou-se instrumento estruturado com questões que versavam sobre o acesso às ações intersetoriais. Realizaram-se análise descritiva dos dados e teste qui-quadrado ou teste exato de Fisher, para comparar famílias titulares e não titulares com as variáveis do estudo. Considerou-se o nível de significância de 5% ($p=0,05$). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de São Paulo (parecer nº.1.368.570). **RESULTADOS** Analisaram-se os dados de 380 famílias, 190 titulares do PBF e 190 não titulares. A totalidade das entrevistadas era composta por mulheres, com idade média de 33 e 31 anos, respectivamente. De forma geral, as ações intersetoriais foram pouco referidas nos diferentes grupos. Encontraram-se diferenças estatisticamente significantes entre os grupos (p -valor 0,001) apenas para as atividades culturais, ainda que estas tenham sido retratadas por pequeno percentual de famílias, 16,3% entre titulares do PBF, e 4,2% entre não titulares. A participação de crianças em atividades planejadas intersetorialmente foi aludida por 30,5% das titulares do PBF e 21,6% das não titulares, sem diferenças estatisticamente significantes entre os grupos (p -valor 0,061). As ações disponíveis para mães, pais ou responsáveis foram ainda menos referidas, 8,4% (p -valor 0,999). Atividades de formação, capacitação, aprendizado em línguas ou profissionalizantes, mencionadas por 4,2% e 5,8%, respectivamente, igualmente não exibiram diferenças entre os grupos (p -valor 0,266), assim como atividades esportivas (p -valor 0,077). **CONCLUSÃO** Verificou-se baixo acesso a ações intersetoriais entre titulares e não titulares do PBF nos Morros de Santos, reforçando o esquecimento histórico dos grupos populacionais em territórios de vulnerabilidade. Neste caso específico, pertencer ou não ao

Programa, política de natureza essencialmente intersetorial, não resultou em maior acesso pela população titular do Programa. Tais resultados poderão subsidiar gestores do Programa na pactuação de estratégias de fomento a essas ações.

Palavras-chave: Programa Bolsa Família; Programas e Políticas de Nutrição e Alim; Transferência Condicionada de Renda; Colaboração Intersetorial; Política Pública

SEMÁFORO DA ALIMENTAÇÃO: O USO DAS CORES COMO FERRAMENTA DE INCENTIVO NA ESCOLHA DOS ALIMENTOS PARA CRIANÇAS ATENDIDAS NA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE DE SAÚDE EM BELÉM PARÁ

MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL; PEDRO PAULO MORAES DA CÂMARA;
KESIA PRESTES VALENTE; ANA LETÍCIA DA SILVA FERREIRA; DAYANNE
CAROLINE PINHEIRO GARCES; REJANE MARIA SALES CAVALCANTE MORI.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O marco de referência de Educação Alimentar e Nutricional para as políticas públicas define Educação Alimentar e Nutricional como uma área de contínuo conhecimento e de caráter transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional, com abordagem de temáticas problematizadoras que possibilitam o diálogo em todas as fases da vida, etapas do sistema alimentar e as interações e significados que compõem o comportamento alimentar. Assim, a Educação Alimentar e Nutricional busca promover autonomia, utilizando estratégias e ferramentas que incentivem as boas práticas alimentares a fim de proporcionar uma qualidade de vida melhor à população, principalmente infantil, uma vez que a formação de hábitos alimentares e outras atitudes saudáveis são adquiridas nesta fase e irão se perpetuar até a vida adulta. **OBJETIVO** Relatar a experiência de uma atividade de Educação Alimentar e Nutricional com crianças atendidas na Atenção Primária à Saúde. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência realizado no mês de janeiro de 2020, com crianças de dois a sete anos de idade, de ambos os sexos, atendidas na Unidade Municipal de Saúde do Guamá, em Belém, Pará. A atividade faz parte do projeto de Extensão Oficina da Saúde: ações de educação alimentar e nutricional para crianças na atenção primária à saúde da Universidade Federal do Pará, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa desta instituição sob parecer número 3.380.831. A ação contou com a participação de seis crianças, após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido pelos responsáveis, e foi desenvolvida em quatro etapas: Na primeira etapa foi feito um levantamento bibliográfico acerca do assunto; Em seguida foi confeccionado um semáforo de papelão, onde cada cor categorizava um grupo de alimentos. Os classificados no âmbito do semáforo verde correspondiam aos que devem ser consumidos com maior frequência; os do amarelo representam aqueles que precisam ser consumidos com moderação; e os do vermelho retratam os que não devem ser consumidos diariamente. A atividade se deu inicialmente com uma exposição oral dialogada sobre o significado do semáforo e posteriormente foi proposto que as crianças fossem colocando cada figura de alimentos no seu devido lugar de acordo com sua importância na nossa alimentação. **RESULTADOS** Foi observada uma

participação ativa das crianças na atividade desenvolvida, uma vez que conseguiram aprender, brincando sobre a importância de consumir alimentos mais saudáveis e evitar os alimentos processados e ultraprocessados para reduzir a incidência de doenças e agravos não transmissíveis, proporcionando uma melhor qualidade de vida desta população. **CONCLUSÃO** Concluiu-se que ações de educação alimentar e nutricional devem ser de duração continuada na Atenção primária à saúde, para que contribuam nas mudanças efetivas no comportamento alimentar e, conseqüentemente, no controle de doenças e agravos não transmissíveis e na prevenção dos distúrbios nutricionais. O uso de metodologias lúdicas favorece esse processo.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional; Nutrição; Infância;

QUALIFICAÇÃO DE ATORES DA SAÚDE: CAPACITAÇÃO SOBRE A POLÍTICA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO E O GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA

JEROSIANE NUNES MARCHAUKOSKI¹; DANIELA RAU SPERANDIO¹; EVELYN DO ROCIO GIEHL MENEGHELLI¹; ESTHER HEYDE SELKE COSTA¹; ELOYSE WEENY RAMOS BIEBERBACH CESCHIM²; KEITTY LUISE DOS SANTOS¹.

1. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE PINHAIS, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Secretaria Municipal de Saúde de Pinhais/PR elaborou e executou em 2019 uma capacitação para os profissionais da Atenção Primária à Saúde com base na Política Nacional de Educação Permanente em Saúde que relaciona a aprendizagem a atividade profissional e objetiva o aperfeiçoamento do processo de trabalho, com a abordagem da Política Nacional de Alimentação e Nutrição e do Guia Alimentar para a População Brasileira. Essa iniciativa foi possibilitada pelo recurso destinado pelo Ministério da Saúde através da Portaria 1730 de 19/08/2013, que estabelece incentivo de custeio para estruturação e implementação de ações de alimentação e nutrição pelas secretarias Estaduais e Municipais de Saúde com base na Política de Alimentação e Nutrição e que tem como um dos eixos de priorização a qualificação da força de trabalho em alimentação e nutrição nas Redes de Atenção à Saúde, principalmente no âmbito da Atenção Básica. **OBJETIVO** Promover estratégias de organização da Atenção Alimentar e Nutricional, Educação Alimentar e Nutricional na Atenção Básica, o empoderamento e a autonomia dos profissionais de saúde com uma abordagem crítico-reflexiva, visando aprimoramento do trabalho em equipe para Promoção da Alimentação Adequada e Saudável, desenvolvimento de atividades de alimentação e nutrição com foco nas demandas e necessidades da atenção básica em saúde. **METODOLOGIA** A capacitação foi organizada dividindo 5 turmas com uma média de 45 participantes cada e carga horária de 4 horas. Primeiramente foram abordados os temas Política Nacional de Alimentação e Nutrição e as ações na Atenção Primária à Saúde. No segundo momento houve a divisão da turma em cinco pequenos grupos para realização de dinâmica crítico-reflexiva com enfoque nos seguintes subtemas: 1. Como a área da Nutrição e Alimentação contribui para minha prática?; 2. Em quais diretrizes eu posso contribuir com

a PNAN em Pinhais?; 3.Quais programas, trabalhos e projetos de Nutrição que são realizados em Pinhais?; 4.Sugiro que Pinhais realize trabalhos de nutrição nos temas; 5.Sobre nutrição e alimentação eu gostaria de saber mais sobre?. Na sequência ocorreu a exposição do Guia Alimentar para a População Brasileira, focado nos 10 passos para uma alimentação saudável, seguido de prática com um quiz on-line com questões sobre o Guia. A finalização da capacitação se deu com a discussão crítico-reflexiva sobre a Política de Alimentação e Nutrição em Pinhais. **RESULTADOS** Participaram 224 profissionais de saúde, médicos, enfermeiros, dentistas, psicólogos, nutricionistas, agentes comunitários de saúde, auxiliares e técnicos de enfermagem e saúde bucal. A discussão crítico-reflexiva resultou em proposta de 5 mini cursos de nutrição para o ano de 2020 com diversos temas de alimentação e nutrição e 2 macro cursos, tendo como base os temas elencados na dinâmica. **CONCLUSÃO** A educação permanente em saúde, especialmente na área de alimentação e nutrição é uma estratégia fundamental para incentivo, apoio e proteção da Alimentação Adequada e Saudável e também importante na organização e planejamento de ações de alimentação e nutrição estruturadas a partir de uma visão participativa que atenda as demandas da atenção primária à saúde.

Palavras-chave: Atenção Primária à Saúde; Educação Permanente; Qualificação;

ÍNDICE E CARGA GLICÊMICA DA DIETA DURANTE A GESTAÇÃO: ASSOCIAÇÃO COM GANHO DE PESO GESTACIONAL E PESO AO NASCER

CAROLINE DE BARROS GOMES¹; MARIA ANTONIETA DE BARROS LEITE CARVALHAES¹; MAIRA BARRETO MALTA²; MARIA HELENA D'AQUINO BENICIO².

1. FACULDADE DE MEDICINA DE BOTUCATU, UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA, - BRASIL; 2. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O índice glicêmico da dieta é uma forma de avaliar o consumo alimentar que considera a resposta glicêmica ao grupo de diferentes carboidratos presentes na dieta. A carga glicêmica representa o efeito glicêmico geral da dieta e é calculada multiplicando o IG pelo número de gramas de carboidratos. Dietas com baixo índice glicêmico e baixa carga glicêmica têm sido identificadas como potencialmente capazes de prevenir doenças crônicas em adultos, mas a relação entre o índice glicêmico/carga glicêmica da dieta materna e dois importantes eventos perinatais - o ganho de peso gestacional e o peso ao nascer ainda é controversa e merecedora de mais estudos. **OBJETIVO** O objetivo deste estudo foi investigar a relação entre índice e carga glicêmica da dieta materna e ganho de peso gestacional e peso ao nascer. **METODOLOGIA** Uma coorte de gestantes adultas com risco obstétrico usual foi acompanhada em Botucatu, SP, Brasil (N=267). Dois recordatórios alimentares de 24 horas foram coletados em cada trimestre gestacional (**RESULTADOS** O aumento de um ponto no índice glicêmico da dieta materna no segundo e terceiro trimestres gestacionais resultou em uma diminuição média de 12,9 g (IC 95% = -21,5; -4,2; p=0,004) no ganho de peso gestacional semanal no mesmo período não se associou ao escore-Z de peso ao nascer. Já a carga glicêmica não se associou a ambos os desfechos. **CONCLUSÃO** Em uma coorte

de gestantes considerada risco habitual de complicações obstétricas, o índice glicêmico da dieta materna foi negativamente associado ao ganho de peso gestacional semanal no segundo e terceiro trimestres gestacionais. Não foi observada associação entre a carga glicêmica e ganho de peso gestacional ou entre índice e carga glicêmica com o escore z do peso ao nascer dos bebês. Desse modo, o enfoque nesses indicadores de qualidade da dieta não parece promissor quando se pretende prevenir ganho de peso gestacional excessivo ou macrosomia em recém-nascidos de gestantes com as características da coorte estudada.

Palavras-chave: Nutrição na Gravidez; Índice Glicêmico; Carga Glicêmica; Gestação;

ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR: ONDE E COMO A MÃE SE INFORMA?

FABIANA SALGADO; GUILLERMO PATRICIO ORTEGA JACOME; NATHALIA BARBOSA DO ESPIRITO SANTO MENDES; WANESSA FRANCOISE DA SILVA AQUINO DO CARMO.

UNIVERSIDADE PRESIDENTE ANTÔNIO CARLOS, JUIZ DE FORA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO A crescente preocupação com a alimentação saudável desperta atenção de mães, pais e cuidadores para a nutrição infantil, via de acesso à saúde que emerge como prioridade na Saúde Pública. As recomendações, segundo a Sociedade Brasileira de Pediatria (2006), são para que se mantenha o aleitamento materno exclusivo até os seis meses de idade e se inicie a introdução da alimentação complementar paralelamente e de maneira gradual. Geralmente introduz-se frutas, depois as papas principais. A consistência dos alimentos aumenta gradativamente, até que se chegue ao alimento da família por volta dos doze meses. Além das mães informarem-se com os pediatras, sua rede de relacionamentos e a internet são importantes fontes, trazendo abordagens mais atuais, porém não necessariamente seguras. Um estudo sobre o acesso a informações de saúde na internet realizado em 2012 em São Paulo, demonstra que 80% dos usuários fazem buscas sobre saúde, de onde obtêm 86% da informação versus 74% de médicos ou especialistas, 50% por televisão ou rádio e 39% de livros. **OBJETIVO** Identificar as fontes de informação utilizadas por mães no momento da alimentação complementar e suas falhas. **METODOLOGIA** Tratou-se de um estudo transversal de base populacional realizado em maio de 2019 com 153 mães de crianças de seis meses a cinco anos de idade em Juiz de Fora- MG. O Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e questionário foram aprovados pelo Comitê de Ética em Pesquisa com seres humanos da Santa Casa de Misericórdia de Juiz de Fora, sob parecer número 3.254.826. Os dados foram analisados no IBM®SPSS com confiança de 95%. **RESULTADOS** Foram entrevistadas 153 mulheres de Juiz de Fora MG, sendo sua idade média de 33,1 anos e o número de filhos de 1,35, com idade de, em média, 30,8 meses. As mães avaliaram concordar, concordar parcialmente ou discordar de afirmativas ligadas à alimentação de seus filhos e, apesar de 85,6% delas buscarem uma alimentação saudável para eles, apenas 32,7% atingem as expectativas desejadas. O pediatra foi apontado como a principal fonte de informação para 89,5% das mães, seguido das avós (56,2%) e da internet (51,6%). Só 22,2% das mães recorreram a nutricionistas. Sobre métodos alternativos de introdução de sólidos, a internet é a principal fonte: 24%

das mães conheceram o método BLW, sigla em inglês para Desmame Conduzido pelo Bebê. Quanto à idade de introdução de alguns alimentos, os dados foram separados e agrupados para mães que concordaram com a afirmativa de que seus filhos comem bem e as que discordaram ou concordaram parcialmente, verificando-se relevância estatística na introdução precoce de seis tipos de alimentos. As mães que se informam sobre alimentação saudável apresentaram menor prevalência com relevância estatística da introdução precoce de doces e refrigerantes. Foi demonstrada baixa oferta de peixes e castanhas. **CONCLUSÃO** O estudo aponta para a necessidade de reforço nas orientações sobre alimentação complementar. Por mais que as mães estejam buscando informações e novos métodos de introdução alimentar, há graves incorreções na prática. As orientações oficiais são desafiadas pelo empoderamento concedido pela informação na internet e rede de apoio. A presença de material oficial na rede pode ser uma boa via de acesso à informação. Estes não apresentando apenas os benefícios do aleitamento materno exclusivo e os cuidados da introdução precoce de alimentos, mas alertando para o não adiamento da introdução de uma diversidade de alimentos, além da sua correta higienização.

Palavras-chave: nutrição materno infantil; introdução alimentar; nutrição infantil; pediatria; maternidade

MUDANÇAS NO CONSUMO ALIMENTAR DE CRIANÇAS DE SEIS A DEZ ANOS DE IDADE, APÓS UM PROGRAMA DE INTERVENÇÃO

THAILA OLIVIERA FAZIO; TELMA MARIA BRAGA COSTA; ANA VITORIA LANZONI CHAVES; GABRIELA PAP.

UNIVERSIDADE DE RIBEIRÃO PRETO, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO A obesidade infantil deve receber atenção por ser considerada uma epidemia em nível mundial, pois sua incidência vem aumentando de forma relevante e sua instalação determina complicações que podem contribuir para o crescimento de outras patologias na infância, sendo possível esse quadro se refletir na fase adulta. **OBJETIVO** O objetivo desse estudo foi avaliar o consumo alimentar de crianças de seis a dez anos de idade, residentes na área de abrangência de Unidades de Saúde da Família de Ribeirão Preto/SP. **METODOLOGIA** Aprovação Comitê de Ética: CAAE: 75010117.9.0000.5498. A pesquisa foi composta pelos seguintes instrumentos: Questionário de Caracterização da Amostra, Questionário de Alimentação do Dia Anterior versão três (QUADA-3) e aferição de peso e estatura (para classificação do estado nutricional segundo Índice de Massa Corporal). O QUADA-3 tem como finalidade apontar a variedade de consumo dos grupos alimentares da criança de forma qualitativa, para estimar a ingestão de alimentos saudáveis, de alta densidade energética ou baixo valor nutritivo. **RESULTADOS** O estudo avaliou 38 crianças e os resultados apontaram diferença entre o sexo feminino e masculino, sendo 63,2% (n=24) e 36,8% (n=14), respectivamente. A idade foi distribuída em duas faixas etárias: 44,7% (n=17) das crianças tinham de seis a sete anos e 55,3% (n=21) de oito a nove anos. Houve a prevalência do estado nutricional de eutrofia (60,52%; n=23), seguida de sobrepeso (18,42%; n=7), obesidade (13,15%; n=5) e obesidade

grave (7,89%; n=3). Em relação ao consumo alimentar, destacou-se a baixa frequência no número de refeições realizadas por dia (de duas a quatro), alto consumo de alimentos industrializados (presentes principalmente no lanche da tarde e jantar) e baixo consumo de frutas, verduras e legumes. Corroborando com dados da literatura, o estudo apontou a prevalência do estado nutricional das crianças de eutrofia, porém a incidência da taxa de excesso de peso é elevada (39,47%, n=15), o que chama atenção para o agravamento nutricional na faixa etária. Após a realização do programa, observou-se que a maioria das crianças (92,10%, n=35) manteve o mesmo estado nutricional, uma criança classificada com obesidade grave passou para obesidade e duas crianças mudaram o estado nutricional para sobrepeso e obesidade, respectivamente. Sobre o consumo alimentar, o grupo das frutas passou a ser mais frequente no lanche da tarde e houve o aumento da ingestão de vegetais folhosos e legumes nas grandes refeições. A ausência dos pais durante as refeições, a alimentação realizada fora de casa e a incorporação da mulher no mercado de trabalho são alguns fatores consequentes das mudanças nos hábitos alimentares e do estilo de vida da sociedade. Além disso, o consumo dos alimentos industrializados, como macarrão instantâneo, embutidos, fast-foods, guloseimas, bebidas açucaradas e outros, se tornaram frequentes e participantes da rotina e dos hábitos alimentares da população devido à sua praticidade, tempo de vida de prateleira prolongado e baixo custo. **CONCLUSÃO** Conclui-se que o presente estudo proporciona dados sobre a incidência do consumo de grupos alimentares tidos como saudáveis e não saudáveis, além do monitoramento de mudanças e rotina alimentar. Apesar da maioria dos escolares encontrarem-se dentro da faixa de adequação para o estado nutricional, esses valores ainda estão acima do recomendado pela Organização Mundial da Saúde, sendo um fator preocupante e desencadeante para o surgimento de complicações e risco de comorbidades.

Palavras-chave: Obesidade Infantil.; Educação Nutricional; Questionário de Alimentação do Dia Anter;

AValiação DO CONHECIMENTO SOBRE O USO DE ALIMENTOS REGIONAIS NA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR COM MÃES DE CRIANÇAS MATRICULADAS EM UMA UNIDADE MUNICIPAL DE SAÚDE EM BELÉM-PA

SANDRA MARIA DOS SANTOS FIGUEIREDO¹; BÁRBARA RAQUEL SANTOS SIQUEIRA²; GIOVANNA CORRÊA DIAS¹.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Até os dois anos de vida, o crescimento e o desenvolvimento são influenciados pelas condições de nascimento e os fatores ambientais em que a criança vive. A promoção da alimentação saudável deve prever um leque amplo de ações que contemplem a formação de hábitos alimentares saudáveis desde a infância. As crenças e tabus maternos tendem a trazer prejuízos à alimentação da criança por limitar o uso de alimentos importantes para seu crescimento e desenvolvimento. **OBJETIVO** Avaliar o conhecimento materno sobre a utilização de alimentos da região Norte na

alimentação complementar de crianças de 6 a 24 meses. **METODOLOGIA** Foi realizado um estudo quali-quantitativo, descritivo, do tipo transversal. A pesquisa foi realizada nos meses de fevereiro e março de 2019 na Unidade Municipal de Saúde do Guamá, após a aprovação do Comitê de Ética e Pesquisa do Centro Universitário do Estado do Pará, sob o parecer nº 3.302.650. A população de estudo foi constituída de 20 mães de crianças na faixa etária entre 06 a 24 meses de idade, matriculadas no Programa de Crescimento e Desenvolvimento da unidade de saúde. **RESULTADOS** Em relação à prática da alimentação das crianças, foi possível revelar que 45% das mães receberam orientações sobre o uso de alimentos regionais na alimentação complementar por um profissional nutricionista, e a orientação recebida foi da inclusão do açaí na alimentação. As mães também foram questionadas sobre a importância do consumo desses alimentos para as crianças e 80% responderam que acham essa ingestão interessante por serem alimentos ricos em vitaminas e minerais e, para adaptar desde cedo os menores com os hábitos alimentares da região. Com isso, foi questionado se as mesmas já tinham ofertado tais alimentos para seus filhos e 95% responderam que sim, porém, entre tantos alimentos da região da Norte, a maioria ofertou somente o açaí. Posteriormente, foi perguntado se as mães possuíam algum receio de dar alimentos regionais para seus filhos e 55% responderam que sim, pois acreditavam que frutas como a pupunha, o açaí e o cupuaçu poderiam fazer mal a criança por serem considerados fortes e gordurosos. **CONCLUSÃO** O estudo evidenciou que as mães, mesmo com receio, estavam oferecendo alimentos típicos da região Norte para seus filhos. Porém, dentre uma enorme variedade deles, somente o açaí estava sendo inserido na alimentação. É necessário que sejam realizadas ações para a promoção da alimentação saudável envolvendo mais que a escolha de alimentos adequados, relacionando-se com o reconhecimento da herança cultural e o valor histórico do alimento, estimulando a utilização de alimentos regionais, contribuindo, assim, para o resgate das tradições e o prazer da alimentação.

Palavras-chave: Alimentação materno-infantil; Nutrição; Atenção primária à saúde;

APLICAÇÃO DO MODELO TRANSTEÓRICO EM INTERVENÇÕES NUTRICIONAIS PARA ADOLESCENTES: REVISÃO SISTEMÁTICA

JENNIFER NAKABAYASHI ROSSI LANGAMER; GISELLE RHAISA DO AMARAL E MELO; MARIA NATACHA TORAL BERTOLIN.
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA. FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE.
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO., BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO A frequente adoção de hábitos alimentares inadequados entre adolescentes evidencia a necessidade de intervenções nutricionais apropriadas para essa fase da vida (AMES et al., 2016, VEREECKEN et al., 2015). O Modelo Transteórico classifica os indivíduos em cinco estágios, de acordo com a motivação e prontidão para mudança. A progressão ao longo dos estágios ocorre por meio dos processos de mudança, aumentando-se também a auto-eficácia, crença na própria capacidade de mudar um determinado comportamento (PROCHASKA & VELICER, 1997). Esse modelo, amplamente adotado em intervenções em saúde, tem sido associado a resultados positivos

inclusive quanto ao comportamento alimentar (ZARE et al., 2016; MENEZES et al., 2018), mas não há revisões sistemáticas sobre intervenções nutricionais com adolescentes que o tenham adotado. **OBJETIVO** Descrever como o Modelo Transteórico foi utilizado em intervenções nutricionais voltadas para adolescentes e avaliar sua efetividade. **METODOLOGIA** O protocolo foi registrado no PROSPERO (#CRD42018096819) e seguiu as recomendações do Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses (PRISMA). Foi realizada uma busca nas bases Adolec, Google Scholar, LILACS, PsycINFO, PubMed, Science Direct e Web of Science, sem restrição de data. Apenas ensaios clínicos randomizados e estudos quasi-experimentais originais e completos, escritos em inglês, português ou espanhol, e que fizessem uso do modelo em intervenções nutricionais para adolescentes foram incluídos nesta revisão. **RESULTADOS** Ao todo 15 artigos foram incluídos. A amostra variou entre 21 e 4158 participantes com idade entre 7 e 19 anos. O modelo foi usado sozinho ou combinado com outras teorias de mudança de comportamento. As estratégias incluíram o uso de websites, vídeos, e-mail e CD-ROM para fornecer informações e avaliar os participantes. Uma intervenção incluiu mensagens do tipo SMS. Outra intervenção contou com o uso de revistas e newsletters. Alguns estudos usaram aconselhamento nutricional baseado nos processos de mudança para promover a mudança de comportamento. A respeito dos tópicos abordados, quatro estudos focaram em estratégias para adolescentes com obesidade, três promoveram uma dieta com baixo teor de gorduras, uma focou em reduzir comportamentos de risco para câncer, três abordaram a prevenção da obesidade e o aumento do consumo de frutas e hortaliças. Todos os estudos com exceção de um fizeram a classificação em estágios. Sete estudos avaliaram o equilíbrio de decisões, cinco avaliaram a auto-eficácia e apenas um avaliou os processos de mudança. Nove intervenções apresentaram resultados significativos voltado para o objeto principal de estudo. Em seis estudos foi apresentado progresso entre os estágios de mudança. Apenas um não teve melhora no equilíbrio de decisões. **CONCLUSÃO** A forma como o modelo é aplicado varia muito entre as intervenções, o que implica em diferenças no design. A maior parte das intervenções não utiliza todos os constructos do modelo. Apesar destas limitações relacionadas aos estudos, o Modelo Transteórico aparenta ser uma estratégia promissora para a personalização de intervenções nutricionais para adolescentes. São necessários estudos futuros que comparem este modelo com os demais modelos de mudança de comportamento, para que haja uma melhor compreensão de sua efetividade.

Palavras-chave: adolescente; consumo alimentar; modelo transteórico; intervenção nutricional;

USO E INFLUÊNCIA DO INSTAGRAM NO COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE ESTUDANTES

GABRIELLA MACHADO DE SOUZA; ROBERTA CRISTINA VIEIRA MENESES; LARISSA SANTOS MARTINS; DANIELLE GOES DA SILVA; GRAZIELLA ROCHA NASCIMENTO; THABATA ZELICE DA CRUZ DE MORAES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O comportamento alimentar pode ser definido como um conjunto de condutas descritas como métodos, reações e maneiras de proceder com o alimento. Entre os fatores que influenciam no comportamento alimentar, as redes sociais on line podem desempenhar um forte papel nas decisões e escolhas alimentares, principalmente entre o público jovem (Alvarenga et al., 2016). O aplicativo Instagram, destaca-se devido ao seu crescimento exponencial nos últimos anos, além da simples comunicação marcada pelo compartilhamento de imagens e vídeos, bem como informações (GOODYEAR et al, 2018; RUMMO et al, 2020). **OBJETIVO** Investigar o uso e a influência do Instagram em aspectos do comportamento alimentar de estudantes. **METODOLOGIA** Estudo transversal, com a aplicação de um questionário semiestruturado para avaliar o uso e a influência da rede social Instagram em estudantes do ensino fundamental II e ensino médio de uma escola pública. O uso do Instagram foi avaliado através de questões sobre acesso, frequência de acesso e tempo de uso diário. E a influência do aplicativo no comportamento alimentar foi avaliada por meio de questões sobre o ato de seguir perfis relacionados com a temática alimentação e nutrição, confiabilidade das informações divulgadas no aplicativo, seguimento de orientações, receitas ou exercícios físicos de postagens do Instagram. Foram aplicados testes Qui-quadrado ou Exato de Fisher (**RESULTADOS** Foram entrevistados 206 estudantes, com média de idade de 13,98 anos ($\pm 2,08$), sendo 63,1% do sexo feminino, 69,4% do ensino fundamental II e 80,6% relatou ter acesso ao Instagram. Daqueles usuários da rede social, 83,4% tinham frequência de acesso diário, 41,1% com tempo de uso superior a 2 horas/dia, 70,6% seguiam perfis relacionados à alimentação e nutrição, 62,6% relataram confiar nos conteúdos postados sobre alimentação e nutrição, 62,6% relataram seguir orientações e receitas postadas, 40,8% sentiram-se influenciados a realizar dietas restritivas e 73,9% foram influenciados a realizar algum exercício físico. O sexo feminino apresentou maior uso do Instagram (**CONCLUSÃO** Conclui-se ser amplo o uso da rede social online Instagram entre os estudantes avaliados, sendo o sexo e as turmas escolares determinantes de diferenças no uso e na influência desta rede social no comportamento alimentar.

Palavras-chave: Redes sociais digitais; Práticas alimentares; Escolares;

ASSISTÊNCIA PRÉ-NATAL E PREENCHIMENTO DO CARTÃO DA GESTANTE NA ATENÇÃO BÁSICA DE SAÚDE DE ARACAJU, SERGIPE

SAMARA SANTOS BATISTA; DANIELLE GOES DA SILVA; CAMILA DE JESUS SANTOS; VICTORIA VIEIRA ABREU; ROBERTA CRISTINA VIEIRA MENESES; ISABELA REIS DO NASCIMENTO.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Ministério da Saúde preconiza que o Pré-Natal deve ser realizado por gestantes o mais precocemente, iniciando pelo menos até o final do primeiro trimestre gestacional, com realização de no mínimo seis consultas e exames, visando identificar fatores de risco à saúde da gestante e do conceito. Na primeira consulta, a gestante recebe o cartão da gestante, onde deve constar o número de consultas, classificação de risco gestacional, e todos os procedimentos e exames

feitos. A ausência de registro desses dados nos cartões impossibilita que os profissionais de saúde saibam se a assistência prestada à gestante está adequada ou não, representando assim uma possível contribuição para um desfecho clínico negativo. **OBJETIVO** Avaliar o número de consultas pré-natal e o registro de informações no cartão das gestantes atendidas na atenção básica de saúde de Aracaju, Sergipe. **METODOLOGIA** Estudo do tipo transversal, realizado com gestantes maiores de 18 anos usuárias das 14 Unidades Básicas de Saúde do município de Aracaju. Após aceite da participação e assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, aplicou-se um questionário semiestruturado contendo perguntas referente aos antecedentes obstétricos e dados gestacionais, sendo ainda coletado informações no cartão da gestante. Os dados foram tabulados no software Epidata 3.5.1, e analisados no software STATA 15, para obtenção de frequência, média e desvio padrão. O estudo foi submetido e aprovado pelo comitê de Ética em Pesquisa, sob parecer no 2.897.523. **RESULTADOS** A amostra foi de 221 gestantes (13,8% no primeiro, 39,6% no segundo e 46,5% no terceiro trimestre) com média de idade de 26,2 ($\pm 5,9$) anos. A média de consultas pré-natal, foi de 1,36 ($\pm 0,62$) consultas no primeiro, 3,0 ($\pm 1,42$) no segundo e 5,9 ($\pm 2,3$) no terceiro trimestre gestacional. A média da idade gestacional na primeira consulta foi de 9,97 ($\pm 4,27$) semanas, sendo que 17,2% iniciaram o pré-natal após o primeiro trimestre. Quanto ao preenchimento do cartão da gestante, observou-se os seguintes percentuais de ausência de registro: classificação de risco gestacional: 70,6%; tipagem sanguínea: 31,9%; fator Rh: 31,5%; VDRL: 38,8%; Anti-HIV: 38,8%; sorologia HBsAg: 35,1%; toxoplasmose: 39,4%; vacina anti-tetânica: 44,2%; e consulta odontológica: 66,6%. **CONCLUSÃO** Conclui-se que o acesso as consultas pré-natal tem sido amplo no município, contudo nota-se o não cumprimento ao protocolo do pré-natal como percentual significativo de gestantes que apresentam início tardio do pré-natal e elevado sub-registro de exames no cartão da gestante.

Palavras-chave: Gestantes; Assistência pré-natal; Serviços de Saúde Materna; Atenção Primária à Saúde;

QUALIDADE ALIMENTAR DE PROFESSORES E DEMAIS FUNCIONÁRIOS DE UMA INSTITUIÇÃO PRIVADA DE ENSINO SUPERIOR

SUELLEN FABIANE; FILIPE DE JESUS BARBOSA; MARINA MANOELA MEIRELES;
NATHALIA LUIZA FERREIRA; JESSICA SANTOS DE CASTRO.
FACULDADE PITÁGORAS, BELO HORIZONTE, MINAS GERAIS, BRASIL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A vigilância alimentar e nutricional e em saúde do trabalhador são primordiais ao cuidado em saúde da população. Para redução da morbimortalidade por doenças crônicas, o Guia Alimentar para a População Brasileira preconiza uma alimentação baseada em alimentos in natura ou minimamente processados, em detrimento de processados/ultraprocessados. Contudo, muitos são os desafios quanto à adoção dessas recomendações, como tem sido constatado entre professores e demais funcionários de Instituições de ensino superior, dentre os quais a permanência por longos períodos fora de casa, em um contexto de oferta insuficiente de alimentos saudáveis, pode ser um importante

dificultador para a adesão. Portanto, conhecer as condições de saúde e nutrição é um passo essencial para o delineamento de ações de educação alimentar e nutricional que contribuam para a promoção da saúde desses trabalhadores. **OBJETIVO** Avaliar a qualidade da alimentação de professores e demais funcionários de Instituição privada de ensino superior de Belo Horizonte-MG. **METODOLOGIA** Recorte transversal da linha de base do estudo de intervenção AlimentAÇÃO: educando para uma alimentação saudável (Março-Junho/2019), em que foram desenvolvidas ações de educação alimentar e nutricional com professores e demais funcionários de uma Instituição privada de ensino superior. O estudo foi desenvolvido por graduandos em Nutrição que cursavam a disciplina Educação alimentar e nutricional, que participavam da Clínica Escola (Projeto de Extensão) ou monitores do projeto previamente selecionados, sob coordenação de duas professoras pesquisadoras. Os participantes preencheram questionário inicial por meio de formulário on-line. Este incluiu dados sociodemográficos, peso e altura autodeclarados, hábitos alimentares, potenciais barreiras para adoção de uma alimentação saudável, além do teste Como está sua Alimentação? proposto pelo Ministério da Saúde. Com 24 perguntas cujas respostas poderiam ser Nunca/Raramente/Muitas vezes/Sempre, o teste classifica a qualidade da alimentação em excelente, intermediária ou pouco saudável. Todos assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido virtual presente nos questionários, sendo requisito ético obrigatório de participação. **RESULTADOS** Participaram 24 pessoas, com média de idade de 35,6 anos, sendo 79,2% mulheres; 58,3% professores; e 50% do total de respondentes concluintes do Mestrado ou Doutorado. Um terço apresentava sobrepeso e 16,7% obesidade. Quase 80% referiram ter realizado mudanças alimentares visando controle do peso/colesterolemia/glicemia; enquanto 25% trocava refeições principais por lanches rápidos mais que três vezes por semana. Dentre as barreiras para uma alimentação saudável foram citadas a falta de tempo para preparo das refeições, ansiedade, baixa oferta de alimentos saudáveis na região, falta de planejamento e disciplina. Segundo o teste Como está sua alimentação?, 4,2% apresentaram alimentação excelente, 62,5% intermediária e 33,3% uma alimentação pouco saudável. **CONCLUSÃO** Houve notável predominância de baixa e intermediária qualidade da alimentação entre professores e demais funcionários avaliados, além de alta prevalência de excesso de peso. Evidencia-se, assim, a importância do olhar atento à saúde dos trabalhadores da educação e a necessidade de ampliar as ações de educação alimentar e nutricional para esse público, visando a promoção da saúde, prevenção e controle das doenças relacionadas à alimentação inadequada.

Palavras-chave: Saúde do Trabalhador; Educação alimentar e Nutricional; Consumo de Alimentos; Estado Nutricional;

GRAU DE PROCESSAMENTO E VALOR NUTRICIONAL DE IOGURTES DOS MERCADOS BRASILEIRO E AMERICANO.

PEDRO AUGUSTO FARIAS MARQUES; ALLINE A. L. TRIBST; LARISSA GALASTRI BARALDI.

NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Iogurtes são itens frequentes na dieta de adolescentes (14,7%). Dentre os disponíveis no mercado, existem diferenças no grau de processamento que podem afetar a qualidade nutricional. Outras variações ocorrem a depender do país de fabricação, o que instiga comparar a qualidade entre os países. **OBJETIVO** Verificar a qualidade, segundo grau de processamento, dos iogurtes mais vendidos no Brasil e comparar com os do EUA. **METODOLOGIA** Escolheram-se as marcas mais vendidas no Brasil segundo a plataforma DATAMARK. Contemplaram-se ainda as marcas descritas em sites das maiores redes de supermercados 4: Carrefour e Grupo Pão de açúcar. Selecionaram-se os sabores natural - referência de produto mais saudável - e morango - sabor de preferência em ambos os países. Retiraram-se os dados dos iogurtes americanos da base Label insight EUA. As informações nutricionais e a lista de ingredientes foram fornecidas pelos sites oficiais das marcas pré-selecionadas, no caso do Brasil. Dados de bebidas lácteas não foram considerados neste estudo. Coletaram-se informações de 64 variedades de iogurtes brasileiros e 179 americanos. Em seguida, os produtos foram classificados como minimamente processado (G1), processado (G3) ou ultraprocessado (G4), considerando os ingredientes e aditivos utilizados na fabricação dos produtos 4. Descreveu-se a qualidade dos produtos em todas as versões comercializadas: integral, semidesnatada e desnatada. Avaliou-se a qualidade dos produtos em relação à quantidade média de aditivos, proteínas e cálcio por 100 gramas de produto. Para análise descritiva aplicaram-se teste t de student e Anova. Para comparação entre mais de 2 grupos ou entre os países, utilizaram-se regressões lineares. Compararam-se variações dos produtos com as Recomendações Nutricionais propostas para adolescentes (RDA=1300 mg de cálcio; 42 e 56g de proteína para o sexo feminino e masculino, respectivamente) para avaliar impacto do grau de processamento na quantidade de proteína e cálcio da dieta dos adolescentes. **RESULTADOS** Nos EUA, 84,36% foram G4 e no Brasil 60,94%, destes a maior parte do sabor morango (81,45% e 66,66%, respectivamente). Encontraram-se apenas no Brasil 2 produtos G3 (do sabor natural na versão integral). Dentre os naturais, 60,53% dos iogurtes brasileiros e 50,0% dos americanos eram G1. Os iogurtes G4 continham em média 4,75 aditivos, representando, 38% dos ingredientes do rótulo. Os produtos desnatados nos EUA foram os que mais apresentaram aditivos (5,48 aditivos; 42,3% dos ingredientes) e no Brasil os semidesnatados (3,83 aditivos; 30,0% dos ingredientes). Os iogurtes G4 tiveram, em média, 1,30 gramas a menos de proteína/100g do que os G1 (p). **CONCLUSÃO** O Brasil possui mais iogurtes G1 e menos aditivos em seus produtos. Entretanto, seus G4 são de menor valor nutricional que os americanos. Indica-se necessidade de mais esclarecimentos à população que acreditam que iogurtes são saudáveis, sendo que os sabor morango e mesmo alguns desnatados naturais são G4, contendo muitos aditivos.

Palavras-chave: iogurte; Aditivos Alimentares; Alimentos Industrializados; Adolescente;

O INCENTIVO A AMAMENTAÇÃO COMO UMA ESTRATÉGIA DE SAÚDE NO MUNICÍPIO DE VIGIA – PA: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA DO NÚCLEO AMPLIADO DE SAÚDE DA FAMÍLIA – NASF/AB.

CAROLINE REGINA SILVA DA SILVA; LIANE CATOLINA DOS SANTOS SILVA;
DAYANE MAYRA MARTINS SANTA ROSA; CARLA CAROLINE SILVA OLIVEIRA;
PRISCILA OLIVEIRA DE BRITO.
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Núcleo de Apoio Saúde da Família (NASF) constitui-se como um dispositivo estratégico para a melhoria da qualidade da Atenção Básica, através do compartilhamento de saberes, visando elevar a capacidade de resolutividade das equipes de saúde da família. A Organização Mundial de Saúde e o Ministério da Saúde preconizam o Aleitamento Materno Exclusivo até os seis meses de idade e continuando o aleitamento até dois anos ou mais. O incentivo, apoio e informações sobre o aleitamento materno e sua importância é fundamental para a promoção de saúde de mulheres e crianças, permitindo o melhor desenvolvimento saudável de ambos. A partilha de informações, vivências e cuidados deve ser trocada entre as mulheres e profissionais de saúde, promovendo maior compreensão do processo de saúde. **OBJETIVO** Este trabalho objetiva relatar a experiência de atividades realizadas em estratégias de saúde da família (ESF), no mês voltado a campanha Agosto Dourado no município de Vigia de Nazaré PA com ações de incentivo a amamentação e ao aleitamento materno exclusivo. **METODOLOGIA** Inicialmente foi dividido entre os profissionais de saúde os temas pertinentes as suas áreas de atuação, enfatizando o incentivo a amamentação e ao aleitamento materno exclusivo. A equipe composta de Nutricionista, Enfermeira, Assistente Social, Psicóloga e Profissional de Educação Física abordaram desde os benefícios do leite materno aos direitos das mulheres que amamentam, de forma clara, objetiva e dinâmica. Com duração média de 30 minutos em cada estratégia, seguido através de cronograma com as datas de cada unidade, sendo divulgada nos meios de comunicação da prefeitura. O projeto por nome Amamenta Vigia contou com educação e saúde nas 19 estratégias de saúde da família (ESF) do município de Vigia de Nazaré PA e finalizou com um mamaço em frente à Igreja de Pedra, patrimônio histórico do Pará e cartão postal da cidade. **RESULTADOS** A ação educativa nas estratégias foi enriquecedora para a comunidade e profissionais de saúde, mediante diversos aspectos, entre os quais podemos destacar o interesse no aprendizado e na confiança estabelecida entre usuários e os profissionais de saúde, sendo razão adicional a melhoria do cuidado, nas práticas e informações. A relação de troca de informações foi significativa, podendo identificar a relação da alimentação através da amamentação ligada diretamente as demais áreas para o sucesso da temática. Foi identificado dúvidas a serem trabalhadas em outros momentos e serão abordadas no avançar desse projeto no município. A culminância em frente à igreja que é ponto turístico da cidade contou com ensaio fotográfico, sessão de maquiagem para as gestantes e lactantes presentes no evento, assim como lanches saudáveis e muitos sorrisos. **CONCLUSÃO** O Amamenta Vigia promoveu educação e saúde através de um trabalho multidisciplinar de incentivo a amamentação. Considerou-se de extrema importância o trabalho de todos os envolvidos que reforçaram um tema muito falado, mas também muito mistificado. Promovendo através das ações realizadas o aumento do vínculo paciente e as unidades de saúde. Aumento de informações, melhora do acolhimento e atendimento aos usuários do sistema único de saúde (SUS). O trabalho buscou proporcionar uma assistência de qualidade não apenas no mês voltado a amamentação, mas em todos os outros do ano, por ser essencial esse engajados no desenvolvimento de ação de saúde, tornando o atendimento mais humano, informatizado e acessível a todos no município.

Palavras-chave: Aleitamento Materno; Comunidade; Educação em Saúde; Estratégia Saúde da Família; NASF;

VÍDEOS COMO ESTRATÉGIA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL SOBRE CULINÁRIA DOMÉSTICA

LUCIANA AZEVEDO MALDONADO¹; MARIANA FERNANDES BRITO DE OLIVEIRA²;
JORGINETE DE JESUS DAMIAO¹; SILVIA CRISTINA FARIAS¹; INÊS RUGANI RIBEIRO¹;
CARLA ADRIANO MARTINS³.

1. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE
FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, -
BRASIL.

INTRODUÇÃO O incentivo e o apoio à prática da culinária doméstica que privilegia o uso dos alimentos in natura e minimamente processados, que seja viável economicamente e adequada à realidade das famílias, pode ser uma importante ferramenta para a diminuição do consumo de alimentos ultraprocessados no ambiente doméstico. Nessa perspectiva, desenvolver formas dinâmicas de comunicação das ações de promoção da alimentação adequada e saudável, como vídeos curtos veiculados na internet, passa a ser uma alternativa criativa e uma moderna estratégia de educação alimentar e nutricional. **OBJETIVO** Descrever a metodologia de elaboração de vídeos curtos sobre culinária doméstica que compõem a série Cidinha dá jeito, disponível no Youtube. **METODOLOGIA** O projeto foi composto por cinco etapas, a saber: 1. elaboração preliminar de temas e conteúdos dos vídeos; 2. oficinas de escuta com especialistas e famílias e sistematização de suas contribuições; 3. elaboração da versão final dos temas e conteúdos dos vídeos e elaboração dos seus roteiros; 4. produção dos vídeos; e 5. elaboração de plano de divulgação dos vídeos. Para o desenvolvimento do projeto foram escolhidos dois grupos de interesse: famílias, com destaque para os membros da família que preparam as refeições e/ou que são cuidadores de crianças menores de dois anos e profissionais, com destaque para profissionais de saúde, gastrônomos, especialistas em técnica dietética, em habilidades culinárias, em alimentação complementar e em comunicação. Para embasar a construção dessa estratégia, foram adotados os seguintes referenciais teóricos: Habilidades culinárias; Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas; Guia Alimentar para População Brasileira; Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos; Alimentação Complementar Saudável; e Comunicação e Saúde, com ênfase na estratégia de vídeos acessíveis para disseminação de conteúdos em saúde. Todos os indivíduos que participaram do estudo assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Foram produzidos 21 vídeos, de até oito minutos, dinâmicos, reunidos em uma série, ou seja, uma obra audiovisual que é transmitida em emissões sucessivas e na qual é mantida uma unidade argumental e temática em todos os episódios ou capítulos. Todos os vídeos possuem libras e a opção de legenda e audiodescrição. O escopo temático da série é abrangente e compreende aspectos do conceito ampliado de habilidades culinárias como conhecimento sobre alimentação, planejamento, criatividade, técnicas culinárias e percepção da comida, incorporando também aspectos do conceito de autonomia culinária que se concretizam em sugestões que vão desde organizar as compras e preparar refeições até reflexões sobre racismo e relações de gênero. O plano de comunicação para difusão da série já foi parcialmente implementado. **CONCLUSÃO** A série contribui para o atendimento a uma das prioridades da Agenda de Pesquisa para a Gestão da Política Nacional de Alimentação e Nutrição, que é a de Desenvolver práticas e abordagens coletivas e individuais para disseminação das diretrizes dos guias alimentares (adulto e criança), uma vez que, em ambos os Guias, a culinária doméstica é apontada como elemento fundamental para o desenvolvimento de práticas alimentares saudáveis.

Palavras-chave: alimentação adequada e saudável; habilidades culinárias; mídias sociais;

AÇÕES FISCAIS DO CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 4ª REGIÃO SOBRE O EXERCÍCIO ILEGAL DA PROFISSÃO NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

ANDRELINE DA COSTA MASSOUD; MANUELA DOLINSKY; MARIA ARLETTE SADDY;
ANNA CAROLINA REGO COSTA; CELINA SZUCHMACHER OLIVEIRA; SAMARA
GOMES SILVA CRANCIO.
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A profissão de Nutricionista é regulamentada pela Lei Federal 8.234/1991, que dentre outras providências, determina que a designação e o desenvolvimento de determinadas atividades são privativos dos regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas do respectivo domicílio profissional. O Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região apura e representa aos órgãos competentes denúncias relacionadas ao exercício ilegal da profissão de nutricionista, considerando o risco à saúde e à vida que este representa. **OBJETIVO** Avaliar as denúncias relativas ao exercício ilegal da profissão de nutricionista e as ações adotadas pelo Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região no estado do Rio de Janeiro. **METODOLOGIA** Trata-se de estudo transversal e descritivo das denúncias referentes ao exercício ilegal da profissão de nutricionista recebidas nos anos de 2018 e 2019, no estado do Rio de Janeiro, pessoalmente ou através dos canais de comunicação da entidade, tais como: correio eletrônico, sítio eletrônico e redes sociais Facebook e Instagram. Para a caracterização das denúncias relacionadas ao exercício ilegal da profissão foi utilizada a lei federal 8.234/1991. Os processos arquivados contemplaram as denúncias que não procediam, as que não possuíam elementos mínimos para representação e as solucionadas. **RESULTADOS** A pesquisa realizada em 2018 totalizou 96 denúncias sobre exercício ilegal da profissão, sendo que destas, 20,8% envolviam alunos de graduação em Nutrição e 79,2 % relacionadas a leigos em geral. Como desdobramento, foram enviadas 8 (8,3%) representações para conselhos de classes, 9(9,4%) para Ministério Público, 77 (80,2%) foram arquivados e 2 (2,1%) encontravam-se em tramitação. No ano de 2019, o total de denúncias recebidas sobre o tema foram 89, sendo que 27,0% envolviam alunos de graduação em Nutrição e 73,0% relacionadas a leigos em geral. Como desdobramento, foram enviadas 10 (11,2%) representações para Conselhos de Classes, 8 (9,0%) para o Ministério Público, 1 (1,1%) para a Polícia, 43 (48,3%) foram arquivados e 27 (30,3%) encontravam-se em tramitação. Trinta e seis (100%) denúncias apuradas e que apresentaram indícios de exercício ilegal da profissão de nutricionista por leigos foram representadas aos órgãos competentes. **CONCLUSÃO** Os resultados demonstraram que houve aumento do número de denúncias relativas ao exercício ilegal envolvendo discentes do curso de graduação em Nutrição durante o período pesquisado, o que aponta a necessidade de projetos e ações em parceria com as instituições de ensino superior. Todas as denúncias apuradas e que possuíam elementos mínimos foram representadas aos órgãos competentes, o que indica o comprometimento da autarquia com a proteção social.

Palavras-chave: conselho de nutricionistas; denúncia; exercício ilegal; fiscalização; nutricionista

CONSUMO DE LÁCTEOS DURANTE A GRAVIDEZ E GANHO DE PESO GESTACIONAL SEMANAL: ESTUDO DE COORTE PROSPECTIVO COM GESTANTES BRASILEIRAS

CAROLINE DE BARROS GOMES¹; MARIA ANTONIETA DE BARROS LEITE CARVALHAES¹; GABRIELA FERREIRA DA SILVA².

1. FACULDADE DE MEDICINA DE BOTUCATU, UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA, - BRASIL; 2. INSTITUTO DE BIOCÊNCIAS DE BOTUCATU - UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Uma ingestão de alimentos adequada, constituída pelo consumo de variados tipos de alimentos, fontes dos diversos nutrientes, é indispensável para alcançar à saúde do indivíduo, além de contribuir decisivamente em fases de extremo anabolismo, como a gestação. Dentre os grupos alimentares com alto valor nutritivo, destaca-se o formado pelo leite e produtos dele derivados. Os produtos lácteos devem integrar uma dieta saudável devido a sua alta capacidade de fornecer ao corpo humano vitaminas, minerais, ácidos graxos essenciais e antioxidantes, todos importantes para o crescimento, desenvolvimento e manutenção dos tecidos humanos da mãe e do bebê. Por outro lado, o ganho de peso gestacional também essencial no curso adequado da gravidez, e esse ganho é influenciado por muitos fatores, incluindo alimentação. **OBJETIVO** O objetivo desse estudo foi investigar o consumo de lácteos ao longo da gestação e sua associação com o ganho de peso gestacional. **METODOLOGIA** Trata-se de estudo de coorte prospectivo, com gestantes adultas, matriculadas no pré-natal de risco habitual e no primeiro trimestre gestacional no recrutamento. Recrutadas 353 gestantes, no segundo trimestre e terceiro trimestre foram obtidos dados válidos de consumo alimentar e ganho de peso de 281 e 267 gestantes, respectivamente. Em cada trimestre foram aplicados dois recordatórios de 24 horas, um referente a dia de semana e o outro a feriado/final de semana. Dentre todos os alimentos referidos nos recordatórios alimentares foram identificados os lácteos, na sequência divididos em cinco subgrupos com base em literatura: 1. Leites; 2. Queijos; 3. Iogurtes; 4. Preparações culinárias com leite; 5. Produtos ultraprocessados com leite. O ganho de peso gestacional semanal médio foi estimado a partir da diferença entre o primeiro peso aferido no segundo e o último no terceiro trimestre. Foram realizadas análises descritivas do consumo de lácteos segundo características das gestantes e modelos de regressão linear uni e multivariada para avaliação da associação em estudo, considerando **RESULTADOS** Houve pequeno aumento do primeiro (210,7 g) para o segundo trimestre (254,8 g) do consumo médio total de lácteos, com discreta redução no terceiro trimestre (249,2 g). O grupo de maior consumo médio foi o grupo 1 (leites) em todos os trimestres gestacionais, seguido do grupo 3 (iogurtes), 4 (preparações com leite), 5 (produtos ultraprocessados com leite) e 2 (queijos). Pela análise bruta, o consumo de lácteos em gramas no terceiro trimestre de gravidez foi associado positivamente ao ganho de peso gestacional semanal médio ($\beta = 0,187$; IC95% = 0,043 0,330; $p=0,011$). No entanto, perdeu tal efeito ($\beta = 0,117$; IC95% = -0,023 0,257; $p=0,102$) na análise múltipla, quando foram inseridos os fatores de ajustes.

CONCLUSÃO Em coorte de gestantes brasileiras de risco obstétrico habitual, o consumo de lácteos totais aumentou do primeiro para o segundo trimestre e se manteve estável no terceiro, ficando em todos os trimestres abaixo da recomendação brasileira para gestante. Leites foram os lácteos mais consumidos e os queijos os menos consumidos. Houve uma associação positiva entre consumo de lácteos e o ganho de peso gestacional, na análise bruta, a qual não se manteve nas análises ajustadas.

Palavras-chave: Nutrição na Gravidez; Produtos Lácteos; Ganho de peso gestacional;

ASSOCIAÇÃO ENTRE A FREQUÊNCIA DE REFEIÇÕES EM FAMÍLIA E O CONSUMO ALIMENTAR E ESTADO NUTRICIONAL EM ADOLESCENTES: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

GISELLE RHAISA DO AMARAL E MELO; PRISCILA OLIN SILVA; JENNIFER NAKABAYASHI ROSSI LANGAMER; MARIANE PALHARES BORGES DE VIANA BANDEIRA; MARIA NATACHA TORAL BERTOLIN; RENATA ALVES MONTEIRO.
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA. FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE.
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO., BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO O hábito de realizar refeições em família durante a adolescência parece estar associado a um consumo alimentar mais saudável e um menor risco de excesso de peso nessa faixa etária (Martin-Biggers et al., 2014; Fulkerson et al., 2014; Tossati et al., 2017). Contudo, as evidências sobre os efeitos das refeições em família na dieta e no estado nutricional de adolescentes ainda carecem de investigação. **OBJETIVO** Revisar sistematicamente a associação entre a frequência de refeições em família e o consumo alimentar e/ou o estado nutricional de adolescentes. **METODOLOGIA** A revisão sistemática foi registrada na plataforma PROSPERO (CRD42017062180) e seguiu as recomendações do Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-analyses. A busca de artigos foi conduzida nas bases de dados PubMed, Web of Science, Scopus, BVS Brasil, e Adolec, com inclusão da literatura cinzenta (Google Acadêmico) e buscas manuais nas referências dos artigos incluídos, em agosto de 2019. Artigos qualitativos foram excluídos. Foram incluídos artigos originais e com texto completo disponível, sem restrição de tempo e idioma. Para a avaliação individual do risco de viés dos artigos foi utilizado o instrumento Newcastle-Ottawa Scales, versão transversal e longitudinal. **RESULTADOS** A busca inicial resultou em 2001 registros, dos quais 47 foram incluídos na revisão. Destes, 18 estudos avaliaram a associação entre a frequência de refeições em família e o estado nutricional; 24 trouxeram resultados sobre a frequência de refeições em família e o consumo alimentar; e 5 estudos avaliaram ambos os desfechos. Quanto ao delineamento, 31 estudos foram do tipo transversal, 12 do tipo longitudinal e 4 analisaram dados transversais e longitudinais. Na avaliação do risco de viés, 32 artigos foram classificados como tendo boa qualidade metodológica e 19 com qualidade razoável. A maior parte dos estudos foi publicada nos últimos 5 anos e conduzida em países da América do Norte. Todos os estudos incluíram participantes de ambos os sexos. Em 39 artigos a frequência de refeições em família foi avaliada no período de uma semana. Estudos que avaliaram a frequência de qualquer refeição foram os mais

comuns, seguidos por artigos que avaliaram jantar, ceia ou refeições noturnas. Em 15 estudos, houve associação significativa entre maior frequência de refeições em família e melhor estado nutricional. Entre os estudos que avaliaram refeições em família e consumo alimentar, apenas dois não encontraram associações significativas; os demais apontaram maior consumo de alimentos considerados marcadores de alimentação saudável e alguns evidenciaram redução de comportamentos alimentares não saudáveis. **CONCLUSÃO** A revisão identificou associações positivas entre maior frequência de realização de refeições em família e uma alimentação mais saudável em adolescentes. Com relação ao estado nutricional, alguns estudos mostraram que maior frequência de refeições em família pode ser um fator protetor contra a obesidade; contudo, outros não encontraram associações significativas entre exposição e desfecho, o que reforça a necessidade de ampliar a literatura acerca da temática, explorando outras variáveis que influenciam os hábitos alimentares e estado nutricional.

Palavras-chave: adolescência; comportamento alimentar; hábitos alimentares; refeições em família;

CONSUMO REGULAR DE FRUTAS E HORTALIÇAS NA POPULAÇÃO GERAL E EM USUÁRIOS DE PLANO DE SAÚDE

EVELYN DE OLIVEIRA CARNEIRO; ELISA SILVA CORREIA; LUDMILLA FERNANDES SILVA; MARILIA MENDONÇA GUIMARÃES; MARINA DE SA AZEVEDO.
FACULDADE DE NUTRIÇÃO/UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS. GOIÂNIA, GO,
BRASIL., GOIÂNIA - GO - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação saudável é uma recomendação da Organização Mundial de Saúde como um dos principais pilares da prevenção das Doenças Crônicas Não Transmissíveis. Para isso, as de frutas e verduras devem fazer parte dos alimentos consumidos diariamente pela população. Em sua composição os vegetais apresentam micronutrientes essenciais (vitaminas e minerais), fibras, além de compostos bioativos capazes de proteger o organismo humano contra possíveis danos. No Brasil, a minoria da população atinge a recomendação para frutas e verduras, que segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira, em sua primeira versão, deve ser de 400g por dia, ou 3 porções de frutas e 3 porções de legumes e verduras diariamente. Diante da inadequação do consumo de vegetais na alimentação diária do brasileiro, existem diversos fatores que colaboram para tal quadro, destacando-se os econômicos como principal barreira. Perante as evidências relacionadas aos seus efeitos protetores à saúde, é importante incentivar a sua ingestão, a fim de promover saúde, prevenir doenças como hipertensão, diabetes, doenças cardiovasculares, hipovitaminoses, obesidade, além de influenciar na longevidade da vida humana. **OBJETIVO** Descrever e comparar o consumo regular de frutas e verduras dos brasileiros em geral e dos usuários de planos de saúde. **METODOLOGIA** Estudo transversal descritivo com análise de dados secundários obtidos a partir da Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico, realizado pela Secretaria de Vigilância em Saúde do Ministério da Saúde. Utilizou-se os dados coletados das versões deste inquérito publicadas nos anos 2015, 2016 e 2017, referentes a população adulta em geral (que não faz

o uso da saúde suplementar) e da população usuária da saúde suplementar. A variável de interesse foi o consumo regular de frutas e verduras, estratificado por sexo, no âmbito nacional. Considerou-se consumo regular de frutas e verduras quando tanto frutas quanto hortaliças eram consumidas em cinco ou mais dias da semana. **RESULTADOS** De acordo com estudo, menos de 50% das pessoas apresentaram consumo regular de frutas e hortaliças, tanto na população em geral (2015: 37,6 %; 2016: 35,2%; 2017:34,6%) quanto os usuários de plano de saúde (2015: 47,1 %; 2016: 44,4%; 2017:42,5%), no período de 2015 a 2017. Além disso, observou-se uma diminuição na frequência de consumo regular de frutas e hortaliças nas duas populações estudadas e em ambos os sexos. Todavia, a frequência de consumo regular foi maior na saúde suplementar. Considerando a estratificação por sexo, as mulheres apresentaram maior consumo, independente do grupo. **CONCLUSÃO** Nota-se que a prevalência de consumo diário de frutas e hortaliças foi inferior a recomendação de cinco porções por dia e cinco vezes na semana nos diferentes recortes, saúde suplementar, planos de saúde e homens. Dessa forma, salienta-se a importância de campanhas nacionais de promoção de alimentação saudável e adequada que visem a evitar a constante redução no consumo de frutas e hortaliças da população brasileira.

Palavras-chave: Doenças Crônicas Não Transmissíveis; Inquérito; Prevenção;

PANORAMA DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ORIUNDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR NA REGIÃO GEOGRÁFICA IMEDIATA DE BELÉM/PA.

LUISA MARGARETH CARNEIRO DA SILVA; LETICIA MENDES DE ARAÚJO; AMANDA KELLY DE BARROS BRITO; ALINE DANIELLE DI PAULA SILVA RODRIGUES; ANDREA DAS GRAÇAS FERREIRA FRAZÃO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Lei nº 11.947/2009 tornou obrigatório que, no mínimo, 30% dos recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação às Entidades Executoras, para o Programa Nacional de Alimentação Escolar, sejam empregues na aquisição de gêneros alimentícios oriundos diretamente da agricultura familiar ou de empreendedores familiares rurais, assim como de comunidades tradicionais indígenas e quilombolas. A compra desses alimentos contribui para refeições mais saudáveis ofertadas aos escolares, favorece a cultura alimentar local e fortalece a economia da região (BRASIL, 2009). Portanto, analisar o panorama de aquisição desses gêneros alimentícios é de fundamental importância para identificar se o recurso público está sendo utilizado de forma adequada como preconiza a legislação vigente. **OBJETIVO** Descrever o panorama de aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar para a alimentação escolar, com os recursos financeiros repassados às Entidades Executoras pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, nos municípios pertencentes à Região Geográfica Imediata de Belém, durante os anos de 2013 a 2017. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo ecológico e descritivo, realizado com dados secundários, disponibilizados para consulta pública no site do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, referentes aos valores repassados pelo Fundo às Entidades

Executoras dos 15 municípios pertencentes à Região Geográfica Imediata de Belém, no Estado do Pará, e o montante financeiro empregue para a aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar. As planilhas correspondentes ao período de 2013 a 2017 estão disponíveis para download na plataforma Dados da Agricultura Familiar e os dados foram tabulados no Software Microsoft Office Excel. **RESULTADOS** De acordo com os dados obtidos, a média geral de aquisição na região e no período estudado foi de $27,25 \pm 3,48\%$, valor abaixo do limite mínimo estipulado por lei. Quando detalhado por município, apenas cinco mantiveram a média superior aos 30%: Bujaru ($43,53 \pm 20,89\%$), Acará ($37,45 \pm 16,17\%$), Santo Antônio do Tauá ($35,69 \pm 13,30\%$), Belém ($31,03 \pm 18,32\%$) e Concórdia do Pará ($30,51 \pm 11,19\%$). Oito municípios mantiveram a média entre 20 e 29,99%: Ananindeua ($28,61 \pm 14,22\%$), Vigia de Nazaré ($27,46 \pm 18,69\%$), Colares ($26,91 \pm 8,65\%$), Tomé-Açu ($26,13 \pm 20,03\%$), Santa Bárbara do Pará ($24,68 \pm 13,21\%$), Benevides ($24,16 \pm 13,60\%$), Marituba ($21,91 \pm 15,64\%$) e Barcarena ($20,16 \pm 13,58\%$). Por fim, dois municípios ficaram com a média inferior aos 19,99%: São Caetano de Odivelas ($17,09 \pm 11,90\%$) e Santa Isabel do Pará ($13,48 \pm 12,13\%$). **CONCLUSÃO** Salienta-se que a aquisição de gêneros alimentícios produzidos por agricultores familiares locais promove a oferta de refeições mais saudáveis e diversificadas aos usuários do Programa e, além disso, age como uma importante ferramenta de fomento à economia e cultura alimentar regional. Apesar de cinco municípios terem atingido a meta mínima estipulada pela legislação, ainda é necessária uma evolução nos restantes dos municípios que compõem a região, visto a grande maioria não alcançou a aquisição de 30%.

Palavras-chave: Alimentação escolar; Política pública; Agricultura;

PERCEPÇÃO DA IMAGEM CORPORAL DE UNIVERSITÁRIOS

ALEXANDRA MAGNA RODRIGUES; THAIS RIBEIRO TAVARES MOLITERNO; MUNIRA MOHAMAD DARGHAM; KELLY LIMA GAMA RUCHDESCHER.
UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ, TAUBATE - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO A imagem corporal pode ser definida como a forma com que o corpo é percebido pelo indivíduo, as emoções e pensamentos que circundam essa relação. Condições sociais, psicológicas e a faixa etária podem influenciar essa percepção, visto que os jovens se encontram em posição mais vulnerável quanto ao padrão de aparência física imposto pela sociedade. **OBJETIVO** Avaliar a percepção da imagem corporal de jovens universitários do sexo masculino do curso de Nutrição e Educação Física de uma Universidade pública do interior paulista. **METODOLOGIA** Estudo transversal com abordagem quantitativa, realizado com estudantes do curso de graduação em Nutrição e Educação Física, do sexo masculino, com idade igual ou maior que 18 anos. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética (Parecer n. 3.301.667). Foi aplicado questionário composto por questões relacionadas à idade, estatura e peso auto referidos. Tais dados foram utilizados para cálculo do índice de massa corporal e classificação do estado nutricional. Para avaliar a percepção da imagem corporal foi aplicada a Escala de Silhuetas de Stunkard. Cada aluno, diante de 9 silhuetas presentes no questionário aplicado, identificou aquela que na sua percepção era mais

próxima da sua imagem corporal atual, colocando a letra E embaixo e D para a imagem que considerou como desejável. Os dados foram tabulados no programa Excel e analisados com o auxílio de um programa de estatística. **RESULTADOS** Participaram da pesquisa 181 universitários, sendo 42 do curso de Nutrição e 139 de Educação Física, do primeiro ao último ano dos cursos, com idade média de 23,7 anos ($\pm 5,9$). Verificou-se que 38,1% dos alunos de ambos os cursos estavam insatisfeitos com a imagem corporal, demonstrando que os alunos desejavam aumentar as dimensões corporais. Observou-se, ainda, que 61,9% apresentavam distorção da imagem corporal, com percepção de que suas dimensões corporais eram menores do que aquelas obtidas a partir da classificação proposta por Stunkard considerando o índice de massa corporal calculado para cada indivíduo. **CONCLUSÃO** A maioria dos estudantes apresentaram distorção da autopercepção da imagem corporal, subestimando-a. A insatisfação com a imagem corporal também se mostrou frequente entre os universitários, na medida em que desejavam ter dimensões corporais maiores. Tais achados apontam para a necessidade de discussão sobre tal tema ao longo da formação de estudantes de Nutrição e Educação Física, uma vez que eles serão profissionais de saúde também responsáveis pela promoção de saúde mental e prevenção de transtornos como a dismorfia muscular, mais comum no sexo masculino.

Palavras-chave: Imagem corporal; Percepção; Estudantes;

RELATO DE EXPERIÊNCIA: A UTILIZAÇÃO DO GUIA ALIMENTAR BRASILEIRO COMO FERRAMENTA PARA PROPAGAR UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL PARA COMUNIDADE.

TAINARA CORDEIRO DE SOUSA; CAROLINA DI PIETRO FERNANDES; JULIA HIGA MOURAO FONSECA; CAMILA MEDEIROS DA SILVA MAZETTI.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Nas últimas décadas houve mudanças na alimentação dos brasileiros, como a diminuição do consumo de alimentos in natura e aumento de processados e ultraprocessados. Esse fator está relacionado pelo ritmo de vida atual (FRANÇA, 2012). Assim, a alteração nos costumes alimentares, promoveu maior procura por fast-food, (PROENÇA, 2011). Logo, essas escolhas levaram ao aumento dos casos de doenças crônicas não transmissíveis para o sistema público de saúde brasileiro. E um outro estudo demonstra que 45% da população adulta brasileira possui pelo menos uma doença crônica não transmissível (MALTA, 2015). Para alteração do quadro atual de saúde houve a iniciativa por parte do governo para a confecção do Guia Alimentar para a População Brasileira, um documento com orientações sobre alimentação saudável de fácil entendimento e aplicação na rotina dos indivíduos. **OBJETIVO** Promover e disseminar o conhecimento para os indivíduos sobre alimentação saudável com base no Guia Alimentar para a População Brasileira. **METODOLOGIA** O curso do Guia Alimentar para a População Brasileira: como utilizá-lo, foi ministrado em quatro dias por membros da Liga Acadêmica de Nutrição nas Doenças Crônicas não Transmissíveis durante a Semana da Extensão. No primeiro dia o guia alimentar foi apresentado, explicou-se sua função e em

seguida mostrou-se uma compilação de guias alimentares pelo mundo. No segundo, foi ensinada a diferença entre produtos in natura, minimamente processados, processados e ultraprocessados, de acordo com a classificação NOVA. Além disso, no terceiro dia foi abordado como desenvolver combinações alimentares nas refeições segundo o guia, e a importância da prática da comensalidade na atualidade. No quarto dia falou-se da reflexão da alimentação habitual e os obstáculos encontrados para uma alimentação saudável. Por fim, explicou-se os dez passos da alimentação adequada e saudável. **RESULTADOS** Os resultados obtidos a partir deste curso foram através de narrativas verbais dos cinco participantes presentes. Destes, quatro relataram que nunca tiveram contato com esse material do Guia Alimentar, demonstrando que oitenta por cento da amostra não conhecia esse veículo de informação sobre alimentação e nutrição. Contudo, foram solucionadas dúvidas sobre os temas abordados, resultando em cem por cento de compreensão da informação difundida pela amostra, comprovando a linguagem acessível do guia à população alfabetizada. **CONCLUSÃO** O curso proporcionou maior clareza do conteúdo do Guia, de forma didática, foi demonstrado os aspectos relacionados à alimentação saudável e como aplicá-las na rotina.

Palavras-chave: Doenças Crônicas Não Transmissíveis; Educação Alimentar e Nutricional; Nova Rotulagem de Alimentos;

ANÁLISE DA ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO ÂMBITO DA EDUCAÇÃO PÚBLICA

GLORIA SILVA DAMASCO¹; ALINE YUKARI KURIHAYASHI¹; ANGELICA MARQUES DE PINA FREITAS².

1. FACULDADE PIAGET, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE CIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é uma ação de suplementação alimentar do governo federal no campo das políticas social e assistencial existente desde 1955, com o objetivo de contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. Sendo considerado um dos maiores programas na área de alimentação escolar em todo o mundo. Dessa forma, a escola tem sido um dos espaços mais focados pelas políticas públicas com a promoção da alimentação saudável. Para cumprir com essas atribuições, o Conselho Federal de Nutricionistas possui duas resoluções que definem as atribuições do nutricionista no PNAE: a Resolução CFN N°600/2018 e a Resolução CFN N°465/2010. Assim, espera-se do nutricionista uma atuação direcionada pela legislação que lhe atribui muitas funções e responsabilidade. **OBJETIVO** Analisar a atuação do nutricionista no âmbito da alimentação escolar em escolas públicas **METODOLOGIA** Trata-se de uma revisão bibliográfica e documental. A seleção dos artigos foi feita por meio da base de dados Scielo, Portal Regional da BVS, Oasisbr. As palavras chaves utilizadas para a pesquisa foram: nutricionistas e alimentação escolar. Foram incluídos na

pesquisa os artigos com data de publicação dos últimos dez anos e em português. Dos artigos encontrados foi realizada a leitura na íntegra de 16 artigos, sendo selecionados cinco artigos para a análise. **RESULTADOS** Com relação as atividades obrigatórias do Nutricionista verificou-se inadequações como: a não elaboração adequada dos cardápios, a não realização das avaliações nutricionais da criança, a falta das visitas as escolas urbanas e rurais, o quantitativo mínimo dos nutricionistas por região, queixas sobre a falta de equipamentos para a realização das avaliações nutricionais e antropométricas, carência do conhecimento e treinamento que os capacitem para atuarem com propriedade no PNAE, os profissionais relatam que a carga horária semanal não é o suficiente para conseguir cumprir as atividades, além do descontentamento com o salário ofertado. **CONCLUSÃO** Esses estudos puderam mostrar a importância de se atualizar constantemente para novas práticas e especializações do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Faz-se necessário a implantação de ações juntamente da fiscalização dos órgãos responsáveis, tendo finalidade de resolver as inadequações como: adequação dos quadros técnicos, cargas horárias e das condições de trabalho adequada para estes profissionais, garantindo a melhoria para um bem estar de ambas as partes, profissional nutricionista e aluno. Da mesma forma, cabe ao poder público em seus diferentes níveis fornecer condições para o adequado desenvolvimento do PNAE. Com relação a formação do profissional, compete as instituições de ensino desenvolver um currículo escolar que mostre e afirme as ações que deverão ser realizadas pelo profissional nutricionista que atuará no PNAE.

Palavras-chave: Nutrição; Nutricionista; Alimentação escolar;

ASSOCIAÇÃO DE INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL COM O ESTADO NUTRICIONAL NO FINAL DA GESTAÇÃO

MONISE PRICILA SALVIANO DE MORAIS; MARIA AUXILIADORA MACEDO CALLOU;
AMANDA DE ANDRADE MARQUES; ROBERTA LARISSA ROLIM FIDELIS; ALINE
MUNIZ CRUZ TAVARES; ELIDA MARA BRAGA ROCHA.
FACULDADE DE JUAZEIRO DO NORTE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Segurança Alimentar e Nutricional consiste no Direito Humano à Alimentação Adequada, onde a população tem direito à uma alimentação em qualidade e quantidade suficiente não comprometendo outros direitos. Para identificar e mensurar a insegurança alimentar, utiliza-se a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar onde através desta, classifica-se a população em segurança alimentar, insegurança alimentar leve, média ou grave. A gestação é um período de grandes mudanças fisiológicas no corpo da mulher e seu estado nutricional adequado antes e durante a gestação é de grande importância para que não ocorram intercorrências com a mãe ou o neonato. **OBJETIVO** Associar a situação de insegurança alimentar com o estado nutricional ao final da gestação. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, com abordagem quantitativa, autorizado pelo parecer de nº 2.836.950 realizado com gestantes atendidas na rede pública de Saúde, na cidade de Juazeiro do Norte, Ceará. A coleta foi realizada entre setembro de 2018 e abril de 2019. Para obtenção da amostra, foram solicitados relatórios da Secretaria de Saúde desta cidade que

apontou 1.471 gestantes em atendimento no mês de julho de 2018. Para seu cálculo foi considerada a última prevalência de Insegurança Alimentar Moderada e Grave do Estado do Ceará, chegando ao total de 172 gestantes. O processo de amostragem considerou o sorteio de três Estratégias de Saúde da Família (ESF) para cada um dos sete distritos sanitários da Cidade, totalizando 21 ESF. Critérios de inclusão: residência fixa, acompanhamento pré-natal nas unidades e idade superior a 15 anos; tendo como critérios de exclusão: incapacidade física e mental ou ter desistido do processo de coleta de dados. Após esclarecer os objetivos e metodologia da pesquisa, foi solicitada a assinatura do Termo de Consentimento Livre Esclarecido. Em seguida, eram dirigidas a um local reservado onde ocorria a entrevista. As análises estatísticas foram realizadas com auxílio do software Statistical Package for the Social Sciences (SPSS), versão 20.0 for Windows. **RESULTADOS** Do total de 172 gestantes coletadas, houve perda de 13 por não completarem a coleta de dados, restando 159 participantes válidas. Foi feito o Teste de Razão de Prevalência associando a insegurança alimentar e nutricional com as faixas de estado nutricional (desnutrição, sobrepeso e obesidade) no último trimestre da gestação. Pôde-se verificar que as gestantes com Insegurança Alimentar Média a Grave tem maior chance de não estar no estado nutricional adequado. As gestantes com Desnutrição apresentaram RP: 1,60(0,53-4,49), as com Sobrepeso apresentaram RP: 1,17 (0,40-3,42), e as com obesidade apresentaram RP: 1,75(0,62-4,95) em relação a Insegurança Alimentar Média a Grave no final da gestação. Essa associação é visualizada em estudos semelhantes onde gestantes com obesidade apresentam insegurança alimentar e tais fatores são associados a escolhas alimentares ruins, vulnerabilidade social e outros fatores. **CONCLUSÃO** Foi possível verificar a relação entre Insegurança Alimentar e o estado nutricional das gestantes atendidas na rede pública. Essa associação mostra a vulnerabilidade deste público e a importância de políticas públicas específicas.

Palavras-chave: avaliação nutricional; ganho ponderal; gestação; risco gestacional; segurança alimentar

DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA: AMEAÇAS E DESCONTINUIDADES

VANESSA DAUFENBACK.

INTRODUÇÃO A recente desestruturação do sistema de proteção social através da Emenda Constitucional no 95, que limitou o teto de gastos com políticas sociais, desencadeou efeitos dramáticos que estão resultando no aumento da fome e insegurança alimentar e nutricional. O reposicionamento do Brasil no Mapa da Fome da ONU, com 5,2 milhões de brasileiros em situação de fome e o desmonte de políticas ligadas à segurança alimentar e nutricional (SAN) evidenciam os impactos negativos dessas medidas. **OBJETIVO** Frente a este cenário, este trabalho tem como objetivo explorar alguns dos fatores institucionais e legais que estruturaram o desmonte das políticas de SAN e à ameaça de alcance do Direito Humano à Alimentação Adequada. **METODOLOGIA** O trabalho consistiu em revisão sistemática da bibliografia, com palavras-chave específicas, acerca da

temática. **RESULTADOS** Os resultados trouxeram quatro fatores limitantes. O primeiro é da limitação legal do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) decorrente de uma eficácia legal contida. Diferentemente do direito à saúde, o DHAA não teria garantias vinculadas às políticas sociais e econômicas, restringindo sua força institucional. Apesar de ter reconhecimento legal pela Constituição, não é reconhecido pela maioria da sociedade brasileira, possuindo poucas garantias institucionais, orçamentárias e programáticas para sua efetivação. O segundo fator diz respeito ao enfraquecimento da participação social. Apesar de contar com a participação de espaços institucionais como o CONSEA, os movimentos sociais relacionados à garantia de SAN não conseguiram a adesão da maioria dos setores sociais ao longo do tempo, perdendo força de mobilização social ou sendo pouco acolhidos pela maioria dos setores da nossa sociedade. Esse seria um dos fatores a explicar a fragilização da participação social em SAN no cenário político atual, no qual os movimentos sociais institucionalizados como o CONSEA e as esferas de controle social dos programas deste campo vêm sendo esvaziados e perdendo a capacidade de exercer suas funções. O terceiro fator diz respeito ao apoio irrestrito disposto pelo estado brasileiro ao sistema alimentar predominante, em detrimento a políticas que procuram garantir do DHAA. Este sistema baseia-se na produção de commodities e de alimentos ultraprocessados através de cadeias transnacionais, além de contar com poderoso lobby econômico e político, e monopoliza recursos e apoio político, programático e institucional. O quarto e último fator diz respeito à falta de consolidação de uma política de abastecimento interno. Apesar de nunca ter passado por um período de carência alimentar, o sistema alimentar brasileiro não está baseado em padrões de produção, distribuição e consumo de alimentos que estejam inseridos nos princípios da equidade da sustentabilidade, possuindo poucos instrumentos para lidar com esta temática. Deste modo, assim como países que passam por períodos de crises alimentares, o Brasil não consegue garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada por não garantir o acesso aos alimentos que produz de forma equitativa. **CONCLUSÃO** Longe de esgotar esta discussão sobre os fatores que agravaram o alcance do DHAA nos últimos anos, os quatro aspectos levantados acima procuraram trazer o debate sobre ameaças mais recentes e mais antigas, de natureza estrutural, e que exigem maior esforço de compreensão e novas formas de mobilização social para serem superadas.

Palavras-chave: Insegurança Alimentar e Nutricional; Políticas Públicas; Direito Humano à Alimentação Adequada;

ANÁLISE DAS PROPOSTAS DE PROFISSIONAIS DA ATENÇÃO PRIMÁRIA PARA A IMPLEMENTAÇÃO DA ESTRATÉGIA AMAMENTA E ALIMENTA BRASIL

NÁDIA CAROLINE DE MOURA MATIAS; LEUDIMAR CARVALHO SOARES FILHO;
DENISY PINTO LIMA; DAMARIS ALVES SILVA PINTO; RAYSSA BARROS DE FRANCA
SILVA.

SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE DO MARANHÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Estratégia Nacional para a Promoção do Aleitamento Materno e Alimentação Complementar Saudável no Sistema Único de Saúde Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil foi

instituída no ano de 2013, com o objetivo de qualificar as ações de promoção do aleitamento materno e da alimentação complementar saudável para crianças menores de 2 anos de idade, bem como, aprimorar as competências e habilidades dos profissionais de saúde nos temas referidos. Tendo como princípio a educação permanente em saúde e como base a metodologia crítico-reflexiva. Os tutores são os profissionais responsáveis pela implementação da Estratégia e devem apoiar o planejamento e o acompanhamento e/ou fortalecimento de ações de promoção, proteção e apoio ao aleitamento materno e à alimentação complementar saudável nas Unidades Básicas de Saúde. **OBJETIVO** Analisar as propostas contidas nos planos de ação elaborados pelos tutores formados na Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo, no qual foram analisados os planos de ação elaborados nas 09 Oficinas de Formação de Tutores da Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil, realizadas no estado do Maranhão, no período de 2013 a 2019. Inicialmente foram elencadas todas as propostas contidas nos planos de ação, em seguida, realizou-se um agrupamento das propostas semelhantes, e por fim, contabilizou-se e foram obtidos os percentuais das propostas mais citadas pelos tutores. Os dados foram analisados no Programa Excel®. **RESULTADOS** Foram analisados 67 planos de ação elaborados nas Oficinas de Formação de Tutores da Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil, de 2013 a 2019. Verificou-se que 79,1 % dos planos continham as propostas de realizar as Oficinas de Trabalho nas Unidades Básicas de Saúde e realizar/apoiar as atividades do plano de ação das unidades, tais como: oficinas com grupos de gestantes, oficinas de alimentação complementar, entre outros. A terceira proposta mais citada, com 65,7%, foi elaborar e apresentar projeto para sensibilizar gestores e/ou promover reuniões de planejamento, 28,3% propuseram monitorar e avaliar o processo de implementação da Estratégia nas Unidades Básicas de Saúde. Elaborar diagnóstico situacional/identificar atividades que já são realizadas foram propostos em 10,4% dos planos. A elaboração/reprodução de materiais educativos, tais como folders, cartazes ou cartilhas foram propostos em 04 planos (6%). Algumas propostas foram citadas uma única vez, tais como: monitorar o crescimento e desenvolvimento das crianças menores de 02 anos (1,5%), reuniões com tutores já formados (1,5%), avaliação de indicadores (1,5%), capacitação de líderes comunitários (1,5%), levantamento de custos (1,5%), desenvolvimento de pesquisas com Agentes Comunitários de Saúde para avaliar conhecimentos sobre aleitamento materno e alimentação complementar (1,5%). **CONCLUSÃO** Verificou-se que as propostas mais citadas pelos tutores dizem respeito às ações de execução das atividades de promoção do aleitamento materno e alimentação complementar saudável. No entanto, observou-se que uma quantidade menor dos planos continham propostas relacionadas ao planejamento dessas atividades e suas etapas. Tais resultados podem refletir o desconhecimento de muitos profissionais da saúde sobre o processo de planejamento estratégico, e a importância de cada uma das suas etapas para o sucesso das ações.

Palavras-chave: Alimentação Complementar; Aleitamento Materno; Atenção Primária; Planejamento;

DENÚNCIAS RECEBIDAS PELO CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS- 4ª REGIÃO EM FACE DE ALUNOS DA GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

CRISTINA HELENA DO COUTO; MANUELA DOLINSKY; THALITA VICENTE
BRANDAO; SAMARA GOMES SILVA CRANCIO; CELINA SZUCHMACHER OLIVEIRA;

MARIA ARLETTE SADDY.
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 4ª REGIÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Política Nacional de Fiscalização estabelecida pelo Conselho Federal de Nutricionistas prevê, como um dos seus objetivos, assegurar que a atenção alimentar e nutricional ao indivíduo e à coletividade seja prestada por profissionais habilitados. Em cumprimento à sua missão, o Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região recebe e apura as denúncias da sociedade. **OBJETIVO** Analisar as denúncias recebidas pelo Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região em face dos alunos de graduação em Nutrição nos estados do Rio de Janeiro e Espírito Santo. **METODOLOGIA** Trata-se de estudo transversal e descritivo das denúncias em face dos discentes em Nutrição recebidas nos anos de 2018 e 2019, nos estados do Rio de Janeiro e Espírito Santo a partir do total de denúncias referentes ao exercício ilegal da profissão de nutricionista. Os canais de comunicação utilizados foram a página na internet e as redes sociais Facebook e Instagram da entidade. As denúncias seguiram fluxo definido pela Comissão de Formação Profissional que compreende: recebimento com protocolo, análise dos elementos, indícios de exercício ilegal da profissão de nutricionista, envio de ofício ao coordenador da Instituição de Ensino Superior informando a irregularidade e solicitando orientação aos docentes e discentes e monitoramento dos elementos denunciados. Havia dois desfechos possíveis: arquivamento ou representação ao Ministério Público do Rio de Janeiro ou Espírito Santo. Cabe esclarecer que a nomenclatura referente ao exercício ilegal é caracterizada por leigos que exercem atividades privativas do nutricionista previstas na Lei 8.234/1991. As denúncias foram divididas nas modalidades presencial e online. Na modalidade online foram considerados as seguintes características: consultoria online, designação de nutricionista na internet e desafios para emagrecimento. Na modalidade presencial foram considerados substituição de responsável técnico, palestra sobre emagrecimento, prescrição dietética domiciliar ou em consultório. **RESULTADOS** O levantamento realizado nos anos de 2018 e 2019 totalizou 45 denúncias, dentre as quais 97,8% dos discentes utilizaram as redes sociais para divulgar ou ofertar serviços de alimentação e nutrição. Cabe esclarecer que para as infrações apresentadas no período citado, foram observadas diversas situações irregulares em uma mesma denúncia. Das que corresponderam ao exercício ilegal da profissão de nutricionista nesse período (185), 24% eram relacionadas a discentes, sendo 23% (22) em 2018 e 26% (23) em 2019. Comparando-se os anos de 2018 e 2019 chamou a atenção o aumento da modalidade online em 2019, representado pela designação de nutricionista e desafios para emagrecimento. Com relação a modalidade presencial, observou-se um aumento com menor relevância quando comparado com a modalidade online. **CONCLUSÃO** Na presente pesquisa concluiu-se que houve um aumento do número de denúncias em face dos alunos de graduação em Nutrição, especialmente relacionado ao desenvolvimento de atividades privativas do nutricionista prevista na legislação específica. O avanço da tecnologia e das mídias sociais possivelmente corroborou com estes resultados. Dentro dessa perspectiva, a parceria do Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região com as instituições de ensino superior é fundamental para reforçar seu papel educativo e compromisso social.

Palavras-chave: conselho de nutricionistas.; denúncia; estudante; fiscalização; orientação

RELAÇÃO ENTRE O PERÍODO DE VIDA DA GESTANTE E O RISCO DE DESENVOLVIMENTO DE OBESIDADE NO BRASIL

ROBERTA LARISSA ROLIM FIDELIS; ADRIANA ANDRADE ARRAES; KARINA MORAIS BORGES; ELIDA MARA BRAGA ROCHA; REJANE FERREIRA DA SILVA; AMANDA DE ANDRADE MARQUES.
FACULDADE DE JUAZEIRO DO NORTE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A obesidade é definida como uma doença crônica multifatorial caracterizada pelo acúmulo excessivo de gordura, com uma crescente prevalência tanto na população em geral, quanto na materna. Quando associada à gravidez, um período de intensas alterações fisiológicas, pode acarretar em várias implicações negativas não só para a mãe como também para a prole e, uma vez que existem muitas diferenças fisiológicas e, também, psicossociais entre a gravidez no período da adolescência e no período da maturidade, torna-se necessário investigar o grupo de maior risco para o desenvolvimento dessa patologia. **OBJETIVO** Relacionar período de vida da gestante com o risco de obesidade. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo secundário realizado através da análise de relatórios públicos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), disponibilizados pelo e-gestor AB®, gerados por meio do cruzamento das variáveis: Relatório Selecionado (Estado Nutricional), Ano de Referência (2018), Mês de referência (Todos), Agrupar por (Região), Região (Todas), Região de Saúde (Todos), Região de Cobertura (Todos), Fase da Vida (Gestante adulta), Sexo (Todos), Raça/Cor (Todos), Acompanhamento Registrados (Todos), Povo e comunidade (Todos), Escolaridade (Todos). O mesmo processo foi realizado para a fase de vida Gestante Adolescente. Para a análise dos dados foi realizado um teste de associação com risco relativo e intervalo de confiança de 95%. A pesquisa foi realizada no período de setembro de 2019. **RESULTADOS** No ano de 2018 foram analisadas 728.522 gestantes, destas 81,2% (592.019) eram adultas e 54,8% (399.792) residiam nas regiões Norte e Nordeste. De acordo com as análises foi encontrado que as gestantes adulta possuem maior chance ($RR= 2.88$, $IC_{95\%}: 2.83\ 2.94$, $p < 0,001$) de desenvolverem obesidade do que as que as gestantes adolescentes, e quando comparadas as regiões do país, observou-se que aquelas que residiam nas regiões Sul e Sudeste, tanto adolescentes ($RR= 1.55$, $IC_{95\%}: 1.48\ 1.61$, $p < 0,001$) quanto adultas ($RR= 1.43$, $IC_{95\%}: 1.42\ 1.45$, $p < 0,0001$), possuíam maior risco de desenvolverem essa doença do que as que residiam nas regiões Norte e Nordeste. **CONCLUSÃO** Este estudo demonstrou que gestantes adultas possuem quase o triplo de chance em possuir obesidade do que gestantes adolescentes. Sendo que as gestantes que residiam nas regiões Sul e Sudeste tem maior chance de obesidade no país. Portanto, evidencia-se uma necessidade discutir os riscos para a saúde materna e fetal e fornecer aconselhamento e orientações nutricionais adequadas, dando enfoques a gestantes adultas, priorizando políticas públicas específicas voltadas para esse público com o objetivo de evitar possíveis complicações e promover uma melhor qualidade de vida tanto para a mãe quanto para o bebê.

Palavras-chave: Antropometria; Estado Nutricional; Gestação; Materno-infantil; SISVAN.

OFICINA DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL PARA UM GRUPO DE USUÁRIOS DO CENTRO INTEGRADO DE INCLUSÃO E REABILITAÇÃO DO PARÁ: ENTENDENDO OS RÓTULOS DE PRODUTOS PROCESSADOS.

SIRIANA MANSUR CAPRA; BEATRIZ GARCIA DA SILVA; CARLA MADEIRA
MALHEIROS CANTANHEIDE.
CENTRO INTEGRADO DE INCLUSÃO E REABILITAÇÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Nos últimos cinquenta anos, são observadas alterações no perfil demográfico, epidemiológico e nutricional no Brasil, com grandes declínios no padrão de saúde da população brasileira. Essas transições envolvem a substituição de alimentos in natura, minimamente processados e preparações culinárias familiares por produtos industrializados que estão prontos para o consumo. Com isso, há um aumento marcante da obesidade, consolidando-se como o agravo nutricional mais importante, em todas as faixas etárias da população. O ganho de peso, inclusive de pessoas com deficiência, está intimamente associado a uma alta incidência de doenças crônicas não transmissíveis, sendo estas as principais causas de morte entre adultos no Brasil. Diante deste cenário, o papel da rotulagem nutricional é fornecer informações para que o consumidor tenha autonomia para fazer suas escolhas alimentares de maneira consciente, independente e segura. Entretanto, os termos técnicos e o uso do marketing nas embalagens nem sempre favorecem às escolhas alimentares mais saudáveis. Com isso cabe ao profissional de nutrição promover ações que possam facilitar a leitura dos ingredientes contidos nas embalagens. Sabe-se que muitas vezes a população que possui algum tipo de deficiência e seus cuidadores são ainda mais afetados pela falta de informação, com isso esta atividade foi de extrema relevância para nossos usuários, e teve impacto positivo nas escolhas alimentares deste grupo podendo prevenir o aparecimento de doenças crônicas não transmissíveis nesta população. **OBJETIVO** Verificar a utilização e o entendimento dos rótulos de produtos industrializados pelos usuários do Centro Integrado de Inclusão e Reabilitação (CIIR). **METODOLOGIA** Este trabalho se configura como um relato de experiência de aula explicativa sobre rotulagem na sala de espera do ambulatório do CIIR. Durante a atividade foram selecionadas algumas embalagens de produtos alimentícios consumidos com frequência pelos usuários. Os rótulos foram lidos e explicados. Foram entregues folhetos informativos sobre ingredientes que estão contidos nas rotulagens. Após a aula demonstrativa foi aberto um momento para que os usuários pudessem interagir e sanar suas dúvidas a respeito do tema. **RESULTADOS** Foi observado que a maioria dos usuários sabiam apenas ler o prazo de validade dos alimentos e como eles deveriam ser conservados. Estes revelaram sentir dificuldades em entender qual a diferença entre produtos light e diet. Uma pergunta frequente que surgiu era de como se poderia saber se o produto possuía glúten e/ou lactose na sua composição. Isso evidencia a dificuldade de compreensão das informações nutricionais que constam nas embalagens, demonstrando uma contradição quanto à finalidade do rótulo. Ficou claro nesta intervenção que a rotulagem não vem cumprindo seu objetivo pelo fato de não conter uma informação clara e acessível à população. **CONCLUSÃO** Os participantes mostraram grande dificuldade na utilização e no entendimento das informações dos rótulos de produtos industrializados. Como estratégia para superar as dificuldades de entendimento da população em relação a rotulagem dos produtos processados é essencial o investimento em educação nutricional, além de melhorar os formatos atuais de rotulagem. Com isso, a população poderá realizar escolhas alimentares mais conscientes.

Palavras-chave: Educação nutricional; Rotulagem; Alimentos industrializados;

PERFIL SOCIOECONÔMICO DE MÃES DE RECÉM-NASCIDOS INTERNADOS NA UNIDADE DE TERAPIA NEONATAL DE UMA MATERNIDADE PÚBLICA DE REFERÊNCIA

CAROLINE PRISCILA OLIVEIRA DOS SANTOS¹; NATÁLIA PINTO ASSUNÇÃO¹; RAHILDA CONCEIÇÃO FERREIRA BRITO TUMA²; LIVIA MARTINS DE MIRANDA¹; CHRISTIANE TAVARES DUARTE¹; THAÍS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS¹.

1. FUNDAÇÃO SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DO PARÁ, - BRASIL; 2. SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A prematuridade configura-se como uma situação muito difícil para a família, principalmente para a mãe, que na maioria das vezes espera ansiosa pelo nascimento de um bebê saudável. A maior incidência de partos prematuros está relacionada com problemas sociais. Estudos têm mostrado que a gestação pode ser prejudicada quando a mulher vive em situações precárias com empregos desgastantes, possui baixa escolaridade e não tem apoio da família. Diante do exposto, faz-se necessário conhecer o perfil das mães e suas diversas experiências. **OBJETIVO** Identificar o perfil socioeconômico das mães de bebês internados na unidade de terapia neonatal **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal de caráter descritivo, realizado na Unidade Materno Infantil doutor Almir Gabriel da Fundação Santa Casa de Misericórdia do Pará, com mães de recém-nascidos internados na unidade de terapia neonatal, no mês de fevereiro/2020, no período de uma semana. O estudo foi realizado a partir da aplicação de um formulário contendo perguntas sobre aspectos sociais, econômicos e referentes à maternidade. Após a coleta, os dados foram organizados e feita análise estatística básica, frequência absoluta e frequência relativa. As análises foram realizadas no programa Microsoft Excel, versão 2016. Este estudo foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa da Fundação Santa Casa de Misericórdia do Pará, sob o número 3.621406. **RESULTADOS** Participaram do estudo 62 mães com idade entre 18 e 47 anos, sendo que 48,38%, tinha idade superior a 25 anos. A maioria era natural de municípios do interior do estado, sendo 51,25% de Ananindeua e Castanhal. Quanto ao estado civil, 64,51% referiam ser casadas ou viver em união estável. 82,25% se autodeclararam pardas, quando questionadas a respeito de sua cor. Com relação ao nível de escolaridade, a maior parte concluiu o ensino médio, porém, o número de mães que não concluíram o ensino fundamental é considerado alto. Quando perguntadas sobre suas profissões, 45,60% disseram ser donas de casa, 22,58% referiram ser estudantes e 32,25% outras profissões. Quanto à renda familiar, 78,58% das mães referiram possuir renda de até um salário mínimo, 25,80% de 1/3 salários mínimos e apenas 1,61% mais de 3 salários mínimos. A respeito da composição familiar, a maioria disse possuir de 3 a 4 membros na família. Com relação a maternidade, 88,70% das mães estavam amamentando no momento da entrevista e 93,54% referiram que pretendem amamentar no mínimo até os 6 meses, 58,06% disseram possuir experiência com a amamentação por já terem outros filhos. Com relação à idade gestacional, 85,48% das puérperas tiveram parto prematuro. **CONCLUSÃO** Considerando os

resultados apresentados, pode-se inferir que uma grande parcela das mães atendidas na maternidade possui um perfil que corresponde à vulnerabilidade social, caracterizada pelo baixo nível de escolaridade e baixa renda familiar. Também é importante destacar a alta prevalência do aleitamento materno entre as participantes avaliadas, além do desejo de continuar amamentando. Estes são fatores essenciais para a saúde do binômio mãe e bebê, além de serem fundamentais para o aumento do índice de aleitamento materno do estado.

Palavras-chave: lactário; recém-nascido prematuro; vulnerabilidade social;

ESTRATÉGIAS DE ENSINO NA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM ESCOLAS PÚBLICAS DE EDUCAÇÃO INFANTIL

ALEXANDRA MAGNA RODRIGUES; PAULA DO VALLE; EDNA MARIA QUERIDO DE OLIVEIRA CHAMON.
UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ, TAUBATE - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO Atividades de Educação Alimentar e Nutricional no processo de ensino e aprendizagem, assim como a promoção de ações educativas que perpassam transversalmente pelo currículo escolar são ações previstas nas diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar, bem como na Lei 13.666, de 16 de maio de 2018 que inclui o tema transversal da Educação Alimentar e Nutricional no currículo escolar. **OBJETIVO** Identificar as estratégias de Educação Alimentar e Nutricional adotadas em escolas públicas de educação infantil em um município do interior paulista. **METODOLOGIA** Pesquisa de abordagem qualitativa realizada com professores e gestores escolares de escolas da educação infantil de um município do interior paulista a fim de identificar as estratégias educativas adotadas na Educação Alimentar e Nutricional. A coleta de dados foi realizada por meio de entrevista semiestruturada e a análise de dados, a partir da técnica de Análise de Conteúdo. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (Parecer nº 1.768.032). **RESULTADOS** Participaram da pesquisa 41 sujeitos, sendo 13 gestores e 28 docentes que atuavam na educação infantil da rede pública de ensino. Os resultados mostraram que, segundo os entrevistados, as ações de Educação Alimentar e Nutricional nas escolas eram desenvolvidas tanto por professores, em sala de aula, como por nutricionistas, mas se restringiam a palestras e dicas de alimentação saudável, abordando questões como a economia local e a origem dos alimentos. Uma das ferramentas de ensino utilizadas era a pirâmide alimentar, que entrou em desuso com a publicação do Guia Alimentar para a População Brasileira, 2014. A Alimentação Escolar foi descrita pelos participantes como uma alimentação oferecida aos alunos como forma de garantir seu aprendizado. A contribuição da Alimentação Escolar para a promoção do aprendizado poderia ser enfatizada e direcionada não apenas para os alunos, mas para toda a equipe escolar, uma vez que as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar sobre Educação Alimentar e Nutricional propõem um modelo de educação dinâmica, com metodologias de ensino inovadoras, utilizando os alimentos como ferramentas, e tendo em vista que ensinando também se aprende. E o nutricionista é o profissional capacitado e responsável pela instrumentalização da escola no que diz respeito à Educação Alimentar

e Nutricional, uma vez que tal tema é um dos conteúdos que devem ser trabalhados transversalmente às disciplinas curriculares da Educação Básica. CONCLUSÃO Concluiu-se que é importante que os profissionais que atuam nas escolas participem de formações sobre o assunto, conduzidas por nutricionistas, para que disponham de conhecimento e ferramentas adequados para desenvolver as atividades de Educação Alimentar e Nutricional transversalmente ao currículo escolar a fim de causar um impacto maior e mais positivo na alimentação das crianças, assim como valorizar hábitos alimentares saudáveis e adequados de alunos, seus familiares e a comunidade, e assim, utilizar a Educação Alimentar e Nutricional como potencial transformador da realidade escolar.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional; Alimentação Escolar; Escola;

OLHAR NUTRICIONAL PARA A IMAGEM CORPORAL DE USUÁRIOS(AS) TRANS EM AMBULATÓRIO LGBT DO RECIFE

JULIANA GONÇALVES MACHADO¹; LUANA NAIARA DA SILVA²; LUIZ MIGUEL GOMES BARBOSA¹; CARLA CAROLINE SILVA DOS SANTOS¹; JUCIANY MEDEIROS ARAUJO¹.

1. SECRETARIA DE SAÚDE, PREFEITURA DA CIDADE DO RECIFE, - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Imagem corporal é a figura que criamos sobre a forma e tamanho do próprio corpo. A insatisfação com esta imagem pode promover comportamentos alimentares inadequados e causar transtornos alimentares, como anorexia nervosa, bulimia e compulsão alimentar (ALVARENGA, 2019). Para pessoas trans - com identidade de gênero oposta ao sexo biológico -, as transformações corporais interferem no processo saúde-doença, sendo esta uma população de risco para distúrbios de autoimagem e transtornos alimentares (ROCON et al, 2018). Intervenções nutricionais podem melhorar a satisfação corporal, mas pouco se discute sobre o papel da nutrição na transformação corporal de pessoas trans. Conhecer a relação corporal de pessoas trans com regiões específicas do corpo pode esclarecer o potencial do profissional nutricionista no cuidado de saúde integral das mesmas. **OBJETIVO** Descrever a satisfação com as áreas do corpo de pessoas transexuais e travestis que frequentam o Ambulatório LGBT Patrícia Gomes do Recife. **METODOLOGIA** O presente estudo é um recorte quantitativo e descritivo de um trabalho de conclusão de curso de residência (nº de parecer 3.316.321), o qual tem abordagem mista e caráter transversal e analítico. A amostra foi definida pelo método de saturação (MINAYO, 2017), dado a abordagem mista do trabalho, totalizando 15 pessoas transexuais e travestis do Ambulatório LGBT Patrícia Gomes. Utilizou-se o Multidimensional Body-Self Relations Questionnaire Appearance Scale (CASH, 2018) traduzido para o português (LAUS, 2017) para avaliar a relação com a imagem corporal. Este questionário apresenta 34 itens organizados em cinco subescalas avaliadas independentemente, sendo apenas a subescala de satisfação com áreas do corpo destrinchada neste estudo. Esta subescala avalia a satisfação com o rosto, cabelos, parte inferior (nádegas, quadris, coxas, pernas), mediana (cintura, barriga) e superior (peitos/seios, ombros, braços) do corpo, o tônus muscular, peso, altura e aparência

geral. As respostas são dadas de acordo com a Escala Likert: quanto mais próximo de 1, menos satisfeito o indivíduo está com a aparência, e quanto mais próximo de 5, mais satisfeito. Houve a análise das médias e desvio padrão de cada questão, não sendo encontrada relação estatística entre as variáveis devido ao n reduzido. **RESULTADOS** A amostra apresentou uma relação regular com a maior parte das regiões avaliadas. Apenas a relação com o cabelo estava satisfatória. As mulheres trans e travestis demonstraram maior satisfação com as áreas do corpo ($3,6 \pm 0,8$) do que os homens trans ($2,4 \pm 0,8$). A menor satisfação entre elas foi com a parte inferior do corpo ($3,3 \pm 1,2$) e com o tônus muscular ($3,3 \pm 0,9$); e o cabelo foi a região de maior satisfação ($4,1 \pm 0,9$). A relação com o peso também foi satisfatória ($4 \pm 1,5$). Entre os homens trans, a insatisfação prevaleceu. Apenas o rosto ($3,2 \pm 1$) e o cabelo ($4,4 \pm 0,5$) pontuaram regular/satisfatoriamente. As regiões superior, mediana e inferior do corpo provocaram maior insatisfação ($1,8 \pm 1$), assim como o peso ($2 \pm 0,9$). **CONCLUSÃO** A relação com a imagem corporal da amostra foi regular, sendo menos satisfatória entre os homens trans. Portanto, destaca-se o olhar para este aspecto no acompanhamento integral da saúde da pessoa trans. Verificou-se, também, o potencial do papel do nutricionista no processo transexualizador, pois a relação com alguns aspectos do corpo podem ser potencializados por intervenções alimentares e nutricionais, como é o caso do da parte mediana do corpo e do peso.

Palavras-chave: Pessoas Transgênero; Autoimagem; Serviço de Saúde para Pessoa Transgênero;

GASTRONOMIA NA PROMOÇÃO DA SAÚDE: OFICINAS CULINÁRIAS PARA INDIVÍDUOS COM DOENÇA INFLAMATÓRIA INTESTINAL (2014- 2019)

LETÍCIA FERREIRA TAVARES; MARIA ELIZA ASSIS DOS PASSOS; ARIADNE CASSARO DE OLIVEIRA; JOAO PEDRO GUIMARAES PEREIRA; STEPHANIE AMANCIO DE AGUIAR; ESTEVAO LEMUEL DE SOUSA SILVA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As doenças inflamatórias intestinais, doença de Crohn e retocolite ulcerativa, são multifatoriais e se caracterizam pela presença de processo inflamatório crônico no trato gastrointestinal (KOTZE et al., 2020). A alimentação adequada e saudável de indivíduos com doença inflamatória intestinal pode contribuir tanto para o controle de sintomas como náusea e diarreia, quanto para início e manutenção da remissão da enfermidade (FORBES et al., 2017; LIMKETKAI; WOLF; PARIAN, 2018). A oficina culinária é uma estratégia educacional de baixo custo aplicada em diferentes contextos capaz de sensibilizar e instrumentalizar os participantes a desenvolverem habilidades culinárias, além de promover alimentação saudável e melhorar a qualidade de vida (CASTRO et al., 2007). **OBJETIVO** Avaliar a utilização de oficinas culinárias como ferramenta para promoção da saúde de indivíduos com doença inflamatória intestinal. **METODOLOGIA** A amostra foi composta por pacientes do ambulatório de doença inflamatória intestinal da unidade de Gastroenterologia do Hospital Universitário Clementino Fraga Filho, Rio de Janeiro, Brasil, que são participantes do projeto de extensão e pesquisa Gastronomia na Promoção da Saúde. Entre setembro de 2014 e novembro de 2019 foram realizadas oficinas de culinárias com duração de 5 horas cada no

laboratório de Técnica Dietética e Culinária da Universidade Federal do Rio de Janeiro. As atividades foram planejadas e realizadas por médico, nutricionistas, professores do curso de gastronomia e estudantes de graduação considerando as características das doenças, necessidades nutricionais e aspectos culturais e socioeconômicos dos pacientes. Utilizou-se teste de aceitabilidade com a aplicação de escala hedônica de cinco itens (detestei; não gostei; indiferente; gostei; adorei) (STREINER; NORMAN, 2008) para avaliação do aspecto geral, consistência, aroma e sabor de cada uma das preparações desenvolvidas. Dois grupos focais foram realizados, o primeiro em 2016 e o segundo em 2019, com objetivo de avaliar a percepção dos participantes sobre a utilização de oficinas gastronômicas como ferramenta para promoção da saúde e qualidade de vida. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética do Hospital Universitário Clementino Fraga Filho (CAAE 57183916.2.0000.525757). **RESULTADOS** Um total de 44 oficinas de culinária foram realizadas ao longo do projeto, totalizando mais de 550 participações. Aproximadamente 230 receitas foram ensinadas. As receitas tiveram pelo menos 94% de respostas "gostei" e "adorei" para todos os itens avaliados. A maioria dos pacientes (85%) responderam que certamente fariam as receitas em casa. As falas dos participantes nos grupos focais enfatizaram os benefícios das oficinas na qualidade de vida e que a interação entre pacientes, alunos e professores é importante para o sucesso das atividades. Os pacientes se mostraram empoderados diante do desenvolvimento de habilidades culinárias com a incorporação da alimentação saudável no cotidiano. **CONCLUSÃO** As oficinas de culinária foram bem aceitas pelos participantes e contribuem de forma positiva na vida dos indivíduos com doença inflamatória intestinal. A participação nas atividades contribuiu para o desenvolvimento de habilidades culinárias, melhor adesão às recomendações médicas e nutricionais, promoção da inclusão social e melhoria de qualidade de vida.

Palavras-chave: doença de Crohn; escolha alimentar; estratégia educacional; habilidade culinária; retocolite ulcerativa

ASSOCIAÇÃO ENTRE O ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS BENEFICIÁRIAS E NÃO BENEFICIÁRIAS PELO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA ACOMPANHADAS PELAS EQUIPES DE SAÚDE DA FAMÍLIA

ALINE MUNIZ CRUZ TAVARES; ELIDA MARA BRAGA ROCHA; FERNANDA RIBEIRO DA SILVA; ROBERTA LARISSA ROLIM FIDELIS; MARIANA MACHADO BUENO; MONISE PRICILA SALVIANO DE MORAIS.
FACULDADE DE JUAZEIRO DO NORTE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Programa Bolsa Família (PBF) consiste na transferência direta de renda para famílias em situação de vulnerabilidade econômica e social, classificadas pela renda em pobreza ou extrema pobreza. O baixo poder aquisitivo impossibilita na maioria das vezes o acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente. Há um reconhecimento que a população de crianças menores de dois anos de idade são um termômetro das condições socioeconômicas de um país ou localidade, assim tal faixa etária é investigada em estudos

epidemiológicos. Entende-se que o consumo alimentar errôneo na primeira infância acarreta consequências ruins no estado nutricional do indivíduo na vida adulta. **OBJETIVO** Avaliar o estado nutricional de crianças menores de dois anos de idade, beneficiárias e não beneficiárias pelo PBF acompanhadas pelas equipes de saúde da família. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal descritivo, com abordagem quantitativa, realizado na Região Metropolitana do Cariri. A amostra foi composta por 185 crianças entre 6 e 23 meses de idade. Os dados foram coletados por meio de questionários contendo informações a respeito das condições socioeconômicas e demográficas da família e saúde infantil. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, da Faculdade de Juazeiro do Norte, sob o parecer nº 2.920.644. As análises estatísticas foram realizadas com auxílio do software Statistical Package for the Social Sciences (SPSS), versão 20.0 for Windows, procedendo-se a análise descritiva dos dados e para a comparação das variáveis estudadas, foi utilizado o teste estatístico qui-quadrado adotando o valor de p . **RESULTADOS** Das 185 crianças avaliadas, 57,3% pertenciam ao sexo feminino, 64,9% nasceram com peso adequado, 75,1% eram beneficiárias pelo PBF, sendo que o valor médio do benefício recebido foi de R\$ 203,51, em relação a renda verificou-se que 70,3% das famílias apresentavam renda per capita menor ou igual a $\frac{1}{4}$ do salário mínimo, enquanto que renda familiar média foi de R\$ 912,41 reais. Em relação ao estado nutricional observa-se que 94,1% das crianças possuíam o peso adequado para a idade, 86,5% apresentavam estatura para a idade adequada e 13,5% possuíam baixa estatura para a idade, segundo o Índice de Massa Corporal 1,6% apresentavam magreza, 58,4% eutrofia e 40% sobrepeso. De acordo com o teste estatístico qui-quadrado não houve diferenças estatísticas entre o estado nutricional de crianças beneficiárias e não beneficiárias do PBF. **CONCLUSÃO** Apesar da prevalência de eutrofia, é preocupante o número de crianças com excesso encontradas neste estudo. Não houve associação relevante entre o estado nutricional de crianças beneficiárias ou não pelo Programa Bolsa Família.

Palavras-chave: Antropometria; Estado Nutricional; Renda familiar; Segurança Alimentar e Nutricional;

ESTADO NUTRICIONAL, MARCADORES DE CONSUMO ALIMENTAR E HIPERTENSÃO ARTERIAL EM GESTANTES DO DISTRITO FEDERAL PARTICIPANTES DO ESTUDO MULTICÊNTRICO DE DEFICIÊNCIA DE IODO NO BRASIL, 2019-2020

ÉRIKA SOARES DE OLIVEIRA PATRIOTA¹; ISIS CRISTINA CARDOSO DE LIMA¹; SYLVIA DO CARMO CASTRO FRANCESCHINI²; VIVIAN SIQUEIRA SANTOS GONÇALVES¹; BRUNA DE ALMEIDA ARAGAO¹; NATHALIA MARCOLINI PELUCIO PIZATO¹.

1. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A prevalência de excesso de peso na população feminina em idade reprodutiva no Brasil tem aumentado nas últimas décadas. O consumo de alimentos ultraprocessados durante a

gestação está relacionado ao aumento excessivo do ganho de peso gestacional e a maior gordura corporal neonatal, não tendo sido estudada a relação com hipertensão arterial nessa população. **OBJETIVO** Avaliar o estado nutricional e a associação entre o consumo de alimentos ultraprocessados e hipertensão arterial em gestantes. **METODOLOGIA** O estudo foi realizado com gestantes adultas, de todos os trimestres gestacionais, residentes no Distrito Federal e participantes do Estudo Multicêntrico de Deficiência de Iodo no Brasil (EMDI-Brasil). A coleta de dados foi realizada entre agosto de 2019 e fevereiro de 2020 em Unidades Básicas de Saúde do Distrito Federal. Os dados antropométricos de peso atual e altura foram coletados dos registros no cartão da gestante e o diagnóstico médico, durante a gestação, de hipertensão arterial foi autorreferido. O estado nutricional foi classificado de acordo com as categorias propostas por Atalah (1997) e recomendadas pelo Ministério da Saúde (2011). Para avaliar os marcadores de consumo de alimentos ultraprocessados, foi utilizado o instrumento do Vigitel (2018) adaptado, onde cada participante respondeu ter consumido ou não, no dia anterior, uma lista de alimentos ultraprocessados agrupados em dez conjuntos. A classificação do estado nutricional e os marcadores de consumo de alimentos ultraprocessados foram apresentados em percentual e seus respectivos Intervalos de Confiança 95% (IC95%). Análises de regressão logística foram empregadas para investigar a associação entre o diagnóstico autorreferido de hipertensão e o consumo de pelo menos um alimento marcador de cada conjunto avaliado. As análises foram realizadas no software Stata 14.2. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília, sob o número de parecer 2.977.035. **RESULTADOS** Participaram deste estudo 103 gestantes com idade média de 27,51 anos (DP= 5,79). De acordo com a classificação do estado nutricional, a prevalência de baixo peso entre as gestantes foi 13% (IC 95% 7,6422,23), 29% (IC 95% 20,3339,26) estava com sobrepeso e 20% (IC 95% 12,8629,73) com obesidade. A hipertensão arterial durante a gestação foi referida por 11,76% (IC95% 6,7319,74) das mulheres. Entre os alimentos ultraprocessados, destacou-se o consumo de margarina ou molhos industrializados por 64,07% (IC 95% 54,2272,87); refrigerante por 33% (IC 95% 24,5022,79); salsicha por 30,09% (IC 95% 21,9139,78); suco de caixa, refresco em pó, bebida achocolatada ou iogurte com sabor por 25,24% (IC 95% 17,6834,66) e salgadinho de pacote ou biscoito de sal por 26,21% (IC 95% 18,5235,70). Foi observado que gestantes que consumiram salgadinho de pacote ou biscoito de sal tiveram 3,4 vezes mais chance (IC95% 1,0710,84; $p= 0,039$) de apresentar hipertensão arterial, enquanto aquelas que consumiram suco de caixa ou refresco em pó, tiveram 3,9 vezes mais chances (IC95% 1,2012,51; $p= 0,023$), em relação àquelas que declararam não ter consumido esses alimentos no dia anterior. **CONCLUSÃO** Conclui-se que a maior parte das gestantes do estudo tinham excesso de peso e o consumo de alimentos ultraprocessados esteve associado ao aumento da chance de apresentar hipertensão arterial durante a gestação. Financiamento: CNPq/MS/SCTIE/DECIT/SAS/DAB/CGAN N° 13/2017.

Palavras-chave: Alimentos ultraprocessados; Gestação; Síndrome hipertensiva;

AValiação da Composição Corporal de Alunos do Curso de Nutrição PELO MÉTODO DEXA

LUIZA ZEBALLOS; ERICA NASCIMENTO; EUGENIA GRANHA; MARINA BERTI;
MARCIA NACIF; DEBORA BERBERT.
UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O período de ingresso em uma universidade constitui uma importante etapa na vida dos indivíduos. Com a preocupação de ter um bom desempenho acadêmico, participar das relações culturais e manter boas relações sociais, os estudantes, incluindo os de nutrição, acabam deixando de lado a importância de uma alimentação saudável e muitas vezes têm alterações em sua composição corporal. **OBJETIVO** Avaliar a composição corporal de alunos do curso de nutrição de uma universidade particular do município de São Paulo pelo método de densitometria por dupla emissão de raios-X (DEXA). **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, no qual foram avaliados estudantes, do quinto e sexto períodos do curso de nutrição de uma universidade particular da cidade de São Paulo. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Presbiteriana Mackenzie (número: CAEE 50307715.7.0000.0084) e todos os participantes assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Para a avaliação da composição corporal foi utilizado o equipamento de densitometria por dupla emissão de raios-X (DEXA), modelo Lunar Prodigy Advance de marca GE Healthcare. Todos os estudantes, no momento do exame, estavam descalços, usando roupas livres de metal e em decúbito dorsal. A classificação do índice de massa corporal foi feita segundo a Organização Mundial de Saúde (1997) e a análise da porcentagem de gordura corporal foi realizada segundo as recomendações do National Health and Nutrition Examination Survey (2002). **RESULTADOS** Foram avaliados 21 alunos, com idade entre 19 e 52 anos, sendo 17 do sexo feminino e quatro do sexo masculino. Verificou-se que 71,42% (n=15) dos estudantes foram classificados como eutróficos, 14,28% (n=3) com sobrepeso e 14,28% (n=3) com obesidade grau 1 segundo o índice de massa corporal. Quanto à porcentagem de gordura total, a média entre os homens foi de $26,63 \pm 8,38\%$, e entre as mulheres de $32,63 \pm 8,24\%$. A média da gordura andróide foi de $28,30 \pm 12,33\%$ entre os homens e $30,13 \pm 11,78\%$ entre as mulheres. Observou-se média de gordura ginoide, entre os homens de $29,40 \pm 8,31\%$ e entre as mulheres de $37,64 \pm 8,54\%$. Também se notou que 89,47% (n=17) dos estudantes apresentaram percentil acima da média para a porcentagem de gordura corporal. **CONCLUSÃO** Embora grande parte dos estudantes tenha sido classificada como eutrófica quanto ao IMC, a maioria apresentou porcentagem de gordura elevada pelo DEXA. Assim, sugerem-se ações para melhorar o estilo de vida e a composição corporal destes universitários.

Palavras-chave: Estudantes; Composição Corporal; Nutrição; DEXA;

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL ALUSIVA AO DIA NACIONAL DE COMBATE AO FUMO COMO SUPORTE TERAPÊUTICO: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA EM UM CAPS AD

BARBARA LILIANE CARDOSO COSTA¹; LUNA CAROLINA CARDOSO CASTRO²;
XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONCA¹; ANA CLARA BARROS DE

SOUSA¹; THAÍS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS¹; LILIA MAGNO DE ABREU TEIXEIRA¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL; 2. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os Centros de Atenção Psicossocial Álcool e Drogas são serviços públicos de saúde mental destinados ao tratamento de usuários em uso abusivo de substâncias psicoativas que buscam a reinserção familiar e social por meio de atividades com suporte terapêutico¹. Dentre essas atividades terapêuticas, a Educação Alimentar e Nutricional atua na assistência ao tratamento como instrumento estratégico e facilitador na saúde, no relacionamento social e na qualidade de vida, incluindo a sensibilização e mobilização dos usuários para os danos causados pelo tabaco em comemoração ao Dia Nacional de Combate ao Fumo². **OBJETIVO** Relatar a experiência de acadêmicas do curso de Nutrição em uma atividade educativa voltada à promoção de uma alimentação adequada e equilibrada e a adoção de práticas saudáveis em alusão ao Dia Nacional de Combate ao fumo realizada em um Centro de Atenção Psicossocial Álcool e Drogas de Belém-Pará. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência de Educação Alimentar e Nutricional realizado no dia 22 de agosto de 2019 em um Centro de Atenção Psicossocial Álcool e Drogas em Belém-Pará. Inicialmente, houve a explicação aos usuários sobre os malefícios à saúde ocasionados pela utilização do cigarro e do narguilé, incluindo as alterações alimentares em decorrência do uso abusivo como: diminuição do apetite, alterações do paladar e diminuição do aroma dos alimentos. Em outro momento, foi exposto alguns benefícios de abandonar o hábito de fumar, principalmente relacionados à alimentação. Ao final da atividade, foi proposto que os participantes escrevessem ou desenhassem alguma atitude que pudesse contribuir para o combate ao fumo e explicassem ao grupo suas respostas. **RESULTADOS** A atividade foi realizada com a participação de 04 integrantes, na faixa etária de 20 a 64 anos, todos do gênero masculino. A atividade educativa permitiu aos usuários acessar informações sobre os malefícios da prática de fumar e como esta atitude pode interferir na alimentação de forma que altera hábitos alimentares saudáveis. Pôde-se perceber que os participantes se mostraram bastante interessados a respeito do tema abordado e permaneceram atentos no momento da explicação, interagindo de forma ativa com o grupo. Durante a atividade, todos os participantes demonstraram um vasto conhecimento sobre o assunto, compartilhando entre eles suas experiências de vida e relatando como o fumo foi prejudicial ao longo de suas vidas, interferindo na alimentação. Além disso, os usuários obtiveram conhecimento quanto ao fumo passivo e como esta prática pode ser tão prejudicial quanto o fumo ativo causando as mesmas ou maiores alterações no organismo. Em relação à dinâmica proposta, todos os participantes conseguiram expor suas opiniões sobre quais atividades ou atitudes poderiam contribuir para abandonar o hábito de fumar e puderam compartilhar com o grupo. **CONCLUSÃO** A realização da atividade contribuiu para que os usuários pudessem ter acesso às informações voltadas aos aspectos nutricionais e permitiu uma discussão sobre as alterações alimentares provocadas pelo fumo, além de informar sobre outros benefícios de parar de fumar. Para as acadêmicas, a atividade realizada possibilitou a troca de informações a respeito do tema proposto e a socialização com os usuários por meio da Educação Alimentar e Nutricional propiciando conscientização para o desenvolvimento de hábitos saudáveis.

Palavras-chave: Alimentação Saudável; Fumo; Nutrição; Saúde Mental;

USO DE APLICATIVO PARA SMARTPHONE VISANDO AUXÍLIO NA INTERPRETAÇÃO DE MODELOS DISTINTOS DE ROTULAGEM FRONTAL E SEU IMPACTO EM DIFERENTES VARIÁVEIS NA COMPREENSÃO DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR CONSUMIDORES: ESTUDO PILOTO

ALESSANDRO RANGEL CAROLINO SALES SILVA; LUIZA VARGAS MASCARENHAS BRAGA; LUCILENE REZENDE ANASTACIO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Agência Nacional de Vigilância Sanitária reconheceu os problemas relacionados à rotulagem e apontou a necessidade da adoção urgente de modelo de rotulagem frontal, visando atenuar essa falha. A Agência reforçou a necessidade de dados sobre o melhor modelo a ser adotado para população brasileira, principalmente em situação real de compras. Nesse sentido, o uso de aplicativos móveis é útil e já foi testado em outras populações. **OBJETIVO** Analisar o impacto de modelos distintos de rotulagem frontal em diferentes variáveis na compreensão da informação nutricional por consumidores. **METODOLOGIA** Trata-se de estudo controlado randomizado, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Minas Gerais, sob o protocolo nº 3.059.967. O aplicativo (Rotulapp) permite que o consumidor, ao escanear o código de barra dos produtos ultraprocessados voltados para o público infantil, receba na tela do smartphone aleatoriamente um dos quatro modelos de rotulagem frontal (círculos vermelhos, octógonos e triângulos pretos ou semáforo) ou o controle (tabela nutricional e lista de ingredientes). Posteriormente, o consumidor responde questionário sobre a compreensão da informação, a identificação de nutrientes em teores críticos e a influência dos modelos na escolha do produto e sua percepção de saudabilidade. A construção da base de dados do aplicativo (n=447 alimentos, com algum tipo de apelo voltado para o público infantil) foi realizada em Belo Horizonte/MG de agosto a novembro de 2018, utilizando o aplicativo Epicollect5. Para análise dos dados, comparou-se apenas as avaliações dos nutrientes críticos em comum para os modelos (açúcares, gorduras saturadas e sódio) por meio da análise de variância simples e teste de qui-quadrado foram feitos usando o software Statistical Package for the Social Sciences. **RESULTADOS** De 01/04/2019 a 01/07/2019, observou-se cadastro de 149 usuários e 52 scans de produtos cadastrados. Embora não significativa ($p=0,051$), observou-se maior percepção de saudabilidade no modelo de semáforo e menor percepção nos modelos de alerta. Não foram observadas diferenças significativas entre a decisão de qual produto comprar e compreensão do conteúdo nutricional crítico dos produtos avaliados, para os diferentes modelos (tabela, alertas e semáforo). Ao agrupar os resultados encontrados para os diferentes modelos de alertas e compará-los com o modelo de semáforo e a tabela nutricional, observou-se percepção de saudabilidade significativamente maior para o modelo de semáforo em relação aos modelos de alertas (semáforo: $2,17 \pm 0,75$ pt alertas: $1,49 \pm 0,51$ pt; $p=0,025$). Os alertas também aumentaram significativamente a capacidade do consumidor em distinguir quando o produto possui quantidade excessiva de açúcar em relação à tabela nutricional (alertas: 64,7% dos acertos e 0% dos erros; tabela: 35,3% dos acertos e 100% dos erros; $p=0,038$). Consumidores expostos à tabela demonstraram pior compreensão do conteúdo nutricional crítico dos produtos (tabela: 63% de acertos; alertas: 82% de acertos; $p=0,023$). **CONCLUSÃO** O modelo de semáforo contribuiu para interpretação equivocada sobre o conteúdo nutricional dos produtos em relação aos modelos de alerta. Aponta-se a dificuldade

de interpretação correta das informações nutricionais apenas com a tabela nutricional e lista de ingredientes.

Palavras-chave: Rotulagem de Alimentos; Rotulagem Nutricional; Aplicativos Móveis;

AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO SOBRE O GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA EM BELÉM-PA

SUELLEN ALVES VALENTE; MARILIA ALVES REIS PANTOJA; ANGELITA DA SILVA PENA; FERNANDO CLAUDIO DA SILVA BEMERGUY; YAMILA FERNANDES MOTA ALVES.

UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Guia Alimentar para a População Brasileira se constitui em uma das estratégias para a implantação da diretriz de promoção da alimentação adequada e saudável que integra a Política Nacional de Alimentação e Nutrição. O guia se constitui como instrumento para apoiar e incentivar práticas alimentares saudáveis no âmbito individual e coletivo, bem como para subsidiar políticas, programas e ações que visem a incentivar, apoiar, proteger, e promover a saúde e a segurança alimentar e nutricional da população. **OBJETIVO** Avaliar o conhecimento sobre o Guia Alimentar para a População Brasileira em uma população adulta não identificada em Belém-PA. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, descritivo, quantitativo, tendo como público alvo a comunidade geral de Belém do Pará. A coleta de dados foi realizada por meio do formulário eletrônico Google forms. Os participantes responderam o formulário relacionadas ao guia alimentar para a população brasileira, composto por: três perguntas para definir a identificação da amostra; quatro perguntas de respostas diretas; e uma do tipo múltipla escolha para classificar 28 alimentos em suas respectivas categorias (in natura e minimamente processado, tempero culinário, processado e ultraprocessado). Foram excluídos os participantes menores de 18 anos e sem escolaridade. Não foi necessário comitê de ética para a pesquisa, baseado na Resolução n.510/2016. A pesquisa foi analisada quantitativamente por meio do programa Excel 2016. **RESULTADOS** Participaram da pesquisa 67 indivíduos, o maior percentual de participação foi do gênero feminino com 77,6% (n=52); faixa etária de 18 a 30 anos com 74,6% (n=50); e com a escolaridade de nível superior incompleto com 53% (n=36). Em relação a pergunta sobre conhecer o guia alimentar 55,2% (n=37) disseram não conhecer. Quando perguntados se já leram o guia alimentar 77,6% responderam negativamente, ficando perceptível que mesmo tendo conhecimento da existência do Guia, algumas pessoas não tiveram acesso. Na parte do questionário de múltipla escolha, ao classificarem os alimentos de acordo com o grupo participante, somente os alimentos ovo e carne foram classificados como in natura ou minimamente processado. No grupo dos processados, alguns alimentos foram classificados de forma errada, como a mandioca congelada, o óleo de soja, o leite em pó e pasteurizado, o café, o açúcar e a farinha de trigo. No grupo dos alimentos ultraprocessados, os participantes em sua maioria, classificaram os seguintes produtos: refresco em pó, refrigerante, bolacha recheada, leite ultrapasteurizado, lasanha pronta e congelada, fruta cristalizada e empanado de frango. No grupo de

tempero culinários, somente o sal foi classificado. **CONCLUSÃO** Os participantes tiveram dificuldade na classificação dos alimentos in natura e minimamente processados, mas demonstraram um bom entendimento sobre os alimentos ultraprocessados. Recomenda-se que a base da alimentação seja de alimentos in natura e minimamente processado e que haja um limite no uso dos alimentos processados, consumindo-os em pequenas quantidades, assim como evitar os alimentos ultraprocessados. Para tanto, faz-se necessário que a população saiba classificar de forma correta os alimentos para assim ter uma alimentação mais adequada e saudável e ter mais autonomia para suas escolhas alimentares.

Palavras-chave: Alimento in natura; Alimento processado; Alimento ultraprocessado;

FORTALECIMENTO DO NUTRICIONISTA EM POLÍTICAS PÚBLICAS EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM TRÊS MUNICÍPIOS DA REGIÃO SERRANA DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

ANA BEATRIZ REZENDE LEITE; ANDRELINE DA COSTA MASSOUD; SAMARA GOMES SILVA CRANCIO; CELINA SZUCHMACHER OLIVEIRA; MANUELA DOLINSKY.
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 4ª REGIÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Nutricionista, em todas as áreas de atuação, exerce um papel social na promoção da saúde, como facilitador do acesso ao Direito Humano a Alimentação Adequada previsto na Constituição Federal. As ações de alimentação e nutrição perpassam diferentes setores e instituições, sendo necessária a elaboração de um planejamento de políticas e programas que contribuam para o desenvolvimento da municipalidade local. Dando cumprimento ao caráter orientador da fiscalização estabelecido na lei 6.583/1978 e o previsto nas Resoluções do Conselho Federal de Nutricionistas 600/2018 e 465/2010, a Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região reforça a importância de estabelecer parceria com os nutricionistas dos municípios do Rio de Janeiro, bem como com os gestores municipais. **OBJETIVO** Avaliar o impacto do projeto Fortalecimento das Políticas Públicas em Alimentação e Nutrição na adequação do quadro técnico de nutricionistas nas Secretarias de Saúde, Educação e Assistência Social na região serrana do estado do Rio de Janeiro. **METODOLOGIA** Trata-se de estudo transversal e descritivo cujo critério de inclusão foi o número de profissionais inscritos e denúncias. Os municípios contemplados foram Petrópolis, Teresópolis e Nova Friburgo. O projeto ocorreu em três etapas. 1- diagnóstico das condições de trabalho, quadro técnico de nutricionista nas secretarias de saúde, educação e assistência social e a existência da Área Técnica de Alimentação e Nutrição; 2 - reunião com os gestores para apresentação do diagnóstico encontrado e pactuação de metas e prazos para a solução dos problemas pautados; 3 - monitoramento dos prazos e metas. Analisou-se o quadro técnico de nutricionistas com base nas Resoluções do Conselho Federal de Nutricionistas 600/2018 e 465/2010. **RESULTADOS** Nos três municípios estudados identificou-se déficit de quadro técnico A totalidade de reuniões planejada com os gestores foi realizada. Das nove secretarias municipais visitadas, 44,4% apontaram mudanças. As metas atendidas foram: criação de cargos de nutricionistas, abertura de concurso público, ampliação de

quadro técnico, melhoria nas condições de trabalho dos profissionais. No município de Petrópolis observou-se um aumento de 40% no quantitativo de nutricionistas na Secretaria de Educação e contratação de um nutricionista para o hospital municipal para compor o quadro técnico. Na prefeitura de Nova Friburgo, 16 cargos de nutricionistas foram criados, com vistas a suprir o déficit de profissionais no município. **CONCLUSÃO** O presente estudo demonstrou que, apesar do déficit de quadro técnico de nutricionistas, o impacto da atuação do Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região resultou na ampliação do quantitativo de nutricionistas. Apesar das vagas criadas, os parâmetros numéricos recomendados pela legislação profissional ainda não foram cumpridos, a continuidade do trabalho nos municípios permitirá resultados mais expressivos a médio e a longo prazo.

Palavras-chave: conselho de nutricionistas; gestor; quadro técnico; nutricionista; políticas públicas

AValiação DOS CARDÁPIOS PLANEJADOS PARA CRECHES ATENDIDAS PELO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

VANESSA MANFRE GARCIA DE SOUZA; SOLANGE FERNANDES DE FREITAS CASTRO.

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO Estudantes de creches estão em processo de construção de hábitos alimentares. A legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar determina uma oferta máxima de doces e mínima de frutas e hortaliças por semana; o Guia Alimentar para a População Brasileira recomenda que alimentos in natura ou minimamente processados sejam a base da alimentação; e o Guia alimentar para crianças menores de dois anos recomenda não ofertar açúcar e ultraprocessados para essa faixa etária. **OBJETIVO** Analisar a oferta de alimentos nos cardápios planejados para estudantes de creches atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar. **METODOLOGIA** Estudo descritivo transversal, com amostra de 2443 cardápios planejados para estudantes de creches atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar. Os cardápios referentes ao mês de abril de 2018 foram enviados, via correio eletrônico, por nutricionistas do Programa, de 1708 municípios de todas as regiões brasileiras. Foi analisada a primeira semana do cardápio, com relação à presença (sim/não) e a frequência média semanal dos seguintes alimentos/grupos alimentares: frutas; hortaliças; carnes e ovos; leite e derivados; cereais, tubérculos e raízes; feijões; doces; sucos; açúcar de adição; ultraprocessados. Para classificar os alimentos no grupo de doces, foi utilizada a Nota Técnica do Programa Nacional de Alimentação Escolar nº 01/2014; para os grupos carnes e ovos, leite e derivados, cereais, tubérculos e raízes, em que foram incluídos exclusivamente alimentos in natura ou minimamente processados, e para o grupo ultraprocessados, foi utilizada a classificação NOVA. Os alimentos/grupos alimentares foram analisados segundo as frequências relativas, e foi calculada a média para a frequência semanal. Os dados foram analisados no Excel, versão 2010. **RESULTADOS** Foram encontrados os seguintes resultados sobre a oferta dos alimentos/grupos alimentares nos cardápios, considerando a presença e a frequência média semanal, respectivamente:

frutas: 90,0% dos cardápios - 3,8 dias na semana; hortaliças: 95,2% dos cardápios - 4,3 dias; carnes e ovos: 98,1% dos cardápios - 4,5 dias; leite e derivados: 93,6% dos cardápios - 4,1 dias; cereais, tubérculos e raízes 98,6% dos cardápios - 4,7 dias; feijões 89,6% dos cardápios - 3,9 dias; doces: 65,8% dos cardápios - 2,7 dias; sucos 67,5%; 2,5 dias; açúcar de adição: 57,3% - 3,2 dias; ultraprocessados: 90,9% - 3,8 dias. **CONCLUSÃO** Apesar da presença positiva de alimentos in natura ou minimamente processados nos cardápios, foi observada uma quantidade elevada de cardápios que ofertaram alimentos ultraprocessados, presentes frequentemente ao longo da semana. Além disso, a oferta de doces e de açúcar de adição também foi bastante expressiva, especialmente considerando o público de creches. É necessário que o planejamento de cardápios atenda às normativas e recomendações vigentes, a fim de promover uma alimentação adequada e saudável aos estudantes.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; Programas e Políticas de Nutrição e Alim; Alimentos Industrializados; Nutrição em Saúde Pública;

PERFIL DAS DENÚNCIAS APRESENTADAS AO CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 4ª REGIÃO

ELAINE MACHADO MARÇAL BOTELHO; MARIA ARLETTE SADDY; CELINA SZUCHMACHER OLIVEIRA; SAMARA GOMES SILVA CRANCIO; MANUELA DOLINSKY; ANNA CAROLINA REGO COSTA.
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 4ª REGIÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os Conselhos Regionais de Nutricionistas têm como missão orientar e fiscalizar o exercício profissional. A Política Nacional de Fiscalização possui como objetivos assegurar que a atenção alimentar e nutricional ao indivíduo e à coletividade seja prestada por profissionais habilitados; e buscar de forma permanente a qualidade dos serviços relacionados à alimentação e nutrição. Em cumprimento à sua missão, os Conselhos Regionais recebem e apuram as denúncias da sociedade. **OBJETIVO** Realizar análise e comparação do perfil das denúncias recebidas ao Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região no estado do Rio de Janeiro. **METODOLOGIA** Trata-se de estudo transversal e descritivo das denúncias recebidas nos anos de 2018 e 2019, no estado do Rio de Janeiro. As denúncias foram assim classificadas: pessoa jurídica não registrada, ausência de nutricionista responsável técnico, exercício ilegal da profissão, prejuízo ao exercício profissional, exercício irregular da profissão, quadro técnico inadequado, representações, infração ao código de ética e conduta do nutricionista, condições higiênico-sanitárias inadequadas e outros. Exercício ilegal se caracteriza pelo exercício das atividades privativas do nutricionista por leigos. Exercício irregular se caracterizou por inscrição profissional irregular e conduta inadequada. O prejuízo ao exercício profissional relacionou-se a condições de trabalho. Representações são as solicitações de fiscalização ou de informações advindas de outros órgãos. Quadro técnico inadequado correlaciona-se às denúncias sobre o quantitativo de nutricionistas em desacordo com a legislação vigente. Em outros foram incluídas as solicitações de visitas técnicas, e denúncias de editais de concursos públicos. A análise estatística foi realizada através do GraphPad Prism 6 e os resultados foram expressos em

média $\pm$ desvio padrão. Para a comparação dos dados entre os grupos foi utilizado o teste t de Student. Para analisar a significância dos resultados utilizou-se o teste de análise de variância (ANOVA) e múltiplas comparações aplicando o teste de Bonferroni. O nível de significância adotado para todos os testes foi de 5%. **RESULTADOS** O levantamento realizado totalizou 724 denúncias recebidas. Observou-se uma redução significativa ($p < 0,05$) do total de denúncias nos anos de 2018 e 2019, 391 e 333 respectivamente. Verificou-se os seguintes fatos geradores nos anos de 2018 e 2019, respectivamente: exercício ilegal da profissão (24,5%; 26,7%), infração ao código de ética e conduta do nutricionista (14,6%; 23,1%), representações (16,1%; 6,9%); outros (13,0%; 8,1%); prejuízo ao exercício profissional (7,7%; 10,5%); exercício irregular da profissão (7,7%; 9,6%); ausência de nutricionista responsável técnico (7,1%; 3,3%); pessoa jurídica não registrada (3,8%; 6,0%); quadro técnico inadequado (3,0%; 3,3%); condições higiênico-sanitárias inadequadas (2,3%; 2,4%). Quando comparados os fatos geradores de denúncias ao longo dos anos estudados, não se encontrou diferença significativa, embora tenha-se observado uma tendência ao aumento da infração do código de ética e conduta do nutricionista e das representações. **CONCLUSÃO** Conclui-se que as infrações ao código de ética e conduta do nutricionista e as representações corresponderam aos principais motivos de denúncias. A parceria com as instituições de ensino superior é fundamental para modificar esse cenário.

Palavras-chave: conselho; denúncia; fiscalização; nutricionista; orientação

JORNADA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL: UMA ESTRATÉGIA DE PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

MARIANA BELLONI MELGACO; SOLANGE FERNANDES DE FREITAS CASTRO;
VANESSA MANFRE GARCIA DE SOUZA.
FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar estabelece, como diretriz, a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, perpassando pelo currículo escolar, o qual deve abordar o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional. Buscando incentivar o debate e a prática das ações de Educação Alimentar e Nutricional nas escolas públicas de educação infantil e fundamental e dar visibilidade àquelas já desenvolvidas, o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação promove, desde 2017, a Jornada de Educação Alimentar e Nutricional. **OBJETIVO** Descrever as características da Jornada de Educação Alimentar e Nutricional, desenvolvida por escolas públicas brasileiras de Educação Infantil e Ensino Fundamental de 2017 a 2019. **METODOLOGIA** Trata-se de uma descrição das três edições da Jornada de Educação Alimentar e Nutricional (2017 a 2019), promovida pela Coordenação Geral do Programa Nacional de Alimentação Escolar, do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Os dados sobre o número de escolas inscritas, número de escolas que participaram de todas as etapas da

Jornada, o tema trabalhado em cada etapa e o número de atividades desenvolvidas em cada ano, foram coletados a partir da plataforma digital de educação corporativa do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, onde os participantes inscreveram as escolas, tiveram acesso a materiais de apoio para desenvolvimento das atividades e enviaram registros (texto e fotografia) das ações desenvolvidas. **RESULTADOS** Cada edição da Jornada aconteceu ao longo do ano letivo, em etapas, cada uma com um tema diferente para desenvolvimento de uma ação. Em 2017, foi promovida exclusivamente para escolas de educação infantil, com 467 inscrições, em que 174 (37,25%) concluíram as 6 etapas da Jornada, totalizando 1.206 atividades, com os temas: Alimentação complementar e Prevenção da obesidade infantil; Alimentos regionais brasileiros; Prevenção e redução de perdas e desperdícios de alimentos; Horta escolar pedagógica e Agricultura familiar na escola. Em 2018, foram incluídas escolas de Ensino Fundamental, totalizando 870 inscritas, sendo que 441 (50,68%) concluíram as 4 etapas, totalizando 2.036 atividades abordando os temas: Comida de verdade na escola; Promovendo a alimentação adequada e saudável no currículo escolar; Propaganda e publicidade de alimentos para o público infantil; e Envolvimento da família na alimentação escolar: vamos aprender juntos! Em 2019, se inscreveram 788 escolas e 414 (52,53%) participaram das 4 etapas, totalizando 1.860 atividades abordando os temas: Merendeira como agente transformadora da alimentação escolar; Sustentabilidade na Alimentação Escolar; Imagem corporal e bullying; Movimento + Comida de Verdade = Saúde. **CONCLUSÃO** A Jornada de Educação Alimentar e Nutricional tem mobilizado escolas públicas de todo o Brasil. Em cada edição, houve um aumento da proporção de escolas que concluíram a Jornada, participando de todas as etapas. Isso mostra a relevância que essa ação vem ganhando dentro do ambiente escolar e a importância do incentivo da Coordenação do Programa Nacional de Alimentação Escolar para o desenvolvimento das ações de promoção da alimentação adequada e saudável nas escolas.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; Segurança Alimentar e Nutricional; Educação;

" NÃO É SÓ SOBRE COMIDA..." A PUBLICIDADE TELEVISIVA DE ALIMENTOS PARA O PÚBLICO INFANTIL NO BRASIL

FERNANDA ARAÚJO FERREIRA; RENATA ALVES MONTEIRO; ARIEL DE MORAES FRAUCHES.
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO O conteúdo exposto na mídia televisiva pode contribuir para a formação dos hábitos alimentares. As crianças são suscetíveis a influência da publicidade televisiva de alimentos, principalmente por não conseguir compreender o papel da mesma e as estratégias utilizadas para sua vinculação. Sendo que a Resolução nº 163 (2014) do Conselho Nacional dos Direitos da Criança e do Adolescente - CONANDA reconhece como abusiva e enganosa a publicidade que utiliza desenho animado, trilhas sonoras infantis, excesso de cores, brindes colecionáveis para o público infantil. **OBJETIVO** Caracterizar as estratégias utilizadas na publicidade infantil de alimentos realizada pela mídia televisiva brasileira, a partir da verificação da adequação à Resolução nº 163 do CONANDA e

ao Guia Alimentar para a População Brasileira publicados em 2014, respectivamente. **METODOLOGIA** Estudo com base documental, quantitativo e qualitativo, obtém seu corpus de análise a partir da gravação de quatro canais televisivos no período de onze meses. A programação gravada foi assistida e as 59 peças publicitárias de alimentos destinadas ao público infantil foram analisadas a partir de um instrumento previamente elaborado para este fim e transcritas. **RESULTADOS** Segundo a classificação de alimentos determinado pelo grau de processamento (NOVA), 87,5% das peças comercializam alimentos ultraprocessados, 4,6% alimentos processados e 7,7% in natura e minimamente processados. Todas as estratégias mercadológicas consideradas abusivas na publicidade pelo CONANDA foram identificadas nas peças publicitárias analisadas, sendo que as mais frequentes foram o uso de personagens animados e a disponibilização brindes colecionáveis, e a menos frequente foram artista, celebridade ou digital influencer. Dentre os principais apelos presentes, o mais evidente com 35% (n =36) foi o apelo emocional, a partir do uso de frases, tal como Alimentar é mais do que dar de comer, é nutrir o corpo e a imaginação. Nota-se, dentre os Dez Passos para uma Alimentação Saudável, seis deles encontram-se destacados pela indústria de alimentos como forma de aproximar seu produto a características de uma alimentação adequada e saudável, com destaque ao incentivo para se comer em companhia. **CONCLUSÃO** Os alimentos ultraprocessados dominam as peças publicitárias voltadas ao público infantil, havendo o descumprimento das normas vigentes na Resolução nº 163 do Conanda, bem como a apropriação do discurso de alguns passos contidos no Guia Alimentar pelo marketing da indústria de alimentos destinados ao público infantil.

Palavras-chave: Público infantil; Televisão; Publicidade de alimentos; Regulação da publicidade; Guia alimentar da População Brasileira

CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS POR GESTANTES DA REDE PÚBLICA DE ARACAJU

VICTORIA VIEIRA ABREU; DEISIANE FERREIRA NASCIMENTO; ROBERTA CRISTINA VIEIRA MENESES; GABRIELLA MACHADO DE SOUZA; CAMILA DE JESUS SANTOS; DANIELLE GOES DA SILVA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE, SÃO CRISTÓVÃO - SE - BRASIL.

INTRODUÇÃO A ingestão de alimentos ultraprocessados no Brasil está aumentando rapidamente. O consumo excessivo destes alimentos está associado a obesidade e desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis (MONTEIRO et al., 2013; CANELLA et al., 2014). O consumo alimentar adequado na gestação é essencial para atender as demandas nutricionais desta fase (NASCIMENTO; SOUZA, 2002). **OBJETIVO** Avaliar o consumo de alimentos ultraprocessados por gestantes usuárias da rede pública de saúde de Aracaju/SE. **METODOLOGIA** Estudo transversal desenvolvido em 12 Unidades Básicas de Saúde com gestantes maiores de 18 anos que assinaram o TCLE. Para coleta de dados foi aplicado o questionário semiestruturado digital no aplicativo REDCap™, composto por questões socioeconômicas, demográficas, antecedentes obstétricos,

gravidez atual e saúde. A avaliação dietética foi realizada utilizando Recordatório Alimentar de 24Horas, específico para o grau de processamento. Para auxiliar na quantificação das porções consumidas foi usado um manual fotográfico (CRISPIM, 2017). Os alimentos foram agrupados segundo a classificação NOVA (alimentos in natura ou minimamente processados, ingredientes culinários, alimentos processados e alimentos ultraprocessados) (MONTEIRO,2015). A avaliação da ingestão energética foi realizada no Nutrition Data System for Research, versão 14. Foi utilizado o indicador percentual do valor energético total da dieta oriundo dos alimentos ultraprocessados, sendo dividido em tercís. Realizou-se análise descritiva dos dados e o Teste Qui-Quadrado com nível de significância de p. RESULTADOS A amostra foi composta por 191 gestantes, com média de idade de 26,5 ($\pm$ 6,2) anos e idade gestacional de 24,6 ($\pm$ 9,5) semanas. Quanto ao trimestre gestacional, 47,1% estavam no terceiro, 37,7% no segundo e 15,2% no primeiro. Em relação a cor/raça autodeclarada 70,2% eram pardas, e 46,5% tinha ensino médio completo a ensino superior. O percentual médio do valor energético total da dieta dos alimentos ultraprocessados foi 14,1% ($\pm$ 15,03), equivalente a 286,7 ($\pm$ 340,3) kcal. Gestantes com maior escolaridade consumiam significativamente menos alimentos ultraprocessados do que as com menor escolaridade ($p=0,028$). Gestantes que estão no primeiro semestre consumiam significativamente menos alimentos ultraprocessados do que as do segundo e terceiro trimestre ($p=0,013$). Não houve associação significativa entre o consumo de ultraprocessados e faixa etária, cor/raça, benefício do bolsa família, renda domiciliar, trabalho remunerado, chefe de domicílio, gravidez planejada, paridade e IMC pré-gestacional. CONCLUSÃO Conclui-se que o consumo de alimentos ultraprocessados pelas gestantes avaliadas foi menor que outros estudos, porém significativo (14,1%). Fatores como trimestre gestacional e escolaridade estão relacionados com o consumo destes alimentos considerados prejudiciais à saúde materna e fetal. Apoio: CNPq/MS/SCTIE/DECIT/SAS/DB/CGAN, FAPITEC/SE/SES e PIBIC/UFS

Palavras-chave: gestação; consumo alimentar; alimentos ultraprocessados;

DISLIPIDEMIAS E FATORES DE RISCO ASSOCIADOS EM TRABALHADORES DA REGIÃO METROPOLITANA DO RECIFE

LUANA GOMES DA SILVA¹; RAQUEL CAANUTO²; FABIO NOGUEIRA DE VASCONCELOS¹; SABRINA GOMES FERREIRA CLARK¹; PEDRO ISRAEL CABRAL DE LIRA¹; RUTH CAVALCANTI GUILHERME¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Dislipidemias são alterações metabólicas resultantes de anormalidades no metabolismo das gorduras. Tais alterações podem originar outras complicações mais graves como o acidente vascular cerebral. Dentro deste contexto está a parte da população economicamente ativa, os trabalhadores, os quais podem ter como consequências das doenças cardiovasculares, a diminuição da qualidade de vida, além de diminuição da renda familiar por aposentadorias precoces. **OBJETIVO** Analisar a prevalência de dislipidemias e fatores associados em trabalhadores de indústrias da Região

Metropolitana do Recife (RMR). **METODOLOGIA** Esta pesquisa advém de um estudo de corte transversal intitulado Avaliação do Programa de Alimentação do Trabalhador na perspectiva da segurança alimentar, nutricional e de saúde na Região Metropolitana do Recife, que incluiu, de forma aleatória, trabalhadores de 40 indústrias. Foi realizada entrevista presencial, onde foram coletadas antropometria e amostra sanguínea para realização dos exames laboratoriais. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro de Ciências da Saúde da UFPE sob o N° CAAE 37098814.0.0000.5208. **RESULTADOS** A maioria dos trabalhadores eram do sexo masculino (76%), com idade entre 40 a 49 anos (22,1%), 55,1% possuía o 2º grau completo. Quanto ao estado nutricional de acordo com o Índice de Massa Corporal da amostra, 42,1% dos trabalhadores apresentaram sobrepeso e 22,1% obesidade. Além disso, 26,6% dos trabalhadores apresentaram Circunferência da Cintura elevada ou muito elevada (27,9%). Foi observado que 24,2% de toda a população analisada apresentaram valores altos de triglicerídeos séricos. Quando se associa ao sexo, observamos que 30,2% dos trabalhadores do sexo masculino possuíam níveis de triglicerídeos altos. Verificou-se que os níveis mais elevados de triglicerídeos se encontram na faixa etária de 40 a 49 anos de idade (33,3%). Associando os níveis de triglicerídeos com o Índice de Massa Corporal, pode-se observar que indivíduos que apresentaram obesidade possuíam as maiores tendências a possuir triglicerídeos limítrofe (21,00%) ou muito aumentado (42,90%). Além disso, trabalhadores com Circunferência da Cintura muito aumentada foram os que apresentaram os piores níveis de triglicerídeos (34,4%). Foi encontrado ainda que 35,6% de toda a população analisada apresentou níveis altos de colesterol e que, quando se associa ao sexo, há o predomínio de hipercolesterolemia no sexo masculino (36,0%). Houve piora da Hipercolesterolemia com o avanço da idade, chegando a 52,6% em indivíduos com 50 anos ou mais. A associação entre níveis de colesterol e Índice de Massa Corporal resultou em 48,6% dos trabalhadores com obesidade possuíam maiores tendências a possuir colesterol muito aumentado. **CONCLUSÃO** De acordo com os achados deste estudo, foi possível constatar que a prevalência das dislipidemias analisadas tende a ser maior em homens, assim como em indivíduos com idade mais avançada e que os indicadores antropométricos Índice de Massa Corporal e Circunferência da Cintura foram correlacionados com hipertrigliceridemia e hipercolesterolemia, sugerindo correlação entre excesso de peso e obesidade abdominal com dislipidemias. A identificação desse cenário fornece fundamentação para a elaboração de estratégias que visem a adoção de hábitos de vida mais saudáveis, como meio de prevenção e minimização das consequências das dislipidemias.

Palavras-chave: Dislipidemias; Hipercolesterolemia.; Hipertrigliceridemia.; Indústria.; Trabalhadores.

PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL EM CRECHES

SILVIA CRISTINA FARIAS; LUCIANA AZEVEDO MALDONADO; INÊS RUGANI RIBEIRO; JORGINETE DE JESUS DAMIAO; LUCIANA MARIA CERQUEIRA CASTRO.
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A promoção da alimentação adequada e saudável (PAAS) no ambiente escolar ocorre por meio da oferta de alimentos saudáveis, da inclusão do tema no processo de ensino e aprendizagem, da proteção à exposição a alimentos ultraprocessados e propagandas de alimentos e, no caso de creches, da promoção e do apoio à prática da amamentação. Para isso, a formação dos profissionais que atuam no ambiente escolar é fundamental. Materiais como aqueles elaborados em parceria com o Ministério da Saúde para a PAAS no âmbito do Programa Saúde na Escola e o Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos (Guia), publicado em 2019, são ferramentas importantes de apoio para a formação e a atuação de profissionais de saúde e da educação comprometidos com a PAAS junto ao público infantil. Com o intuito de contribuir para a formação dos profissionais do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) sobre PAAS, o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) convidou o Núcleo de Alimentação e Nutrição em Políticas Públicas do INU/UERJ (Núcleo) para desenvolver atividades sobre este tema em seus eventos de formação. **OBJETIVO** Compartilhar a experiência de discussão sobre PAAS em creches nos Encontros Técnicos Regionais de Nutricionistas do PNAE ocorridos em 2019. **METODOLOGIA** Os Encontros Técnicos Regionais de Nutricionistas do PNAE aconteceram de março a novembro de 2019 em Brasília, São Paulo, Salvador e Belém. Participaram de cada encontro, em média, 300 nutricionistas. Os representantes do Núcleo participaram de uma mesa redonda abordando a relação entre alimentação e desenvolvimento infantil, tendo por base materiais elaborados em parceria com o Ministério da Saúde para a PAAS no âmbito do Programa Saúde na Escola. Além disso, conduziram oficina dirigida ao diálogo sobre como as novas recomendações do Guia poderiam contribuir para qualificar os cardápios do PNAE para educação infantil. A oficina foi organizada de forma a: abordar os doze passos para a alimentação saudável do Guia, discutindo-os com base em cardápios pré-definidos do PNAE; gerar reflexões para a elaboração de cardápios alinhados com a PAAS; e proporcionar um espaço de diálogo, discussão e troca de saberes com foco na alimentação escolar para a Educação Infantil. **RESULTADOS** Na mesa redonda Diálogo sobre Alimentação Escolar na Educação Infantil foram discutidas questões referentes ao desenvolvimento infantil e alimentação; formação do comportamento alimentar; diagnóstico nutricional e cardápio e; Educação Alimentar e Nutricional (EAN) na educação infantil. Dentre as novas recomendações contidas no Guia e discutidas na Oficina, as orientações de não ofertar açúcar nem alimentos ultraprocessados até os dois anos de idade foram as identificadas como mais desafiadoras para a equipe de nutrição do PNAE, uma vez que os cardápios, principalmente das pequenas refeições, são habitualmente compostos por estes alimentos. As discussões entre os grupos proporcionaram a identificação de possibilidades de lanches com alimentos in natura e minimamente processados e de atualização de toda a comunidade escolar, principalmente dos cozinheiros escolares. **CONCLUSÃO** A formação de profissionais do PNAE para a PAAS tendo por base materiais de apoio que abordam de modo abrangente e estratégico esta temática se mostrou viável e promissora na perspectiva de contribuir para que o espaço escolar seja repensado e reorganizado com vistas a fortalecer as ações de PAAS.

Palavras-chave: Práticas alimentares; Escola; Cardápios; Guias Alimentares; Promoção da Saúde

QUAL A RELAÇÃO ENTRE SOFRER HUMILHAÇÕES COM PIADAS SOBRE O CORPO E AUTOIMAGEM CORPORAL?

LEUDIMAR CARVALHO SOARES FILHO; NÁDIA CAROLINE DE MOURA MATIAS;
JANIELLE FERREIRA DE BRITO LIMA; ROSANGELA FERNANDES LUCENA BATISTA;
LUCIANA LEDA CARVALHO LISBOA.
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SAÚDE COLETIVA DA UNIVERSIDADE
FEDERAL DO MARANHÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A adolescência é uma fase que pode ser marcada por intensas críticas quanto à forma do corpo, principalmente quando se trata do sobrepeso e obesidade, julgados como formas incompatíveis e indesejáveis ao modelo de beleza feminino e masculino que a mídia e sociedade impõe, como ter corpos forte e magros. Nesse contexto, o uso de apelidos ou piadas com a forma do corpo é frequente, e muitas vezes serve para enfatizar características negativas que a vítima gostaria de esconder. Tais julgamentos geram discriminação, principalmente naqueles que se encontram fora dos padrões impostos. **OBJETIVO** Avaliar a relação entre sofrer humilhações com piadas sobre o corpo e autoimagem corporal em adolescentes. **METODOLOGIA** Estudo transversal realizado com adolescentes de 18 e 19 anos de idade de São Luís-MA. Por meio de questionários estruturados, foram coletadas informações sociodemográficas, da imagem corporal e investigado se os adolescentes já sofreram humilhações com piadas sobre o corpo. Dentre as possíveis respostas estavam: nunca; raramente; às vezes; quase sempre; e sempre ter sofrido humilhações com piadas sobre o corpo. Foi utilizada a escala de silhuetas proposta por Stunkard et al.(1983) para avaliar a imagem corporal. Essa escala é composta por um conjunto de figuras humanas numeradas de 1 a 9, representando desde a magreza acentuada até a obesidade. Quando a diferença entre a imagem real e a imagem ideal era diferente de zero, o adolescente era classificado como insatisfeito com a autoimagem corporal. Para a análise estatística, utilizou-se o teste qui-quadrado de Pearson para verificar a associação entre as variáveis, considerando valor de p **RESULTADOS** Dos 2.163 adolescentes avaliados, 34,67% já haviam sofrido humilhações com piadas sobre o corpo. Destes, 18,12% raramente, 11,42% às vezes, 3,42% quase sempre e 1,71% sempre sofreram com tais humilhações. A frequência de insatisfação com a autoimagem corporal foi de 83,63% dentre todos os adolescentes avaliados. Sofrer humilhações com piadas sobre o corpo apresentou uma diferença estatisticamente significativa com a autoimagem corporal nos adolescentes (p **CONCLUSÃO** Verificou-se que sofrer humilhações com piadas sobre o corpo apresentou uma relação com a insatisfação com a autoimagem corporal nos adolescentes avaliados.

Palavras-chave: Adolescência; Imagem corporal; Discriminação;

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR COMO FATOR DE PROTEÇÃO PARA RESISTÊNCIA À INSULINA EM ADOLESCENTES BRASILEIROS - ESTUDO DE RISCOS CARDIOVASCULARES EM ADOLESCENTES (ERICA), 2013-2014

ALINE BASSETTO OKAMURA; FERNANDA SÁ RODRIGUES; VIVIAN SIQUEIRA
SANTOS GONÇALVES; ELIANE SAID DUTRA; KENIA MARA BAIocchi DE

CARVALHO.
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO Não foram identificados estudos de representatividade nacional que avaliassem marcadores bioquímicos de resistência à insulina em adolescentes e sua relação com consumo de alimentação escolar. **OBJETIVO** Investigar a associação entre o consumo de refeições planejadas oferecidas nas escolas com marcadores de resistência à insulina em adolescentes. **METODOLOGIA** O Estudo de Riscos Cardiovasculares em Adolescentes (ERICA) é um estudo multicêntrico, de base escolar e representatividade nacional realizado em 2013-2014, em escolas públicas e privadas das cinco regiões do país, contemplando os municípios com mais de 100.000 habitantes. Foram analisados dados de subamostra do ERICA, daqueles alunos que estudavam pela manhã e foram submetidos a coleta de sangue para análise de exames bioquímicos. Os adolescentes também responderam à pergunta Você come a merenda oferecida pela escola? por meio de um questionário autopreenchido em equipamento eletrônico - PDA modelo LG GM750Q. Atribuiu-se resposta positiva às categorias todos os dias, quase todos os dias e às vezes; e negativa a escola não oferece e não come. Sobre os parâmetros bioquímicos, foram avaliados insulina (mU/L) e glicemia em jejum (mg/dL) e calculado o HOMA-IR, índice de insulino-resistência, utilizando a fórmula: $\text{HOMA-IR} = \text{insulina de jejum } (\mu\text{U/L}) \times \text{glicemia de jejum } (\text{nmol/L}) / 22,5$. Foram considerados níveis de insulina desejável ($< 20 \text{ mU/L}$) e elevado ($\geq 20 \text{ mU/L}$) (SBC, 2005). Para o HOMA-IR foram considerados níveis alterados, os valores acima do percentil 90 da população estudada ($\text{HOMA-IR} > 3,4$). Para a classificação do estado nutricional dos adolescentes foram considerados peso e estatura, por meio do Escore-Z do índice antropométrico IMC para idade (OMS, 2007). A amostra passou por um processo de calibração para alterar seus pesos naturais e corrigir a distribuição de sexo, idade e estrato amostral, de acordo com suas distribuições na população. Foram calculadas medidas de tendência central e suas estimativas de erro de acordo com o tipo de variável. Para a análise de associação foi realizada regressão linear multinível considerando-se dois níveis: individual (adolescente) e ambiental (escola). O projeto foi aprovado por Comitê de Ética em Pesquisa no Rio de Janeiro em 2009 (Processo 45/2008), assim como em cada um dos 26 estados e Distrito Federal. Os alunos assinaram um termo de assentimento e seus pais um termo de consentimento livre e esclarecido. **RESULTADOS** Foram incluídos na análise 37.815 adolescentes, dos quais 77,8% (IC95% 72,4; 82,3) estudavam em escola pública e 95,6% (IC95% 84,1; 98,8) em zona urbana. A média de idade foi 14,6 anos, 50,2% eram do sexo feminino e 9,2% (IC95% 8,4; 9,9) tinham obesidade. Entre os adolescentes avaliados, 52,8% (IC95% 49,3; 56,4) declararam que consumiam refeições escolares e 5% da amostra (IC95% 4,4; 5,7) apresentaram valores de insulina elevados, enquanto a prevalência de HOMA-IR alterado foi de 14% (IC 95% 12,9; 15,2). Alunos que declararam comer refeições planejadas na escola com qualquer frequência, apresentaram insulina de jejum inferior, em média, $-0,35 \mu\text{U/L}$ (IC95% $-0,51$; $-0,20$) e HOMA-IR inferior, em média, $-0,09$ unidades (IC95% $-0,14$; $-0,06$) em comparação aos demais ($p < 0,001$). **CONCLUSÃO** Consumo de refeições planejadas pela escola parece ser um fator protetor para a resistência à insulina na população estudada.

Palavras-chave: Resistência à insulina; Adolescente; Alimentação escolar;

PROJETO PAPA CHIBÉ: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA.

WILLIANE CARLA LOURINHO OLIVEIRA¹; JULLIANY RAIOL SANTANA¹; MAYLA MONTEIRO¹; ELIZANDRA SORAIA DA COSTA CARDOSO¹; ANA ELIZA SÁ DE SOUZA¹; ISABELA LETICIA ROSA DOS SANTOS².

1. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL; 2. UNIVERDADDE DO ESTADO DO PARÁ, CAMPUS CASTANHAL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O ato de alimentar-se é uma ação histórico-social, portanto, a partir de uma abordagem da área de Educação Nutricional, levantou-se a problemática do baixo consumo de alimentos in natura de origem regional e a baixa valorização da cultura alimentar local, no âmbito escolar. Para Boog (1997) a promoção da Educação Nutricional deve valorizar e resgatar elementos da cultura alimentar, considerando a segurança alimentar, respeitando e modificando crenças e atitudes em relação à alimentação. **OBJETIVO** Incentivar o consumo dos alimentos regionais junto aos educandos de um centro de ensino. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência de caráter qualitativo que descreve um projeto educativo desenvolvido como parte da disciplina Educação Nutricional; realizado em um centro de educação infantil localizado no município de Ananindeua, Pará, com crianças de 2 a 6 anos de idade. O projeto dividiu-se em 2 etapas, tendo início das atividades em setembro e término em novembro de 2019. A 1ª etapa representou o diagnóstico situacional, para tanto foi realizada uma abordagem teórica denominada "o colorido do meu prato", no qual foram feitos questionamentos sobre o conhecimento alimentar dos educandos, demonstrando a ligação das cores primárias com os correspondentes legumes e frutas, através de apresentações em slides; a atividade foi pautada na pedagogia tradicional. Após análise do diagnóstico situacional, a 2ª etapa foi proposta como forma de valorização da cultura local, nela houve a disposição de 14 frutas e legumes da safra regional, organizada com os educandos dispostos perante uma mesa ampla, para usufruírem dos cheiros, dos gostos e características visuais e táteis dos alimentos ofertados. A atividade foi denominada como: "o dia de feira"; esta utilizou recursos da pedagogia crítica-social dos conteúdos. **RESULTADOS** O projeto contou ao final das atividades 45 educandos. Sendo que na 1ª etapa participaram 80% (n=36) educandos e foi observado que do total, pelo menos 44,4% (n=20) portavam o conhecimento dos alimentos que foram apresentados, 11,1% (n=4) não responderam e 33,3% (n=12) confundiram-se. Na 2ª etapa participaram o total de 100% (n=45) dos educandos, utilizou-se 8 hortaliças, 5 frutas e 1 oleaginosa, sendo elas: açaí, alfavaca, cará, castanha do Pará, cheiro verde, chicória, jambo, jambu, macaxeira, manga, maxixe, pupunha, quiabo e taperebá. Com as crianças a atividade foi influenciada positivamente despertando o interesse sensorial nesses. Ao momento de degustação 88,8% (n=40) dos educandos experimentaram e aprovaram as frutas apresentadas e 11,1% (n=5) não se dispuseram a experimentar. Em relação as hortaliças 13,3% (n=6) dos educandos disponibilizaram-se a experimentar os alimentos que estavam em sua forma in natura, porém 100% se propuseram a ter o contato pela forma de tato e olfato, tendo em vista a aprovação da totalidade presente. **CONCLUSÃO** Ao fim do experimento observou-se que o olhar das crianças em relação ao que foi exposto considerou-se de grande relevância, pois as mesmas demonstraram curiosidade em sentir as propriedades organolépticas dos alimentos propostos, despertando também o interesse para a cultura local, no qual, por vezes, não damos tanto importância.

Palavras-chave: Educação alimentar e nutricional; Saúde; Criança;

ESTRATÉGIAS PARA FORTALECER POLÍTICAS PÚBLICAS EM SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM UM AMBIENTE UNIVERSITÁRIO

LUCIANA GOMES¹; THAIS SALEMA NOGUEIRA DE SOUZA²; CLAUDIA ROBERTA BOCCA SANTOS²; ROSA MARIA DE SÁ ALVES²; MARIA DE LOURDES CARLOS FERREIRINHA RODRIGUES²; SIMONE AUGUSTA RIBAS².

1. CONSELHO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO CIENTÍFICO E TECNOLÓGICO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Universidades são espaços de reflexão, de diálogo e de ações para a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN). É indispensável que a comunidade universitária compreenda a complexidade do contexto em que se estabelece o sistema alimentar, para serem protagonistas nas discussões de enfrentamento dos seus impactos sociais, ambientais, culturais e econômicos. **OBJETIVO** Desenvolver estratégias educativas na perspectiva da SSAN e de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) a partir dos três eixos da ação acadêmica: Formação, Extensão e Pesquisa. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo baseado em metas pactuadas referentes ao projeto CNPq/MCTI nº16/2016, e que foram desenvolvidas entre os meses maio de 2019 e março de 2020 na Universidade Federal do Rio de Janeiro. No eixo Formação foram planejadas atividades de ensino e de aprimoramento profissional direcionadas a SSAN. No eixo Extensão priorizou conteúdos temáticos para redes sociais, como o Movimento Comer Pra Que?, que promove intercâmbio de ideias e de experiências sobre a temática da alimentação. Além disso, estratégias de educação e comunicação, como de EAN foram direcionadas aos discentes e ao próprio ambiente universitário, pelo método de construção coletiva. No eixo Pesquisa, por meio de questionário padronizado, desenvolveu uma investigação de campo com os beneficiários do serviço do Restaurante Universitário (RU), visando investigar o padrão das práticas alimentares e seu impacto sobre o índice de massa corporal dos universitários. **RESULTADOS** No eixo Formação, as atividades de ensino foram alcançadas por meio de um processo seletivo discente multidisciplinar (30 vagas), no qual foi criado o Curso de Especialização em Segurança Alimentar e Nutricional (CESAN) que abrangeu doze disciplinas relacionadas a diversas temáticas de SSAN. Ademais, foram realizadas oficinas pedagógicas entre os pesquisadores da Rede SSAN e professores da instituição, como foi elaborado a proposta de lançamento de um eixo temático em SSAN no periódico acadêmico da instituição, por meio dos resumos obtidos dos Trabalhos de Conclusão de Curso do CESAN. No eixo Extensão foram desenvolvidos painéis interativos, afixados no RU, com perguntas que possibilitaram a reflexão e interação sobre EAN e SAN entre os alunos. Outra ação realizada foi a confecção de prismas de mesa, com textos contendo informações que propiciaram aos discentes reflexões e provocações sobre assuntos do universo da alimentação. Ambas estratégias apresentavam temas que se modificavam semanalmente. No eixo Pesquisa, foram aplicados inicialmente 640 questionários, nos quais foi possível identificar escolhas alimentares, local de compra dos alimentos e descrever o ato de cozinhar dos universitários. Quanto ao estado nutricional, constatou-se que 8% dos universitários apresentaram baixo peso e 30% excesso de peso. Por fim, ações voltadas para o ambiente alimentar também foram

implementadas, que nos forneceu informações quanto ao tipo de estabelecimento; alimentos/preparações comercializadas; a modalidade do serviço; a observação do ambiente e as estratégias de comunicação, promoções e propagandas utilizadas no RU. CONCLUSÃO Acredita-se se que as estratégias desenvolvidas e implementadas possibilitaram o diálogo entre os sujeitos, como colaboraram com informações e reflexões sobre DHAA e SSAN, evidenciando o papel social da Universidade no fortalecimento das Políticas Públicas em SAN.

Palavras-chave: Direito humano a alimentação adequada; Segurança alimentar e nutricional; Soberania alimentar;

FATORES ASSOCIADOS AO PERFIL LIPÍDICO ENTRE GESTANTES ATENDIDAS NA REDE PÚBLICA DE SAÚDE

ANDREZZA BRITO DE SOUZA; ROBERTA CRISTINA VIEIRA MENESES; VICTORIA VIEIRA ABREU; DAMARES DE JESUS ALMEIDA; ISABELA REIS DO NASCIMENTO; DANIELLE GOES DA SILVA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE, ARACAJU - SE - BRASIL.

INTRODUÇÃO Durante o período gestacional, mudanças fisiológicas adaptativas ocorrem no metabolismo materno com o objetivo de favorecer o crescimento e desenvolvimento fetal (LAIN & CATALANO, 2007). É possível verificar diferentes mudanças no perfil lipídico a depender do estágio da gestação, porém, os níveis lipídicos em excesso podem estar associados a desfechos negativos para a saúde materna e fetal (SMITH et al, 2018; GRIEGER et al, 2018). **OBJETIVO** Avaliar as associações do perfil lipídico segundo estado nutricional pré-gestacional e trimestre de gestação. **METODOLOGIA** Estudo transversal, desenvolvido em 13 Unidades Básicas de Saúde no município de Aracaju, Sergipe, com gestantes maiores de 18 anos e que assinaram o TCLE. Para caracterização da amostra, foram coletadas informações socioeconômicas, demográficas, ambientais e de saúde a partir da aplicação de um questionário semiestruturado digitalizado no aplicativo REDcap™. Para avaliar as variáveis lipídicas foram coletadas amostra de sangue venoso em jejum. As concentrações séricas de HDL e triglicérides foram medidas pelo método colorimétrico. O colesterol total pelo método enzimático e o LDL estimado pela equação de Friedewald (1972). O Índice de Massa Corporal pré-gestacional foi classificado de acordo com a OMS (1998). Na análise estatística foi calculado a frequência e medidas de tendência central (média e desvio padrão) das variáveis. Foi utilizada ANOVA One way e teste de comparações múltiplas de Scheffe, com nível de significância de 5%. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos, parecer nº 2.897.523. **RESULTADOS** A amostra foi de 121 gestantes com média de idade 27,2 ($\pm 6,1$) anos e idade gestacional de 23,1 ($\pm 8,8$) semanas. Em relação a cor/raça, 69,4% declararam-se parda, 14% branca e 16,5% preta. Já para a escolaridade, 52% tinham o ensino médio completo ou superior, 27,2% do fundamental II completo ao ensino médio completo e 20,6% fundamental II incompleto ou menos. Observou-se que 68,6% apresentaram colesterol total $\geq$ de 190 mg/dL, 62,8% triglicérides $\geq$ 150 mg/dL, 36,4% LDL $\geq$ 130 mg/dL e 3,3% HDL $\leq$ 40 mg/dL. Houve diferença significativa entre

trimestres gestacionais para o colesterol total (pCONCLUSÃO Os indicadores lipídicos em sua maioria aumentaram no decorrer da gestação. Além disso, o excesso de peso pré-gestacional esteve associado a maiores níveis de triglicérides em relação a eutrofia. Apoio: CNPq/MS/SCTIE/DECIT/SAS/DB/CGAN/BIBIC/UFS e FAPITEC/SE/SES.

Palavras-chave: Estado Nutricional; Gestação; Perfil Lipídico;

RELATO DE EXPERIÊNCIA COM PET SAÚDE-INTERPROFISSIONALIDADE: COMO A INTERPROFISSIONALIDADE AUXILIA NA FORMAÇÃO ACADÊMICA E NA ATUAÇÃO PROFISSIONAL

FABIANA NUNES DE SOUSA¹; HELLEN DE JESUS SILVA PIMENTAL²; GIOVANNA CAROLINNY DINIZ DA SILVA¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Nos últimos anos, a formação dos profissionais de saúde tornou-se objeto de reflexão. Os métodos tradicionais, nos quais os acadêmicos possuem uma visão biológica dos problemas de saúde e restrita apenas à sua área de formação, já não são suficientes para atender às demandas dos usuários, especialmente aqueles atendidos pelo Sistema Único de Saúde. A necessidade de profissionais mais flexíveis, humanizados e de equipes multiprofissionais coesas e eficientes, evidencia a urgência de uma reformulação no processo de formação dos acadêmicos. Nesse sentido, o Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde: Interprofissionalidade, foi uma das respostas encontradas pelos Ministérios da Saúde e Educação na tentativa de tornar a atenção à saúde mais eficiente. O programa em questão objetiva estimular um processo de reflexão nos estudantes que extrapole a esfera biológica, envolvendo também o contexto socioeconômico a partir da inserção dos mesmos no serviço, através das unidades básicas. Além disso, também busca integrar acadêmicos e profissionais de diferentes áreas de formação, visando uma aprendizagem interprofissional, com objetivo de fortalecer o trabalho em equipe dos futuros profissionais, e dessa forma, atender as demandas dos usuários. **OBJETIVO** Relatar a experiência de participar do Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde: Interprofissionalidade. **METODOLOGIA** A equipe multiprofissional formada foi composta por 3 participantes, sendo 1 enfermeira como preceptora e 2 acadêmicas dos cursos de nutrição e farmácia da Universidade Federal do Pará. O local de atuação da equipe foi a Unidade Básica de Saúde do bairro da Condor, em Belém do Pará. Durante a vivência no programa, foram realizadas diversas ações tanto na unidade como na área de localização da mesmas. Tais atividades variavam desde atendimentos até dinâmicas de educação em saúde, com produção de material didático, rodas de conversa e cursos de capacitação sobre temas diversificados. Os atendimentos eram realizados integralmente, unindo os conhecimentos de cada área para uma atuação mais eficaz. **RESULTADOS** Durante a vivência no programa, foi possível aprender de forma prática acerca do funcionamento da atenção primária à saúde. Tal experiência possibilitou entender as necessidades reais dos usuários do serviço e como adaptar os conhecimentos teóricos à tal realidade,

bem como compreender a importância de cada área do conhecimento no processo de melhora e/ou prevenção da saúde de cada paciente. Além disso, por meio da interação com outros cursos e profissionais, foi possível perceber que a comunicação entre a equipe associada ao respeito à especificidade de cada área é fundamental para a integralidade e eficiência do serviço. **CONCLUSÃO** Dessa forma, com a participação no Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde: Interprofissionalidade, foi notória a necessidade da inserção dos acadêmicos no serviço de forma mais intensa, além da importância da interprofissionalidade tanto para a expansão do conhecimento como também para a melhor compreensão da posição de cada um em uma equipe multiprofissional. Outrossim, essa vivência no programa permitiu uma reflexão profunda acerca do que se aprende na teoria e do que a realidade prática necessita. De maneira geral, o programa cumpriu com o objetivo de contribuir para a conscientização e aprendizado dos participantes.

Palavras-chave: Interprofissionalidade; Pet-Saúde; Atenção primária à saúde;

PRÁTICAS EDUCATIVAS DE PREVENÇÃO DO CÂNCER EM UM CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL ÁLCOOL E DROGAS

BARBARA LILIANE CARDOSO COSTA; XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONÇA; GIOVANA SOUSA DOS SANTOS; ANA CLARA BARROS DE SOUSA; LILIA MAGNO DE ABREU TEIXEIRA; THAÍS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O câncer de mama é o segundo tipo que mais acomete brasileiras, sendo seu controle uma prioridade para agenda de saúde do país. A alimentação adequada e saudável é uma das principais formas de recuperar a saúde e evitar o câncer¹. Dada a importância da interdisciplinaridade para o cuidado nos Centros de Atenção Psicossocial Álcool e Drogas, a educação nutricional possibilita mudanças de hábitos alimentares, promovendo maior qualidade de vida e o autocuidado². **OBJETIVO** Apresentar o relato de experiência de acadêmicas do curso de Nutrição da Universidade Federal do Pará no desenvolvimento de atividade educativa alusiva ao Outubro Rosa e promover a prática da alimentação saudável e equilibrada em um Centro de Atenção Psicossocial Álcool e Drogas de Belém-Pará. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência de Educação Alimentar e Nutricional realizado no dia 31 de outubro de 2019 junto aos usuários de um Centro de Atenção Psicossocial Álcool e Drogas de Belém-Pará, que contou com o desenvolvimento de uma oficina culinária, na qual com apoio da equipe os participantes prepararam patês de cenoura e pepino. Após, houve a realização de uma atividade educativa em que os usuários desenharam a parte do corpo que mais gostavam e falavam ao grupo o motivo da escolha relacionando a atividade ao tema Cada corpo tem uma história. O cuidado com as mamas faz parte dela¹. **RESULTADOS** A atividade foi realizada com a participação de 10 integrantes, na faixa etária de 20 a 64 anos, com maioria do gênero masculino. Diante das atividades executadas, foi possível proporcionar opções de alimentação saudável e de fácil preparo, contribuindo para melhorar os hábitos alimentares dos usuários. Além

disso, a atividade educativa contribuiu para lembrá-los da importância do cuidado com o corpo e com a saúde de um modo geral através de discussão sobre o significado do que haviam desenhado. Os usuários tiveram participação ativa no momento das atividades e demonstraram bastante interesse, permanecendo atentos no momento dos esclarecimentos. Para a equipe, a atividade possibilitou, na prática, a troca de conhecimento sobre alimentação saudável e a promoção da saúde para a prevenção do câncer de mama. **CONCLUSÃO** Portanto, a atividade desenvolvida foi de grande importância para a promoção de hábitos alimentares saudáveis entre os usuários do centro, além de informar e incentivar a prevenção do câncer de mama. Para as acadêmicas de nutrição, a atividade possibilitou a troca de informações e a atuação multiprofissional na promoção da saúde mental.

Palavras-chave: Alimentação Saudável; Educação em Saúde; Nutrição; Saúde Mental;

PROMOÇÃO DA AMAMENTAÇÃO EM CRECHES: RELATO DE UMA OFICINA COM PROFISSIONAIS DA SAÚDE E DA EDUCAÇÃO

JORGINETE DE JESUS DAMIAO; LUCIANA MARIA CERQUEIRA CASTRO; SILVIA CRISTINA FARIAS; EVELYNE FLORIDO LOBATO CAVALCANTE; LUCIANA AZEVEDO MALDONADO.

UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A creche tem papel estratégico e pedagógico na manutenção do aleitamento materno até os 24 meses de vida da criança ou mais. A promoção do aleitamento materno na creche é uma ação intersetorial e transdisciplinar, tendo por base a articulação entre Saúde e Educação. Isso exige, da gestão local, compromisso e participação ativa no planejamento e na atuação em prol do pleno crescimento e desenvolvimento infantil. **OBJETIVO** Descrever as discussões levantadas na Oficina Amamentação em creches: desafios e perspectivas realizada com profissionais da saúde e da educação. **METODOLOGIA** A atividade teve como objetivos refletir sobre as possibilidades e limites para promover a amamentação na rotina das creches. A oficina, que teve quatro horas de duração, aconteceu durante as atividades pré-evento do XV Encontro Nacional de Aleitamento Materno (XV ENAM). Foi oferecida para os participantes do evento e para gestores das creches e de Espaços de Desenvolvimento Infantil (EDI) e representantes de Unidades Escolares com berçário da cidade do Rio de Janeiro. A programação incluiu a discussão sobre a entrada na creche de crianças amamentadas com base na metodologia do Teatro do Oprimido, que usa o teatro como ferramenta de trabalho político, social, ético e estético, contribuindo para a transformação social; o papel da creche, da família e da sociedade para a promoção do aleitamento materno: Obstáculos e potencialidades e; apresentação de materiais elaborados pela UERJ em parceria com o Ministério da Saúde para a Promoção da Alimentação Adequada e Saudável (PAAS) no âmbito escolar e de experiências exitosas na cidade do Rio de Janeiro. **RESULTADOS** A atividade contou com 33 participantes, todas do sexo feminino, sendo 20 da saúde (enfermeiras, nutricionistas, fonoaudiólogas, dentistas) e 13 da educação (diretoras, coordenadoras pedagógicas e professoras). Nas discussões durante a oficina podemos destacar: a fala das profissionais de educação de que A mãe já tira do peito porque ela quer uma vaga

na creche; a avaliação de que a mudança de cultura do desmame para entrar na creche exige capacitação e sensibilização dos profissionais da educação, assim como apoio e informação para as famílias; necessidade de parceria com as unidades de saúde local para orientação às famílias e apoio às creches para mudança de rotinas que favoreçam o aleitamento materno. **CONCLUSÃO** A participação de profissionais de creche e profissionais de saúde favorecem as discussões e propostas. A experiência da oficina apontou a necessidade de investimento na sensibilização de famílias, formação de profissionais e na reorganização institucional em favor da promoção da amamentação.

Palavras-chave: Aleitamento Materno; Escola; Desafios; Perspectivas;

INSERÇÃO DO NUTRICIONISTA NAS SECRETARIAS DE ASSISTÊNCIA SOCIAL EM MUNICÍPIOS DO RIO DE JANEIRO E ESPÍRITO SANTO

CELINA SZUCHMACHER OLIVEIRA; MARIA ARLETTE SADDY; HELENA CRISTINA CAMELO NASCIMENTO GUEDES; SIMONE MENDES PEDROSA; SAMARA GOMES SILVA CRANCIO; ANNA CAROLINA REGO COSTA.
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 4ª REGIÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional foi instituída em 2010 com o objetivo de promover e assegurar o direito humano à alimentação adequada. Entendendo que a Assistência Social tem como um dos objetivos a defesa de direitos, a inserção do nutricionista é fundamental nas ações de coordenação e gestão de programas e políticas públicas em Segurança Alimentar e Nutricional. **OBJETIVO** Analisar a inserção do nutricionista na implementação de Políticas e Programas na Assistência Social de 12 municípios do Rio de Janeiro e 01 do Espírito Santo. **METODOLOGIA** Trata-se de estudo transversal e descritivo, cujos dados foram obtidos na primeira etapa do projeto Fortalecimento das Políticas Públicas em Alimentação e Nutrição, executado pelo Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região nos anos de 2018 e 2019. O projeto foi desenvolvido em 12 municípios do interior do Rio de Janeiro: Saquarema, Cabo Frio, Rio das Ostras, Petrópolis, Teresópolis, Nova Friburgo, Resende, Barra do Pirai, Resende, Itaperuna, Santo Antônio de Pádua e Miracema e um do Espírito Santo: São Mateus. Os critérios de inclusão dos municípios foram o número de profissionais inscritos e de denúncias. O projeto ocorreu em três etapas: 1- diagnóstico das condições de trabalho e quadro técnico de nutricionista na secretaria da assistência social; 2 - reunião com os gestores para apresentação do diagnóstico encontrado e pactuação de metas e prazos para a solução dos problemas pautados; 3 - monitoramento dos prazos e metas. Analisou-se o quadro técnico de nutricionistas com base na Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas 600/2018. **RESULTADOS** Dos 13 municípios visitados, 54,8% contavam com nutricionista na Secretaria de Assistência Social. No entanto nenhum município atendeu ao quantitativo recomendado pela Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas 600/2018. Em relação ao tipo de vínculo de trabalho, 61,5% não possuíam cargos efetivos, sendo 23,0% cargos de confiança e 38,5% prestadores de serviço. Esses resultados indicam a fragilidade dos vínculos e consequente prejuízo da autonomia profissional. Somente 15,4% municípios possuíam o cargo de

nutricionista criado por lei no organograma da secretaria de Assistência Social e 7,7% contavam com Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional. O cargo de coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional existia em 30,8% dos municípios. Verificou-se que a atuação dos nutricionistas nos municípios que não possuíam coordenação estava voltada à atuação nos equipamentos (abrigos, instituições geriátricas, centros de referências e outros) com atribuições na área de Alimentação Coletiva, tais como controle higiênico sanitário, planejamento de compras e de cardápio. **CONCLUSÃO** Os resultados demonstraram a presença do nutricionista em Secretarias de Assistência Social, sendo esta um reflexo positivo da implementação das políticas de Segurança Alimentar e Nutricional. Entretanto, o vínculo de trabalho constatado era frágil, o que não contribui para a continuidade dos projetos e para autonomia profissional. A inexistência do cargo de nutricionista na Secretaria de Assistência Social e o quadro técnico insuficiente de nutricionistas são desafios a serem superados pelas gestões municipais.

Palavras-chave: Assistência Social; Conselho; Nutricionista; Políticas Públicas; Segurança Alimentar

ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS DA ESCOLA DE EDUCAÇÃO INFANTIL DE UMA INSTITUIÇÃO HOSPITALAR NA CIDADE DE PASSO FUNDO – RS

PATRICIA SIMIONI VANZIN; VALERIA HARTMANN; GRAZIELA DE CARLI BORGHETTI; CINTIA CASSIA TONIETO GRIS; DAIANA ARGENTA KÜMPFEL.
UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A obesidade infantil é considerada um problema grave de saúde pública e tem crescido nos últimos anos. A avaliação do estado nutricional tem se tornado um aspecto importante para situações de risco, planejamento alimentar, ações de saúde à criança e prevenções de doenças, assim como a obesidade, diabetes infantil mellitus, risco de hipertensão, entre outras (OLIVEIRA et al, 2009; BRASIL, 2009). **OBJETIVO** Verificar o estado nutricional de crianças da escola de educação infantil de uma instituição hospitalar na cidade de Passo Fundo RS. **METODOLOGIA** Estudo transversal realizado com pais e crianças, de ambos os sexos, matriculadas em creche de uma Instituição Hospitalar no município de Passo Fundo-RS, no período de maio a setembro de 2019. Foram excluídas as crianças com idade inferior a seis meses e superior a quatro anos, as crianças impossibilitadas para a aferição completa das medidas antropométricas e aquelas a quais os pais não assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Para obtenção dos dados foi elaborado um questionário com variáveis demográficas (sexo, faixa etária) e tempo do aleitamento materno. Para avaliar o estado nutricional foram aferidas as medidas antropométricas de peso e altura. Nas crianças menores de 2 anos, utilizou-se balança pediátrica digital e antropômetro de madeira para avaliar peso e comprimento, respectivamente. Nas crianças de 2 a 4 anos, o peso foi verificados em balança digital e a altura com fita métrica. O estado nutricional foi classificado pela curva de crescimento, conforme a faixa etária e gênero da criança, através do índice de massa corporal (IMC) para idade (2006). Os dados foram analisados em software de estatística. Para as análises de associação foi aplicado o teste

qui-quadrado considerando o nível de significância de 95%. Esse estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Passo Fundo, sob parecer 3.281.351. **RESULTADOS** Foram avaliadas 72 crianças, prevalecendo o sexo feminino (51,4%), faixa etária de 1-2 anos (56,9%). Em relação ao tempo de aleitamento materno, verificou-se que a maioria (68,1%) não foi amamentada até os 6 meses, conforme recomenda a OMS. Ao avaliarmos o estado nutricional das crianças, através do IMC/idade, verificamos prevalência de eutrofia em 48,6%, entretanto, nota-se que o excesso de peso também foi relevante em 47,2%, segundo as curvas da OMS. Ao relacionarmos o aleitamento materno com o estado nutricional, não constatamos associação estatisticamente significativa ($p=0,076$). Entretanto, verificamos que as crianças que receberam aleitamento materno por um período inferior a 6 meses, apresentaram prevalência de eutrofia (51%), seguido de excesso de peso (28,6%), risco de sobrepeso (18,4%) e 2% apresentaram magreza. Já as crianças que mamaram entre seis meses a doze meses, também estavam eutróficas (52,9%), seguido de risco de sobrepeso (23,5%), excesso de peso (11,8%) e magreza com 11,8%. Em relação às crianças que não mamaram, a maioria apresentou risco de sobrepeso (66,7%), seguido de eutrofia (16,7%) e excesso de peso (16,7%). **CONCLUSÃO** Mesmo com prevalência de eutrofia, a avaliação do estado nutricional tem sua importância reconhecida tanto na atenção primária, para acompanhar o crescimento e a saúde da criança e do adolescente, quanto na detecção precoce de distúrbios nutricionais, seja desnutrição ou obesidade.

Palavras-chave: Estado nutricional; Educação infantil; Criança;

AValiação DO ESTILO DE VIDA E QUALIDADE DE VIDA DE PROFESSORES DA REDE DE EDUCAÇÃO ADVENTISTA NO VALE DO PARAÍBA – SP

MILENE MORAIS LANNES; PRISCILA KORITAR; CAROLINE RODRIGUES DA SILVA.
CENTRO UNIVERSITÁRIO ADVENTISTA DE SÃO PAULO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Estudar o estilo de vida e a qualidade de vida, entendendo o grau de satisfação dos indivíduos em relação a aspectos importantes da sua vida, tem despertado o interesse da comunidade científica uma vez que ambos estão intimamente relacionados com agravos à saúde. O exercício da docência apresenta variadas dificuldades inerentes da profissão. Em decorrência disso, muitos trabalhadores têm apresentando aumento nos níveis de dor e estresse, déficit de atenção e aumento das taxas de absenteísmo. Estudos científicos têm avaliado o estilo de vida e a qualidade de vida de professores, com objetivo de identificar os aspectos que merecem intervenção visando contribuir para a melhoria do seu estado de saúde. Espera-se que com informações adequadas sejam desenvolvidas ações de saúde preventivas visando à redução da prevalência de doenças crônicas. Dessa forma, é possível fomentar o conhecimento dos fatores determinantes da saúde, abrindo portas para um viver mais saudável e escolhas mais conscientes. **OBJETIVO** Realizar diagnóstico de hábitos de estilo de vida de docentes da rede adventista de educação básica e propor um programa de promoção da saúde. **METODOLOGIA** Trata-se de uma pesquisa de campo descritiva, quantitativa, transversal realizada com docentes da rede Adventista de ensino. Todos os 339 professores foram convidados a participar

do programa e da pesquisa. Os participantes responderam dois questionários (Estilo de Vida Fantástico e WHOQOL-BREF) e passaram por avaliação antropométrica (peso, estatura e bioimpedância). Em teste piloto, foram efetuadas intervenções educativas durante o período de quatro semanas sendo aplicadas avaliações pré e pós intervenção utilizando a mesma metodologia com objetivo de mensurar a eficácia destas intervenções. Este trabalho foi apreciado e aprovado pelo Comitê de Ética (parecer nº 3.230.834) e os participantes responderam o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Participaram 92 professores sendo em sua maioria mulheres (73%), com idade média de 38 ($\pm 9,5$ anos). Dos participantes, 71,8% apresentam sobrepeso ou obesidade e valores médios acima da recomendação para o Índice de Massa Corporal (IMC), gordura corporal (CG) e índice de gordura visceral (28,5 kg/m², 36,3% e 12,4 respectivamente). Ao avaliar o estilo de vida, encontrou-se que 64% dos participantes consideram seu estilo de vida excelente ou muito bom. Já os resultados sobre qualidade de vida atingiram um escore médio de 66 em um total de 100 pontos e, ao avaliar por domínio, a menor pontuação foi para o domínio meio ambiente (60) e a maior para o domínio relações sociais (71). No teste piloto, foram realizadas mensurações sobre qualidade de vida antes e após as intervenções educativas e foi encontrada uma melhora da percepção dos participantes em relação à sua qualidade de vida nos domínios físico, meio ambiente, auto-avaliação da qualidade de vida e geral com diferença estatisticamente significativa. **CONCLUSÃO** O diagnóstico dos hábitos de vida demonstrou que, apesar de boa parte da população estudada considerar seu estilo de vida como excelente ou muito bom, observamos uma grande prevalência de excesso de peso e uma alta porcentagem de insatisfação com a qualidade de vida. Já os resultados do teste piloto, demonstraram uma eficácia em intervenções para promoção da saúde nessa população.

Palavras-chave: promoção da saúde; prevenção; educação em saúde;

CONSUMO DE CAFÉ E FATORES ASSOCIADOS NA POPULAÇÃO ADULTA DE BRASÍLIA

LARA PEREIRA SARAIVA LEÃO BORGES; ALESSANDRA GASPAR SOUSA; TERESA
HELENA MACEDO DA COSTA.
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O café é uma das bebidas mais populares consumidas em todo o mundo, e tem sido parte integrante do hábito alimentar de um grande número de brasileiros. O fato de ser uma bebida tão popular, aliado à sua importância econômica, explica o interesse por estudos sobre o café, desde sua composição até seus efeitos na saúde. Por ser um alimento rico em antioxidantes e fornecer alguns nutrientes prontamente disponíveis, foi associado a um perfil saudável nos consumidores e, portanto, considerado um alimento funcional. **OBJETIVO** Descrever o consumo de café na população adulta de Brasília, assim como identificar fatores associados a esse consumo. **METODOLOGIA** Estudo observacional, transversal, baseado em uma amostra de indivíduos contatados por sorteio dos endereços residenciais em conglomerados, conduzido em Brasília, Distrito Federal, de 2016 a 2017. Foram estudadas variáveis sociodemográficas e antropométricas (peso, estatura e índice de massa

corporal), nível de atividade física por meio do Questionário Internacional de Atividade Física e o consumo de café no último ano por meio do Questionário de Frequência Alimentar. O consumo do café foi analisado através de duas variáveis categóricas: consumo de café no último ano (sim ou não) e frequência de consumo ao dia (menos de 2 vezes ou 2 ou mais vezes ao dia). O índice de massa corporal foi categorizado em $< 25\text{kg/m}^2$ e $> 25\text{kg/m}^2$, e, o nível de atividade, em prática < 150 minutos e > 150 minutos de atividade por semana. As variáveis numéricas estão apresentadas através de média e desvio padrão, quando paramétricas, e mediana e percentis 25 e 75, quando não-paramétricas. As variáveis categóricas são demonstradas por contagem e percentuais. A associação entre o consumo de café, idade, tabagismo, índice de massa corporal e nível de atividade física foi testada através de regressão logística. Foi adotado o nível de significância de 5% para todas as análises. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília (CAAE 48418315.4.0000.0030). **RESULTADOS** Dos 506 participantes do estudo, 57,3% (n=290) eram do sexo feminino, e com predominância nas classes econômicas A e B (75,7%, n=383). Apenas 12,3% (n=62) dos indivíduos relatou ser tabagista. Em relação ao estado nutricional, 269 participantes (53,2%) apresentaram índice de massa corporal abaixo de 25kg/m^2 . A prática de atividade física igual ou superior a 150 minutos por semana foi observada em 76,5% (n=387) dos participantes. A prevalência do consumo de café no último ano foi igual a 86,4% (n=437), sendo a frequência inferior a 2 vezes ao dia a predominante na amostra (60,1%, n=304). A regressão logística realizada com a variável consumo de café (sim ou não), como variável desfecho, apresentou associação significativa com a idade ($\beta=0,027$; $p=0,005$). Ao utilizar a frequência do consumo de café ao dia como variável desfecho, idade ($\beta=0,026$; $p=0,005$). **CONCLUSÃO** Portanto, verifica-se que o café é uma bebida largamente consumida pela população estudada. O consumo de café foi associado a consumidores com maior idade e melhor estado nutricional.

Palavras-chave: Ingestão de líquidos; Índice de Massa Corporal; Estilo de vida;

PREPARAÇÃO DAS REFEIÇÕES E CONSUMO DE ALIMENTOS MARCADORES DE PADRÕES SAUDÁVEL E NÃO SAUDÁVEL POR GESTANTES DO DISTRITO FEDERAL, 2019-2020

ÉRIKA SOARES DE OLIVEIRA PATRIOTA¹; SYLVIA DO CARMO CASTRO FRANCESCHINI²; VIVIAN SIQUEIRA SANTOS GONÇALVES¹; ISIS CRISTINA CARDOSO DE LIMA¹; BRUNA LIMA DE SOUSA¹; NATHALIA MARCOLINI PELUCIO PIZATO¹.

1. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Manter um padrão saudável de alimentação durante a gestação é importante para a saúde de mãe e filho sendo que, o ambiente onde as refeições são preparadas, pode modificar a quantidade e a qualidade dos alimentos consumidos. Pessoas que preparam refeições em casa têm maior probabilidade de ter a alimentação de melhor qualidade em comparação com aquelas que fazem refeições fora do domicílio. **OBJETIVO** Avaliar a associação entre a preparação de refeições no

domicílio e o consumo de alimentos marcadores de padrões saudável e não saudável por gestantes. **METODOLOGIA** Estudo realizado com gestantes adultas, de todos os trimestres gestacionais, residentes no Distrito Federal e participantes do Estudo Multicêntrico de Deficiência de Iodo no Brasil (EMDI-Brasil). A coleta de dados foi realizada entre agosto/2019 e fevereiro/2020 em Unidades Básicas de Saúde. Para avaliar os marcadores de consumo saudável e não saudável, foi utilizado o instrumento do Vigitel (2018) adaptado, onde cada participante respondeu ter consumido ou não, no dia anterior à entrevista, alimentos saudáveis ou ultraprocessados agrupados em vinte e três conjuntos, de acordo com características comuns. Empregou-se a análise descritiva para identificação da distribuição das variáveis de interesse. Regressão logística foi usada para investigar a associação entre preparar refeições no domicílio e o consumo de pelo menos um alimento de cada conjunto avaliado. Utilizou-se o software Stata 14.2 para as análises estatísticas. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências da Saúde, da Universidade de Brasília, sob o parecer 2.977.035. **RESULTADOS** Participaram do estudo 103 gestantes com idade média de 27,51 anos (DP= 5,79). O percentual de consumo de café da manhã, almoço e o jantar em casa foi 63,72% (IC95% 53,8172,59), 63,10% (IC95% 53,2371,98) e 69,90% (IC95% 60,2178,08), respectivamente. Os alimentos marcadores do padrão saudável mais consumidos foram o arroz por 95,14% (IC95% 88,7197,99); as carnes de boi, suína, frango ou peixe por 89,32% (IC 95% 81,5794,04) e o feijão por 71,84% (IC95% 62,2479,79). Dentre os alimentos ultraprocessados, destacou-se o consumo de margarina ou molhos industrializados por 64,07% (IC 95% 54,2272,87); refrigerante por 33% (IC 95% 24,5022,79) e salsicha por 30,09% (IC 95% 21,9139,78). As gestantes que prepararam o café da manhã em casa, tiveram a chance diminuída em 71% (OR= 0,29; IC 95% 0,100,82; p= 0,021) de consumir pães ultraprocessados e em 74% (OR= 0,26; IC95% 0,090,69; p= 0,007) de consumir queijos. Ainda, a chance de consumo de leite aumentou em 3,36 vezes (IC95% 1,278,87; p= 0,014). Para aquelas que preparam o almoço em casa, foi observado que a chance de consumo de feijão aumentou em 3,3 vezes (IC95% 1,15 9,43; p= 0,026) e de consumo de laranja diminuiu em 73% (OR= 0,27; IC95% 0,080,89; p= 0,032). A chance de consumir algum tipo de carne no jantar, quando preparado em casa, aumentou 4,25 vezes (IC95% 1,0716,93; p= 0,040) e de consumir feijão 5,17 vezes (IC95% 1,6416,28; p= 0,005). **CONCLUSÃO** O preparo de refeições no domicílio foi um fator de proteção para consumo de pães ultraprocessados e aumentou a chance de consumo de alguns alimentos saudáveis. As associações com queijos e laranja se comportaram de maneira inesperada, sendo necessária investigação mais detalhada para compreender outros fatores influenciadores nessa relação. Financiamento: CNPq/MS/SCTIE/DECIT/SAS/DAB/CGAN Nº 13/2017.

Palavras-chave: Alimentação saudável; Gestação; Estilo de vida;

PERFIL DAS DENÚNCIAS APRESENTADAS AO CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 4ª REGIÃO NO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

SIMONE MENDES PEDROSA; MANUELA DOLINSKY; MARIA ARLETTE SADDY;
SAMARA GOMES SILVA CRANCIO; CELINA SZUCHMACHER OLIVEIRA.
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 4ª REGIÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Política Nacional de Fiscalização estabelecida pelo Conselho Federal de Nutricionistas prevê, como um dos seus objetivos, assegurar que a atenção alimentar e nutricional ao indivíduo e à coletividade seja prestada por profissionais habilitados. O Sistema Conselho Federal e Conselhos Regionais de Nutricionistas tem como missão orientar e fiscalizar o exercício profissional de nutricionistas e técnicos em nutrição e dietética em todo território nacional. Em cumprimento à sua missão, os Conselhos Regionais recebem e apuram as denúncias da sociedade. **OBJETIVO** Analisar o perfil das denúncias apresentadas ao Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região no estado do Espírito Santo. **METODOLOGIA** Trata-se de estudo transversal e descritivo das denúncias recebidas nos anos de 2018 e 2019 no estado do Espírito Santo, pessoalmente ou através dos canais de comunicação da entidade, como: correio eletrônico, sítio eletrônico e telefone. As denúncias foram classificadas dentre as seguintes categorias: ausência de nutricionista, exercício ilegal da profissão, prejuízo ao exercício profissional, exercício irregular da profissão, quadro técnico inadequado, representações, infração ao código de ética e outros. Esta classificação é realizada quando a denúncia é recebida e não após sua apuração. Cabe esclarecer que a definição de exercício ilegal utilizada se caracteriza pelo exercício das atividades privativas do nutricionista previstas em lei por pessoas não habilitadas. Exercício irregular se caracteriza por atuação de nutricionista com inscrição profissional irregular ou conduta inadequada. O prejuízo ao exercício profissional relaciona-se a características das condições de trabalho e autonomia técnica. Representações são as solicitações de fiscalização ou de informações advindas de outros órgãos, como Ministério Público, Juízes e Tribunais, Vigilância Sanitária, Delegacias, entre outros. Quadro técnico inadequado correlaciona-se às denúncias sobre o quantitativo de nutricionistas em desacordo com a legislação vigente. Em outros foram incluídas com maior frequência as solicitações de orientações e visitas técnicas, assim como as denúncias de editais de concursos públicos e licitações. **RESULTADOS** O levantamento realizado no período de dois anos totalizou 72 denúncias no estado do Espírito Santo. Dos conteúdos analisados, destacou-se o percentual das irregularidades referentes a infração ao código de ética (45,8%) e ao exercício ilegal da profissão (20,8%). Outras categorias observadas foram: quadro técnico inadequado (8,3%); outros (8,3%); prejuízo ao exercício profissional (6,9%); exercício irregular da profissão (5,5%); ausência de nutricionista (2,7%) e representações (1,4%). **CONCLUSÃO** Conclui-se que os principais motivos de denúncias no estado do Espírito Santo foram referentes as infrações ao código de ética e conduta do nutricionista e exercício ilegal da profissão. Os resultados do presente trabalho nortearão o planejamento de ações da entidade, bem como indicam a necessidade de fortalecer as parcerias com as instituições de ensino superior e ministério público.

Palavras-chave: conselho; denúncia; fiscalização; nutricionista; orientação

RELAÇÃO ENTRE IMAGEM CORPORAL POSITIVA E DEPRESSÃO EM MULHERES IDOSAS

LUANA SOUZA PRADO; ANA CAROLINA SOUZA FERNANDES AZEVEDO; LUANA KAROLINE FERREIRA; MARIA ELISA CAPUTO FERREIRA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA, JUIZ DE FORA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO A imagem corporal positiva pode ser definida como um amor e respeito pelo corpo que permite ao indivíduo apreciar a beleza única e as funções que ele desempenha, enfatizando os bens ao invés de insistir em suas imperfeições. A depressão é uma condição clínica frequente no idoso e que, se não reconhecida pelo paciente, família e profissionais de saúde, acarreta em sofrimento para o indivíduo, dificuldade para os familiares do paciente, e elevado custo econômico à sociedade. Os estudos sobre a relação da imagem corporal positiva e depressão ainda são escassos, mas já demonstram, em populações jovens, uma associação significativa entre eles. No entanto, não houve elucidação desta relação em idosos. Assim, torna-se importante investigar a relação entre imagem corporal positiva e depressão neste grupo. **OBJETIVO** Investigar a relação entre imagem corporal positiva e depressão em mulheres idosas. **METODOLOGIA** A presente pesquisa possui abordagem quantitativa e delineamento transversal. Para avaliar a imagem corporal positiva aplicou-se o Body Appreciation Scale e para avaliar a depressão geriátrica foi aplicado a Escala de Depressão Geriátrica. Os idosos foram abordados em locais públicos, convidados a participar da pesquisa e informados a respeito dos procedimentos. Aqueles que aceitaram participar, assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os dados foram analisados por meio do software Statistical Package for the Social Sciences 21.0 e o nível de significância adotado foi de $p < 0,5$. Para averiguar a consistência interna dos instrumentos foi calculado o alpha de Cronbach, o qual apresentou uma boa consistência ($\alpha = 0,92$ e $0,82$, respectivamente). Foi aplicado o teste de normalidade Kolmogorov Smirnov e verificou-se que as variáveis investigadas foram consideradas não paramétricas. Foi utilizado o teste de Mann Whitney para comparar os grupos quanto a depressão e imagem corporal positiva e a correlação de Spearman para verificar a correlação entre os dois construtos. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa em Seres Humanos da Universidade Federal de Juiz de Fora sob o número de inscrição 68391217.7.0000.5147 e parecer número 2.250.480. **RESULTADOS** Participaram do estudo 56 idosas de 60 a 88 anos. Os idosos apresentaram média de 41,76 (Desvio padrão=1,27) para a apreciação corporal e 48,82 para depressão geriátrica (Desvio padrão=7,24). O percentual da amostra que apresentou sintomas clínicos de depressão foi de 59,4% ($n=34$). A relação entre a imagem corporal positiva e depressão não foi estatisticamente significativa na presente amostra ($r=-0,009$, $p=0,473$). As médias relacionadas a percepção da imagem corporal positiva também não apresentaram diferenças ($p=0,941$) entre aqueles que apresentaram sintomas depressivos (média=41,74/Desvio padrão=7,36) e daqueles que não apresentaram (média=41,97/Desvio padrão=7,27). **CONCLUSÃO** Embora este estudo não tenha encontrado diferenças significativas na imagem corporal de mulheres com sintomas depressivos nessa amostra, sugere-se que estudos futuros sejam realizados com amostras mais amplas a fim de compreender melhor a relação entre imagem corporal positiva e depressão em idosos.

Palavras-chave: Imagem corporal positiva; Envelhecimento; Depressão geriátrica;

ANÁLISE RETROSPECTIVA DO PERFIL NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES ATENDIDOS EM AÇÕES DO PROGRAMA SAÚDE NA ESCOLA DE PRESIDENTE PRUDENTE-SP.

SIMONE DE CÁSSIA CASADEI BUCHALLA; NARRYLA KARLA SILVA SIQUEIRA¹;
SABRINA SALMERON SILVA²; SABRINA ALVES LENQUISTE.
UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA (UNOESTE) - PRESIDENTE PRUDENTE, SÃO
PAULO, BRASIL, PRESIDENTE PRUDENTE - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Programa Saúde na Escola (PSE) é uma estratégia governamental, intersetorial, cujos objetivos incluem avaliar as condições de saúde e promover hábitos de vida saudáveis e sustentáveis entre os escolares. O consumo excessivo de refrigerantes, açúcares, lanches tipo fast food e uma baixa ingestão de verduras, legumes e frutas é comum entre os adolescentes. Este padrão de consumo é preocupante, visto que pode levar a maior probabilidade de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). **OBJETIVO** Avaliar o perfil nutricional de estudantes da rede pública estadual de educação atendidos por ações do Programa Saúde na Escola (PSE) no município de Presidente Prudente-SP. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo retrospectivo, descritivo e transversal, resultante de ações do Programa Saúde na Escola em escolas da cidade de Presidente Prudente SP nos anos de 2017 a 2019. Foram incluídos na pesquisa adolescentes de ambos os sexos, com idade entre 10 e 19 anos, estudantes da rede pública estadual, nos quais foram aferidas as medidas antropométricas de peso e estatura para cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC). Classificou-se o IMC e a estatura por idade (AI) pelo escore Z das curvas de crescimento. Foi aplicado o questionário de avaliação de consumo alimentar do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). Os resultados foram apresentados como frequências e números absolutos. A pesquisa foi aprovada no Comitê de Ética de Pesquisa da Universidade do Oeste Paulista UNOESTE sob o nº C.A.A.E 16435519.0.0000.5515. **RESULTADOS** Foram avaliados 663 estudantes, dos quais 49,85% do sexo feminino e 50,15% do sexo masculino. Dentre as meninas o IMC apresentou valor médio de $22,49 \pm 5,41$ Kg/m². Já para o sexo masculino, o IMC foi de $21,51 \pm 4,63$ Kg/m², com predomínio da eutrofia para ambos os sexos. O indicador de altura por idade mostrou-se adequado na população estudada. Quanto ao hábito alimentar dos escolares, observou-se que 74,36% destes costumam realizar às refeições assistindo televisão ou mexendo em aparelhos eletrônicos. O consumo de alimentos no intervalo do período escolar predominou em 58,07% da população, sendo que 35,75% consomem a refeição oferecida pela escola e 38,62% relataram que não sabiam qual a sua alimentação nesse horário, mas que fazem uso de alimentos compartilhados com os colegas, como balas e doces. Enfatiza-se ainda o baixo consumo de alimentos in natura no intervalo escolar, representando menos de 2% dos adolescentes. Além disso, notou-se o elevado consumo habitual de alimentos ultraprocessados, como hambúrguer, bebidas adoçadas e guloseimas nesta população. **CONCLUSÃO** Embora os adolescentes avaliados tenham apresentado estado nutricional de eutrofia, esta população apresenta risco nutricional identificado pelo elevado consumo de alimentos ultraprocessados e baixo consumo de alimentos in natura. Evidencia-se a necessidade de ações de promoção da alimentação saudável e prevenção das doenças nesta população.

Palavras-chave: Adolescência; Antropometria; Estado Nutricional; Hábito Alimentar;

AValiação DA EFICÁCIA DOS SANITIZANTES UTILIZADOS NA HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS EM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO NO RIO DE JANEIRO

MARIA DAS GRAÇAS GOMES DE AZEVEDO MEDEIROS; NATHALIA GUIMARAES ARAUJO CANDELA; ROBSON MAIA FRANCO; VERONICA AICELES; MARIA CARMELA KASNOWSKI HOLANDA DUARTE; THAIS DA COSTA RODRIGUES.
UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As superfícies de equipamentos, utensílios e instalações de manipulação de alimentos podem servir como fonte de contaminação tanto por microrganismos potencialmente patogênicos para os seres humanos, quanto por deteriorantes que alterem as características sensoriais e nutricionais das matrizes alimentícias. A higienização é o procedimento adotado na prevenção e tem como objetivo a preservação da qualidade microbiológica do alimento, por meio de controle e prevenção da contaminação (ANDRADE, 2008). **OBJETIVO** Analisar as condições higiênico-sanitárias de equipamentos e utensílios, assim como a ação antimicrobiana in vitro do sanitizante, a base de cloro (hipoclorito), utilizados na linha de preparo de carnes de um Serviço de Alimentação. **METODOLOGIA** Pesquisa aplicada, microbiológica, realizada num Serviço de Alimentação institucional no ano de 2019. Foram realizadas coletas de material das áreas de pré-preparo de carnes e de cocção, antes e após o processo de higienização. Foram realizadas a contagem de Bactérias Heterotróficas Aeróbias Mesófilas, contagem de Staphylococcus coagulase positiva, pesquisa de Salmonella spp., enumeração de coliformes a 35°C e Número Mais Provável de Escherichia coli (APHA, 2001; LACEN, 2010). Realizou-se o teste de sensibilidade frente às estirpes de Escherichia coli, Staphylococcus coagulase positiva, Salmonella spp., previamente isoladas, adotando-se a metodologia de difusão em poços em ágar, com a solução preparada no local (solução 1- água, detergente e hipoclorito de sódio) e o hipoclorito de sódio (solução 2) (SPRINGFIELD et al, 2003). A pesquisa microbiológica foi realizada na Faculdade de Veterinária/Universidade Federal Fluminense. **RESULTADOS** Para Staphylococcus coagulase positiva foram observadas 50% das amostras acima dos padrões recomendados, máximo 100 UFC/cm², destacando a área de pré-preparo de carnes, que obteve todos os resultados positivos para coagulase (DOWNES e ITO, 2015). Salmonella spp. foi confirmada em todas as amostras da área de pré-preparo de carnes, após a última higienização. Observou-se uma contagem excessiva de coliformes totais nas amostras analisadas, nas áreas de pré-preparo e cocção. Dentre essas, contagens acima do padrão para coliformes a 45° e amostras positivas para a pesquisa de Escherichia coli na máquina de moer e chaira. Foi elevado o resultado da contagem de Bactérias Heterotróficas Aeróbias Mesófilas, na área de cocção, em todas as superfícies, antes e após a higienização. Quanto ao teste de sensibilidade as cepas analisadas mostraram-se resistentes à solução 1, pois produziu halos de inibição com diâmetros abaixo do padrão para classificação de sensibilidade. Enquanto na solução 2, o único microrganismo classificado como sensível foi a Salmonella spp., uma vez que a solução produziu um halo inibitório satisfatório. O hipoclorito comercial utilizado ainda é mais eficaz no processo de inibição de Salmonella spp. do que a solução 1, entretanto é pouco utilizado, sendo o sanitizante mais utilizado nos utensílios e equipamentos o preparado pelos funcionários que consiste em misturar detergente, água e um pouco do hipoclorito (solução 1) (SPRINGFIELD et al, 2003). **CONCLUSÃO** As condições higiênico-sanitárias do Serviço de Alimentação são insatisfatórias e precisam ser aperfeiçoadas por meio de

treinamentos, estabelecimento de procedimentos operacionais e aquisição de material de higiene certificado, a fim de mitigar o risco de doenças alimentares.

Palavras-chave: Higiene dos alimentos; Doenças transmitidas por alimentos; Alimentação coletiva;

ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E CULTURA ALIMENTAR

LILIA MAGNO DE ABREU TEIXEIRA; BARBARA LILIANE CARDOSO COSTA; ANA CLARA BARROS DE SOUSA; GIOVANA SOUSA DOS SANTOS; THAÍS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS; XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONÇA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira, a promoção de uma alimentação saudável precisa considerar diversos fatores, dentre eles: a cultura local e a disponibilidade dos alimentos. No que diz respeito a cultura alimentar do Brasil, esta foi construída por meio das culturas dos índios, africanos e portugueses e tem características diferentes em cada região do país. Na região norte, observa-se grande influência dos índios nativos dessa região, sendo os alimentos mais conhecidos: a mandioca, o pato no tucupi, os peixes, e as frutas silvestres. Em relação às frutas, deve-se lembrar que desempenham papel importante em uma alimentação saudável, sendo orientado que sejam consumidas diariamente, pois contribuem para uma vida saudável.

OBJETIVO Relatar a experiência de uma atividade educativa que visou promover alimentação saudável através do conhecimento das frutas, incluindo as típicas da região.

METODOLOGIA Trata-se de um relato de experiência, construído a partir de uma atividade educativa que ocorreu em um Centro de Atenção Psicossocial Álcool e Drogas localizado em uma cidade do estado do Pará, e foi elaborada pela nutricionista do serviço juntamente com as acadêmicas do curso de nutrição da Universidade Federal do Pará. A atividade foi realizada por meio de um bingo educativo, no qual constava vários tipos de frutas, dentre elas, algumas frutas regionais como: açaí, abiu, bacuri, biribá, cupuaçu e manga. Cada número sorteado no bingo correspondia a uma fruta, sendo utilizado um roteiro para auxiliar nesta etapa. O participante ganhador deveria relatar alguma característica ou benefício de uma das frutas presente em sua cartela e assim ganhava o prêmio. No caso de não saber responder, os participantes eram auxiliados a encontrar, juntamente com o grupo, uma característica, o que permitiu que todos os ganhadores recebessem o prêmio. Ao final todos os participantes receberam um brinde da equipe.

RESULTADOS Estiveram presentes na atividade nove usuários do serviço, os quais demonstraram bastante interesse em reconhecer e conhecer as frutas durante o jogo. Além disso, o bingo educativo possibilitou que os participantes pudessem compartilhar seus conhecimentos a respeito do tema com o grupo, colaborando assim para que a atividade ocorresse de forma dinâmica e interativa e proporcionando um momento de diversão.

CONCLUSÃO A atividade educativa permitiu que os participantes pudessem exercitar seus conhecimentos sobre frutas e conhecer aquelas que são consumidas na região, conhecimento que contribui para escolhas alimentares saudáveis. Além disso, trabalhar alimentos regionais é uma forma de valorizar a cultura alimentar da região.

Palavras-chave: Atividades Educativas; Frutas; Promoção da Saúde;

ANÁLISE DO QUADRO TÉCNICO DE NUTRICIONISTAS VINCULADO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO PELO CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 4ª REGIÃO

ROSANE JUSTINO DE SOUSA LIMA; ANNA CAROLINA REGO COSTA; MANUELA DOLINSKY; CÍNTIA GUIMARÃES; ANA BEATRIZ REZENDE LEITE; SAMARA GOMES SILVA CRANCIO.

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 4ª REGIÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Programa Nacional de Alimentação Escolar tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos saudáveis dos alunos. Em 2016, o Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região celebrou termo de cooperação técnica com o Ministério Público do estado do Rio de Janeiro para realização de ações voltadas à fiscalização da adequada alimentação e nutrição em unidades de educação básica das redes públicas de ensino do estado do Rio de Janeiro. O quadro técnico de nutricionistas compatível com a legislação profissional é fundamental para o desenvolvimento das atribuições dos profissionais, assim como para o cumprimento das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar estabelecidas na Lei nº 11.947/2009. **OBJETIVO** Analisar o quadro técnico de nutricionistas das secretarias de educação de 17 municípios do estado do Rio de Janeiro e da secretaria estadual vinculados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal e descritivo com realização de visitas e fiscalização das secretarias de educação de 17 municípios do estado do Rio de Janeiro e da secretaria estadual, assim como unidades escolares nos anos de 2017 e 2018. Foram fiscalizadas 80 escolas nos municípios de São José do Ubá, Itatiaia, Bom Jardim, Magé, Aperibé, Cambuci, Cardoso Moreira, Italva, Vassouras, Duas Barras, Itaguaí, Cordeiro, São João de Meriti, Iguaba, Belford Roxo, Casimiro de Abreu e Duque de Caxias. Para a realização das visitas foi elaborado um relatório técnico padrão que apurou informações sobre identificação do quadro técnico, atribuições desenvolvidas, aspectos nutricionais da alimentação e características higiênico-sanitárias, além da verificação do cumprimento da legislação referente ao Programa. A legislação utilizada para análise do quantitativo de nutricionistas foi a Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas 465/2010. Para análise da adequação do quadro técnico foram utilizadas as seguintes faixas percentuais: < 25%; 25% a 75% e > 75%. **RESULTADOS** Nas secretarias de educação dos 17 municípios do estado do Rio de Janeiro e na secretaria estadual de educação, identificou-se 94% de déficit no quadro técnico de nutricionistas. Somente 6% dos municípios pesquisados estão com o quadro técnico compatível com a legislação. Em relação ao percentual de adequação, dois municípios apresentaram quadro técnico na faixa de 75% a 100%, sete encontram-se na faixa de adequação de 25% a 75% e nove abaixo de 25%, com destaque para Secretaria de Educação do estado do Rio de Janeiro, que atingiu apenas 0,4% de adequação. **CONCLUSÃO** Conclui-se que o quadro técnico de nutricionistas das secretarias de educação visitadas se encontrava inadequado, a partir dos parâmetros recomendados pela legislação

profissional. Esses resultados implicam diretamente na capacidade de desenvolvimento das atribuições dos nutricionistas, bem como o não cumprimento das legislações vigentes relacionadas à execução e atingimento dos objetivos do Programa.

Palavras-chave: alimentação escolar; conselho de nutricionistas; fiscalização; nutricionista; orientação

CARACTERIZAÇÃO DO AMBIENTE ALIMENTAR DE UMA COMUNIDADE DE BAIXA RENDA

LUANA NAIARA DA SILVA¹; CARLA CAROLINE SILVA DOS SANTOS²; EMERSON ROGERIO COSTA SANTIAGO¹; JULIANA GONÇALVES MACHADO².

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO - UNIBRA, RECIFE - PE - BRASIL; 2. SECRETARIA DE SAÚDE/PREFEITURA DA CIDADE DO RECIFE, RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO O crescimento da obesidade e sua classificação como uma epidemia mundial tem entre seus agentes aspectos ambientais que influenciam no processo de escolha alimentar dos indivíduos, onde pontos de comércio e venda de alimentos, podem contribuir como fatores determinantes neste processo de acesso e disponibilidade de alimentos de boa ou má qualidade (JOMORI, 2008). Os novos padrões de adoecimento relacionados à obesidade estão intensamente ligados a fatores históricos e políticos da produção e comercialização dos alimentos, sendo estes, pontos relevantes que modificaram a produção agrícola, resultando em seu declínio e avanço da globalização, intensificando a presença de alimentos industrializados, diminuindo a oferta de alimentos in natura (SOUZA et al, 2017). Criou-se assim um ambiente comum, global de ofertas, com as mesmas características de comida, trazendo a perda das características regionais da população com relação a sua alimentação e seus aspectos sociais. **OBJETIVO** Caracterizar o ambiente alimentar de um território a partir da presença de fatores ambientais obesogênicos disponíveis através dos pontos de comércio de alimentos em uma comunidade de baixa renda. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo exploratório de caráter analítico-descritivo, transversal, o qual se utilizou da ferramenta de Auditoria do Ambiente Alimentar, baseada na classificação NOVA do guia alimentar da população brasileira (AUDIT NOVA), com o auxílio do aplicativo HCMaps, que promove o georreferenciamento e facilitação da coleta de dados. O estudo foi desenvolvido em 2019, em uma comunidade do distrito sanitário VI de Recife-PE, em território de cobertura de uma equipe de Saúde da Família e Núcleo Ampliado de Saúde da Família e Atenção Básica (Nasf-AB). Os dados foram analisados utilizando o programa estatístico Epi-info. Para sua realização o trabalho foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) e aprovado por meio do Certificado de Apresentação para apreciação Ética-CAAE: 18594619.2.0000.55690, com parecer de numeração: 3.526.236. **RESULTADOS** Foram analisados 29 pontos de comércio varejistas de alimentos, em sua maioria adaptações do espaço residencial dos comunitários, que vendiam pequenos lanches ou refeições, barracas de bebidas, guloseimas ou pequenas mercearias. Verificou-se maior disponibilidade de alimentos industrializados em relação a alimentos in natura, onde 58,6% (IC; 38,9% - 76,5%) dos

locais não comercializam alimentos naturais e minimamente processados, 51,7% (IC; 32,5% - 70,6%) não comercializam ingredientes culinários, 72,4% IC; 52,8% - 87,3%) vendiam alimentos processados e 96,6% (IC; 82,2% - 99,9%) alimentos ultraprocessados. Dentre os ultraprocessados mais disponíveis à venda estão as bebidas açucaradas (sucos artificiais e refrigerantes) presentes em 75,9% dos estabelecimentos. **CONCLUSÃO** O ambiente da comunidade em questão tem potencialidade obesogênica, diante da alta disponibilidade de alimentos não saudáveis em seus pontos de comércio, os quais podem impactar na segurança alimentar e nutricional e na qualidade de vida da população, que mantém relação de acesso direto com estes equipamentos no território. Torna-se assim necessário aprofundar o conhecimento sobre o ambiente em que as comunidades se encontram em associação com seu estado nutricional, na perspectiva de elaborar estratégias de abordagem das equipes de saúde sobre os problemas alimentares.

Palavras-chave: Alimentação Saudável; Obesidade; Promoção da Saúde; Segurança Alimentar e Nutricional;

ANÁLISE DE AGRUPAMENTO A PARTIR DE TABELAS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DA TABELA BRASILEIRA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS E DA TABELA DO DEPARTAMENTO AMERICANO DE AGRICULTURA E SUA RELAÇÃO COM A CLASSIFICAÇÃO DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA.

CLAUDIA CRISTINA VIEIRA PASTORELLO¹; CAMILA MEDEIROS DA SILVA MAZETTI²; MARIANE HELEN DE OLIVEIRA¹; DEBORA DOS SANTOS PEREIRA¹; LARISSA NOVAIS DA SILVA LOPES¹; WOLNEY LISBOA CONDE¹.

1. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL, CAMPO GRANDE - MS - BRASIL.

INTRODUÇÃO A composição nutricional de um alimento é uma das suas principais características quando buscamos classificá-lo dentro de um grupo. A abordagem nutriente centrada não aparece no conteúdo do novo guia alimentar para a população brasileira, subdividindo os alimentos em 4 grupos principais de acordo com a classificação NOVA: alimentos in natura ou minimamente processados; processados; ultra processados; e os ingredientes culinários. Partindo de um ponto de vista diferente do utilizado no novo guia, esse trabalho analisa, a partir de ferramentas estatísticas de agrupamento não supervisionado em tabelas de composição de alimentos, grupos organizados exclusivamente pelas variáveis de composição nutricional centesimal. Também inclui uma comparação com o agrupamento de referência do Guia com um agrupamento anterior, que foi utilizado da Pesquisa de Orçamentos Familiares de 2008-2009. **OBJETIVO** O objetivo é determinar como e em que nível a composição nutricional centesimal influencia nestes agrupamentos utilizados em políticas públicas nacionais de saúde. **METODOLOGIA** Agrupar os dados de macro e micronutrientes da tabela brasileira de composição dos alimentos, e da tabela de composição do departamento americano de

agricultura, pelo método de agrupamento não supervisionado de k médias, e comparar o resultado do modelo obtido com os agrupamentos alimentares do novo guia e da pesquisa de orçamentos familiares a influência destes componentes. **RESULTADOS** Alguns agrupamentos se pronunciam em ambas as tabelas. Nos grupos que se destacaram por maior concentração de vitaminas A, K, C e E, e do mineral potássio, podemos encontrar, agrupadas verduras, legumes, frutas e tubérculos, mostrando uma tendência natural na ocorrência simultânea desses componentes apenas em alimentos de origem vegetal. Grupos que contemplam nutrientes de maneira concentrada, com presença notável de proteínas, fibras, e minerais como ferro, magnésio, potássio, cálcio, zinco, cobre, manganês, selênio, e vitaminas do complexo B, apresentam alimentos que são naturalmente consumidos em porção menores, como oleaginosas, ou alimentos que não podem ser consumidos crus, como as leguminosas. Também é notável a presença do agrupamento de alto teor de lipídeos e carboidratos, que conjuga apenas doces e alimentos ultraprocessados hiper-palatáveis. Quanto à similaridade de agrupamentos considerando apenas nutrientes como variáveis, tanto a pesquisa de orçamentos quanto o Guia tiveram resultados similares, porém as divisões do Guia se mostraram mais coerentes quanto às novas subdivisões, comparadas aos grupos gerados pelo algoritmo de k -means. A classificação do Guia traz agrupamentos nutricionalmente mais coerentes, ao segregar grupos alimentares ultraprocessados de alimentos in natura. **CONCLUSÃO** O Guia mostrou um melhor desempenho quanto à classificação nutricional e é mais acessível, já que transforma suas considerações em direcionamentos objetivos. Ainda que seja relevante para os agrupamentos utilizados em políticas públicas de saúde, os nutrientes não são a maior parte dos fatores considerados para agrupamentos recentes. Fica clara a presença de outros fatores na decisão, e a maior semelhança destes modelos entre si do que os modelo gerado pelo algoritmo de k -means. Isso revela uma fragilidade da construção dos nossos bancos de dados na composição alimento.

Palavras-chave: Composição Centesimal; Composição Nutricional; Modelo de Agrupamento Alimentar; Agrupamento Não Supervisionado; Aprendizado de Máquina

ANÁLISE DAS PROPOSIÇÕES DO PODER LEGISLATIVO PARA PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO: CONSTRUÇÃO DE SUBSÍDIOS PARA ATUAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL ORGANIZADA

FERNANDA LESSA MAINIER HACK¹; PAULO CESAR PEREIRA DE CASTRO JUNIOR²; KELLY POLIANY DE SOUZA ALVES³.

1. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL; 3. ACT PROMOÇÃO DA SAÚDE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A atuação da sociedade civil organizada - SCO no processo de construção de políticas públicas para garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada - DHAA no Brasil tem sido marcante no plano do Poder Executivo em espaços como Conselhos e Conferências. A crescente disputa de forças decisórias exige organização para ampliar sua incidência no âmbito dos Poderes

Legislativo e Judiciário. Mapeamento de parlamentares e de suas proposições tornam-se fundamentais para qualificar e fortalecer repertórios de ação da SCO na defesa do DHAA. **OBJETIVO** Identificar projetos de lei - PLs protocolizados na Assembleia Legislativa do Estado do Rio de Janeiro ALERJ que proponham medidas relacionadas à promoção da alimentação adequada e saudável - AAS, para subsidiar ações de incidência da SCO na construção e implementação de políticas públicas de segurança alimentar e nutricional para a população fluminense. **METODOLOGIA** Pesquisa realizada por dois pesquisadores independentes de PLs entre os meses de fevereiro e março de 2019 no website institucional da ALERJ (<http://www.alerj.rj.gov.br/>) tendo como critérios de busca a data de protocolo dos projetos (período de 01/2009 a 03/2019) e as palavras-chave: alimentos e publicidade; alimentos e rotulagem; alimentos e comercialização; alimentos e marketing; alimentos e imposto; alimentos e tributação; alimentos e preço; alimentos e sódio; alimentos e açúcar; alimentos e gordura. O banco foi debatido ao final do processo. Os dados encontrados foram tabulados no programa Microsoft Excel®: número e ano, autoria, tema geral, ementa, justificativa e status da tramitação. Foram excluídos da análise PLs arquivados e sem chance de serem desarquivados na legislatura 2019-2022 e não relacionados a um dos seguintes temas: promoção, proteção e apoio aos saberes e práticas convergentes com a AAS, à amamentação e à alimentação complementar saudável ou à AAS em ambientes institucionais, especialmente nas escolas; fortalecimento da agroecologia e da agricultura familiar; efetivação da proibição da publicidade dirigida ao público infantil; restrição da publicidade de alimentos ultraprocessados; melhoria da informação nos rótulos de alimentos; aprovação de medidas fiscais promotoras da AAS; garantia da água como direito humano e bem comum; monitoramento de práticas e políticas que estimulem condutas alimentares nocivas à saúde. Os PLs selecionados foram categorizados por temas a partir do proposto em suas ementas. **RESULTADOS** Foram encontrados 77 PLs e, aplicados os critérios de exclusão e inclusão foram selecionados 21, categorizados em cinco grupos temáticos: alimentação escolar/ambiente escolar 7 PLs; compras institucionais 4 PLs; rotulagem/composição de alimentos 3 PLs; agroecologia/agricultura urbana/alimentos orgânicos/agrotóxicos/PANCS 6 PLs e combate à fome 1 PL. Destacam-se as proposições relacionadas à alimentação no ambiente escolar: promoção de educação alimentar e nutricional, regulação de alimentos ofertados ou comercializados e garantia da escola com mercado institucional para produção local de alimentos. **CONCLUSÃO** A incidência da SCO na construção e implementação de políticas públicas é essencial para gerar mudanças no sistema (SWINBURN, 2019). No Estado Democrático de Direito, balizado pelo princípio da legalidade (MORGADO, 2016), deve-se ampliar o olhar para as ações do Poder Legislativo e, embora o processo de elaboração de leis seja de competência de agentes estatais, é imprescindível que seja submetido ao debate da sociedade (JAIME, 2018).

Palavras-chave: Poder Legislativo; Projetos de Lei; Promoção da Alimentação Adequada e Saudável; Segurança Alimentar e Nutricional; Políticas de Alimentação e Nutrição

ALEITAMENTO MATERNO: FATORES QUE OCASIONAM O DESMAME PRECOCE

MONIQUE DA COSTA LISBOA¹; RENATA CRISTINA BEZERRA RODRIGUES¹;
ALDENORA OLIVEIRA DO NASCIMENTO HOLANDA¹; ANAEL QUEIROS SILVA
BARROS².

1. ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO INTA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O desmame precoce é definido como a introdução de qualquer tipo de alimento na dieta de uma criança que esteja no Aleitamento Materno Exclusivo. O período de desmame é aquele compreendido entre a introdução dos novos alimentos até a supressão completa do aleitamento materno. Cabe ressaltar a importância de orientar as mães para que possam obter sucesso na prática do Aleitamento Materno. Ainda nos primeiros dias de amamentação, as mães podem apresentar desconfortos e dificuldades, e estes são considerados os principais motivos do desmame precoce. Além disso, podem estar relacionados fatores como valores culturais, déficit educacional da nutriz, retorno materno ao mercado de trabalho ou condições socioeconômicas precárias. **OBJETIVO** Analisar os fatores que levam as mães ao desmame precoce. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal com abordagem quantitativa. A amostra da pesquisa foram 40 mães na faixa etária de 18 a 40 anos, que tinham crianças de zero a dois anos, cadastradas na Unidade de Saúde da Família no Distrito São Francisco, Meruoca - CE, segundo os dados da referida unidade, no mês de julho de 2019. O presente estudo foi realizado de modo presencial, através de visitas domiciliares nas residências das participantes juntamente com a agente comunitária de saúde, a fim de garantir uma melhor coleta de dados. O presente estudo foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) do Centro Universitário INTA (UNINTA), institucionalizado através da Plataforma Brasil, o qual foi aprovado com o número de parecer: 3.355.09 e CAAE: 09999619.3.00008133. **RESULTADOS** A baixa escolaridade e as complicações mamárias foram dois fatores que contribuíram para o desmame precoce. Em relação ao nível de escolaridade, a pesquisa mostrou que as mães que possuem menos tempo de estudos ocasionaram o desmame precoce, representando 62,5% (n= 25) ensino médio e técnico incompleto até completo e 22,5% (n= 09) ensino fundamental incompleto até completo. As complicações mamárias aparecem em destaque entre as causas do desmame precoce 53% (n=8) e em seguida vem a informações como o leite é fraco, ou ausência, 47% (n= 7). **CONCLUSÃO** As intercorrências que podem afetar as mamas das mulheres no período de amamentação devem ser tratadas no intuito de evitar o desmame precoce. Por conta disso, o presente estudo salienta a importância da participação do profissional de saúde na orientação e no incentivo da prática do aleitamento materno e nas orientações nutricionais com Nutricionistas. Nenhuma das puérperas entrevistadas fez acompanhamento nutricional, no entanto as orientações devem ser realizadas em todas as classes sociais.

Palavras-chave: Amamentação; Leite humano; Nutrição;

A IMPORTÂNCIA DO ESTADO NUTRICIONAL E TRATAMENTO MEDICAMENTOSO NA DOENÇA DE ALZHEIMER

MARIA EFIGÊNIA SOARES DE CARVALHO; MONICA VALERIA TEIXEIRA DA SILVA;
THAINA LOPES DE SOUZA; RENATA MACEDO DOS REIS JANUARIO DA SILVA;

SONIA MARIA BERBAT ANDRADE PAULA.
FACULDADE BEZERRA DE ARAUJO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O número de pessoas com 60 anos ou mais tem crescido significativamente nos últimos anos. No Brasil, vem ocorrendo uma mudança demográfica expressiva em relação a longevidade da população. Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2018), a população brasileira manteve a tendência de envelhecimento dos últimos anos e ganhou 4,8 milhões de idosos desde 2012, superando a marca dos 30,2 milhões em 2017. Os indivíduos acometidos com a Doença de Alzheimer (DA) possuem comprometimentos que prejudicam sua alimentação, havendo a necessidade de um aporte calórico adequado para que esse paciente não fique vulnerável a uma desnutrição. É de suma importância o acompanhamento de um profissional de nutrição, além de informações e cuidados em cada fase da doença. **OBJETIVO** Elaborar uma cartilha para familiares e cuidadores quanto à importância do estado nutricional e intervenção medicamentosa no tratamento do Alzheimer, promovendo qualidade de vida para estes pacientes em todas as fases da doença. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo e qualitativo. Foram utilizadas como fonte de pesquisa as bases de dados BVS (Biblioteca Virtual em Saúde), Pubmed (Publicações Médicas), SCIELO, livros e sites do Ministério da Saúde e ABRAZ. Após o estudo dos materiais selecionados, foi formulada uma cartilha destinada aos familiares e cuidadores de pacientes com a Doença de Alzheimer. Contendo informações e esclarecimentos da doença, sendo abordados os nutrientes mais importantes para serem consumidos, cardápios para as diferentes fases da doença, o aporte nutricional necessário, além do cuidado medicamentoso e suplementação, a mesma foi elaborada com papel resistente, com ilustrações, letras legíveis e grandes, com uma linguagem de fácil entendimento. **RESULTADOS** A cartilha é uma ferramenta de apoio no tratamento da Doença de Alzheimer e favorece a manutenção do estado nutricional do paciente. Traz esclarecimentos das mudanças de comportamento na doença, da alimentação que precisa possuir consistência adaptada a cada estágio, adequada nutricionalmente e rica em nutrientes com ação protetora como os antioxidantes, vitaminas do complexo B, vitaminas D, E e C e o cuidado com possíveis interações fármacos x nutrientes para uma efetividade ainda maior ao tratamento. **CONCLUSÃO** Os idosos acometidos pela Doença de Alzheimer sofrem perdas de funções cognitivas que acarretam prejuízos para a realização de atividades diárias, tendo um impacto significativo em sua alimentação. Com isso, a cartilha contribui aos cuidadores e familiares do paciente, pois as informações abordadas facilitarão os mesmos nas preparações da alimentação em cada fase, quais suplementos indicados e a importância do cuidado medicamentoso. Desempenhando um papel importante para a manutenção do estado nutricional e prevenindo maiores agravos com o avançar da doença.

Palavras-chave: Alzheimer; idoso; alimentação;

DIETA E SEUS DESFECHOS NEGATIVOS EM SAÚDE

AMANDA CHAVES MARCUARTÚ; MAYLA MONTEIRO; KARITA DE CASSIA PEREIRA
MONTEIRO; ADLLENA BARROSO NERY.
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O rol de países que conseguiram reduzir o número de obesos da sua população nos últimos 33 anos, foi zero, além disso, a chance do indivíduo com IMC acima de 40 de atingir seu peso e manter em 10 anos é de 1 em 1290 para homens e 1 em 677 para mulheres. Dito isto, os programas atuais para manejo do peso focados em dieta e exercícios não são efetivos no combate a obesidade a nível populacional. Este é o atual cenário no qual se enquadram as dietas, restrições alimentares e problemas relacionados a alimentação assim como o comportamento em relação ao comer. **OBJETIVO** Investigar os impactos da prática de dietas na saúde física e mental. **METODOLOGIA** O estudo consiste em uma revisão bibliográfica sobre o tema, baseado em diretrizes e artigos científicos encontrados nas bases de dados: SCIELO, LILACS. **RESULTADOS** O tratamento convencional aplicado no enfrentamento do sobrepeso e obesidade centraliza a atuação na perda de peso pela diminuição da ingestão calórica, - seja por meio de dietas restritivas, procedimentos cirúrgicos ou ações farmacológicas (medicamentos inibidores da absorção lipídica e/ou supressores de apetite) e pelo gasto energético com o aumento da atividade física. As principais críticas ao modelo terapêutico soam a ações negativas a curto e longo prazo. Os efeitos citados são os seguintes (SABATINI, 2017): frustrações com a imagem corporal, distorção da autoestima; culpabilização da pessoa obesa, quando não mantém as restrições e orientações precisas; estresse psicológico; potencializador de mecanismos fisiológicos chamados contra-reguladores de peso, dando-se à diminuição do gasto energético pela massa magra, redução da atividade tireoidiana e do sistema nervoso simpático como tentativa do organismo manter o peso em caso de restrição e pensamentos obsessivos com comida; tendência a compulsão alimentar associado à baixa do tônus serotoninérgico e dopaminérgico, típicos da restrição alimentar, e, por fim agente da perda de autonomia sobre as decisões alimentares. A longo prazo nota-se ainda: menor adesão; baixos resultados alcançados a curto tempo, como melhora do perfil lipídico e perda de peso e reganho a níveis iguais ou maiores aos tratamentos iniciais psicológico de novas ações restritivas. Esse ciclo em pessoas obesas podem ser fator de aversão, nos estudos sobre risco de mortalidade da obesidade, visto a relação da perda e reganho de peso, com mudanças no metabolismo, pode associar-se a resistência à insulina, problemas cardiovasculares, hipertensão e outros (STROHACKER, 2009). Os movimentos cíclicos de fracassos nos tratamentos levam à reflexão de que apesar da perda de peso inicial, a tendência ao reganho de peso traz efeitos psicológicos negativos, até mais intensos do que ao início. Portanto, o modo convencional pode ser precursor de uma relação transtornada com o corpo e a comida. **CONCLUSÃO** O estudo buscou analisar os impactos nutricionais e psicológicos causadas pela prática de dietas restritivas. Se ressalta a necessidade de reflexão acerca dos esforços compreendido na adesão de terapias voltados a perda de peso, e de como estes recursos fracassam por vezes. Deve-se estimular a individualidade do comer, assim como a autonomia de escolha, sem se deixar ser alienado pelo mundo industrializado, por calorias, nem ao produto da moda, mas quebrando fronteiras e dogmas que a sociedade, a mídia, e os meios de comunicação divulgam.

Palavras-chave: Dietas da moda; Hábitos Alimentares; Psicologia em Saúde;

FORTALECIMENTO DO NUTRICIONISTA EM POLÍTICAS PÚBLICAS EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM NOVE MUNICÍPIOS DO INTERIOR DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

CÍNTIA GUIMARÃES; MARIA ARLETTE SADDY; CELINA SZUCHMACHER OLIVEIRA; MANUELA DOLINSKY; ROSANE JUSTINO DE SOUSA LIMA; ANA BEATRIZ REZENDE LEITE.

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 4ª REGIÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Nutricionista, em todas as áreas de atuação, exerce um papel social na promoção da saúde como facilitador do acesso ao Direito Humano a Alimentação Adequada previsto na Constituição Federal. As ações de alimentação e nutrição perpassam diferentes setores e instituições, sendo necessária a elaboração de um planejamento de políticas e programas que contribuam para o desenvolvimento da municipalidade local. Dando cumprimento ao caráter orientador da fiscalização estabelecido na lei 6.583/1978 e o previsto nas Resoluções do Conselho Federal de Nutricionistas 600/2018 e 465/2010, o Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região reforça a importância de estabelecer parceria com os nutricionistas dos municípios do Rio de Janeiro, bem como com os gestores municipais. **OBJETIVO** Descrever o impacto do projeto Fortalecimento das Políticas Públicas em Alimentação e Nutrição na adequação do quadro técnico de nutricionistas nas Secretarias de Saúde, Educação e Assistência Social em nove municípios das regiões do médio paraíba, noroeste fluminense e serrana do estado do Rio de Janeiro. **METODOLOGIA** Trata-se de estudo transversal e descritivo. O projeto foi estruturado em três etapas e o critério de inclusão foi: proximidade geográfica, número de profissionais inscritos e denúncias. Os municípios contemplados foram: Nova Friburgo, Teresópolis, Petrópolis, Volta Redonda, Barra do Piraí, Resende, Santo Antônio de Pádua, Itaperuna e Miracema O projeto ocorreu em três etapas. 1- diagnóstico das condições de trabalho, quadro técnico de nutricionista nas secretarias de saúde, educação e assistência social e a existência da Área Técnica de Alimentação e Nutrição; 2 - reunião com os gestores para apresentação do diagnóstico encontrado e pactuação de metas e prazos para a solução dos problemas pautados; 3 - monitoramento dos prazos e metas. Analisou-se o quadro técnico de nutricionistas com base nas Resoluções do Conselho Federal de Nutricionistas 600/2018 e 465/2010. **RESULTADOS** Nos nove municípios estudados identificou-se déficit de quadro técnico. A totalidade de reuniões planejada com os gestores foi realizada. Dos nove municípios visitados, quatro não possuíam nutricionista na assistência social (44,4%). As metas atendidas foram: ampliação do quadro técnico, convocação do concurso público, publicação de edital de concurso público e/ou processo seletivo contemplando vagas para nutricionista, melhoria nas condições de trabalho (equipamentos, mobiliário, transporte para visitas técnicas), formalização do vínculo de trabalho. Apesar das vagas criadas e ampliadas o recomendado pela legislação não foi cumprido. **CONCLUSÃO** Os resultados apontam que, apesar do déficit de quadro técnico de nutricionistas, houve impacto da atuação do Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região, com a ampliação do quantitativo de profissionais. A inserção do nutricionista como protagonista na elaboração e execução da política de alimentação e nutrição local e adequação de quadro técnico são desafios a serem superados pelas gestões municipais.

Palavras-chave: conselho de nutricionistas; orientação; nutricionista; políticas públicas;

REGULAMENTAÇÃO DAS CANTINAS ESCOLARES NO DISTRITO FEDERAL: BARREIRAS E FACILITADORES PARA AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR NUTRICIONAL PARA ADOLESCENTES.

SHIRLEY SILVA DIOGO; MARIA NATACHA TORAL BERTOLIN.
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A cantina escolar não deve se limitar à produção e fornecimento de lanches, devendo tornar-se um ambiente de incentivo às práticas alimentares. As lanchonetes são percebidas pelos usuários como espaços de acesso aos alimentos que propicia: agilidade, conveniência e praticidade, sendo os ultraprocessados os alimentos mais consumidos nestes locais. É na infância e na adolescência que se tem a construção dos hábitos alimentares que se estenderá até a fase adulta. Estudos epidemiológicos apontam o aumento na prevalência de obesidade infantil com a necessidade de se realizar a mudança de comportamento em relação às escolhas alimentares, sendo a escola o cenário ideal para a implantação dessas mudanças. Nesse sentido, tem sido implementadas políticas públicas para a criação de ambientes mais salutar. A Lei Distrital 5.146/2013 foi implementada para a promoção da alimentação saudável nas escolas do Distrito Federal. **OBJETIVO** Este estudo objetivou avaliar a percepção de estudantes adolescentes sobre a implementação desta lei, identificando as barreiras e os facilitadores existentes para adotá-la. **METODOLOGIA** Estudo qualitativo com 52 adolescentes do 9º ano do ensino fundamental de escolas públicas e privadas, divididos em 6 grupos focais. Utilizou-se um questionário semi-estruturado para a condução dos grupos focais, dividido em quatro blocos. O primeiro bloco de perguntas tinha como objetivo realizar o diagnóstico de consumo alimentar antes e após a implementação da lei das cantinas. Já o segundo bloco de perguntas tinha como objetivo avaliar a percepção dos estudantes sobre a implementação da lei das cantinas para aquisição de lanches saudáveis, avaliando o contato prévio dos alunos com a Lei n. 5.146/ 2013. No terceiro bloco de perguntas, se buscou identificar as barreiras e facilitadores existentes na concepção dos estudantes para a implementação da lei das cantinas. O último bloco apresentou uma situação fictícia aos estudantes para colocar a lei em prática de forma que eles conseguissem planejar uma ação de educação alimentar e nutricional para alcançar o objetivo da lei. Adotou-se a análise do discurso segundo Bardin para análise dos blocos de perguntas. Aprovado pelo Comitê de ética. Parecer CAAE 43694115.2.0000.0030. **RESULTADOS** Os participantes do estudo consideraram a cantina escolar como um espaço adequado para as ações de promoção de uma alimentação saudável; mas não apontaram que as cantinas das escolas na qual se encontravam inseridos fossem promotoras de alimentação saudável. Ao se questionar os estudantes se estes conheciam a Lei n. 5.146/2013, apenas um adolescente da escola particular referiu ter conhecimento sobre esta, pois assistiu à matéria televisiva que abordava o assunto. As barreiras apontadas foram: os proprietários das cantinas, o sabor dos alimentos considerados saudáveis, o preço e a falta de divulgação da Lei 5146/2013. Já os facilitadores apontados foram: a escola, a família e o governo. Uma ação delineada e bem contemporânea foi verificada na fala dos alunos das escolas da área de maior vulnerabilidade social, que foi a divulgação da lei nas redes sociais com o objetivo de compartilhar a lei para que tenham acesso a esta, incluindo os próprios pais. **CONCLUSÃO** A simples

promulgação de uma lei não é suficiente para alterar práticas alimentares já adotadas no ambiente escolar se não estiver associada à estratégia de conscientização de toda a comunidade escolar.

Palavras-chave: alimentação saudável; alimentação escolar; nutrição do adolescente.; cantina escolar;

DINÂMICA BASEADA NO MOVIMENTO “COMER PRA QUÊ?” REALIZADA NO III ENCONTRO PARAENSE DE ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

ELIZANDRA SORAIA DA COSTA CARDOSO¹; BEATRIZ GURJAO DIAS²; MAYRA DE BRITO VIRGOLINO³; ALESSANDRA CARVALHO DOS SANTOS⁴.

1. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELÉM - PA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, ANANINDEUA - PA - BRASIL; 3. ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL; 4. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A comensalidade é um ato debatido desde a origem da raça humana, muito se discute sobre a forma certa de se alimentar, questões que variam entre a qualidade e quantidade dos produtos ofertados para uma nutrição eficiente ao organismo. O movimento "Comer pra quê?" que está em atuação desde 2014, remete a comensalidade como práticas que vai além do alimento como nutriente, demonstrando de forma lúdica educacional o ato da comensalidade em seu papel biopsicossocial. **OBJETIVO** Incentivar o pensar crítico e aguçar questionamentos sobre o ato da comensalidade em docentes paraenses do curso de nutrição. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência de caráter qualitativo que descreve uma dinâmica desenvolvida no III Encontro Paraense de Estudantes de Nutrição, ocorrido no período de outubro na Universidade da Amazônia campus Ananindeua. A dinâmica consistiu na produção livre de cartazes, podendo ser ilustrações e palavras de ordem que remetiam à temas mobilizadores do movimento "Comer pra quê?", com a intenção de criar frases de impacto que provoquem a reflexão de outras pessoas sobre o assunto que foi discutido. Posteriormente convidou-se os grupos a apresentarem as discussões obtidas. Para tal, foi necessário dividir em brigadas coloridas: azul, amarelo, vermelho e verde, cores essas presentes nos crachás dos encontristas, sendo que cada grupo contou com 1 ou 2 integrantes dos centros acadêmicos do curso de nutrição de universidades e faculdades paraenses, que tinham o papel de impulsionar o debate. A atividade contou com materiais de apoio como: cartolinas coloridas, canetas hidrográficas coloridas, lápis e borrachas. Os temas mobilizadores selecionados foram: "cozinhar pra quê?", "come-se propaganda?", "a comida é nossa" e "comer é um ato político". **RESULTADOS** A dinâmica contou com o total de 41 participantes sendo em sua maioria de sexo feminino, 6 destes integrantes dos centros acadêmicos do curso de nutrição, foram formados 4 grupos contendo por média de 10 a 9 pessoas. Através dos integrantes dos centros universitários se relatou uma participação efetiva de 90% dos ouvintes, onde os 10% se mantiveram mais fechados ao debate entre os grupos. Em relação a exposição dos cartazes, foi notado uma fala concisa sobre os temas, porém era notório o domínio e conforto dos participantes, que avaliaram a dinâmica como satisfatória através de falas como: "é

necessário falar mais sobre a alimentação como propriedade cultural", "a disponibilidade de alimentos nas redondezas nos força a comer o que não queremos". **CONCLUSÃO** Diante do exposto, a interação entre estudantes para discussão de assuntos presentes no cotidiano possibilita a troca de informações e experiências acerca da alimentação, dentro de ambiente onde a formação humana é essencial para o desenvolvimento profissional. Estes espaços possibilitam a desconstrução de ideias e uma nova visão sobre a responsabilidade sócio cultural no ato da comensalidade.

Palavras-chave: Cultura; Comportamento alimentar; Qualidade de vida;

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE VIDA EM UNIVERSITÁRIOS QUE VIVEM LONGE DE SEU NÚCLEO AFETIVO

JULIA QUEIROZ REIS BOCCIA; MARCIA NACIF; SILVIA ELISE RODRIGUES
HENRIQUE; ANA PAULA BAZANELLI; RENATA FURLAN VIEBIG; MARIANA CERNE
AUFIERI.

UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Tornar-se um estudante universitário representa uma nova fase na vida da maioria das pessoas que ingressa o ensino superior. Essa fase resulta em modificações e em adaptações necessárias que devem ser feitas diante a essa nova realidade, como mudanças acadêmicas, sociais, pessoais e vocacionais. O estilo de vida dos universitários sofre interferências em relação aos seus hábitos alimentares, de sono, de prática de exercício físico, consumo de álcool, tabaco e outras drogas e pode impactar positiva ou negativamente na qualidade de vida do indivíduo. **OBJETIVO** Avaliar a qualidade de vida de estudantes universitários que moram longe de seu núcleo afetivo. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal realizado com estudantes universitários de faculdades públicas e particulares brasileiras que vivem longe de seu núcleo afetivo, ou seja, que tiveram que mudar de cidade ao entrar em uma universidade. Foi utilizado o Pentágulo do Bem-Estar, proposto por Markus Nahas (2000), que integra parte do questionário PEVI (Perfil do Estilo de Vida Individual) para avaliar cinco aspectos do estilo de vida do indivíduo ou de um grupo, sendo eles: nutrição, atividade física, comportamento preventivo, relacionamento social e controle do estresse. O questionário foi aplicado duas vezes nos estudantes. A primeira para coletar informações sobre o estilo de vida do estudante antes de ter que se mudar de cidade para estudar e a segunda vez, no momento em que ele já vive longe de seus pais/responsáveis. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Presbiteriana Mackenzie (CAEE 50307715.7.0000.0084) e todos os participantes assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). **RESULTADOS** Foram avaliados 153 estudantes, sendo 75,1% mulheres e 24,9%, homens, com idade média de 21,2 anos. Em relação as cidades em que eles vivem atualmente, a maioria se encontra em São Paulo (42%), Campinas (18%) e Poços de Caldas (19%). Ao aplicar o Pentágulo do Bem-Estar, observou-se que os estudantes diminuíram o consumo de frutas e verduras e aumentaram o de alimentos gordurosos e doces, após se mudarem. Quanto à prática de atividade física, os participantes relataram terem aumentado a frequência de caminhadas ou pedalada como meio de transporte, depois

de ingressar na faculdade. No que diz respeito ao cultivo de amizades e satisfação com seus relacionamentos, a maioria dos indivíduos afirmou estar menos satisfeitos com essas questões após estarem longe de seu núcleo afetivo. Não se verificou alterações nos itens comportamento preventivo e controle do estresse. **CONCLUSÃO** Ao avaliar os estudantes, observa-se que há a necessidade de dar maior atenção aos seus hábitos, visando sua saúde e qualidade de vida.

Palavras-chave: qualidade de vida; universitários; saúde;

ANÁLISE DA QUALIDADE ALIMENTAR EM FAMÍLIAS DE BAIXA RENDA DO DF

DANIEL ALMEIDA DE OLIVEIRA¹; LUCAS DA COSTA GUIMARAES¹; JOÃO PAULO TELO PIMENTA²; BRUNA CRISTINA ZACANTE RAMOS²; ROBERTA FIGUEIREDO RESENDE RIQUETTE¹.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO IESB, - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO PROJEÇÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Em um contexto geral, grande parte das famílias têm um alto consumo de alimentos industrializados com altos valores energéticos e, por outro lado, um baixo consumo de alimentos considerados saudáveis, como alimentos integrais, frutas e hortaliças. A renda familiar interfere no ato da compra, sendo observado uma ordem de preferência na escolha dos alimentos, que são: tempo, valor do produto e esforço; respectivamente. A saúde das pessoas está diretamente ligada aos alimentos que elas consomem, no seu modo de preparo e a maneira de come-los. Desta forma, o perfil alimentar das famílias diz muito sobre a probabilidade de adquirir doenças. **OBJETIVO** Identificar o porquê de as famílias comprarem esses alimentos; identificar os principais alimentos que as famílias consomem; falar sobre as possíveis doenças oriundas de uma má alimentação. **METODOLOGIA** Foi necessária uma amostra de conveniência, em torno de 40 famílias, incluindo ambos os sexos dentro da mesma, e moradores das cidades do DF. Trata-se de um estudo descritivo transversal. O estudo descritivo têm como finalidade estabelecer aspectos relacionados a saúde, levando em consideração tempo, lugar e as individualidades das pessoas. O estudo também faz menção de quem, onde e quando as pessoas adoeceram. O presente estudo teve como instrumento a coleta de dados, através de um questionário online na plataforma google forms, em torno de 14 perguntas, sendo 4 perguntas sociodemográficas e 10 sobre frequência alimentar. As perguntas desse questionário foram feitas de acordo com a elaboração do problema. Os participantes visualizaram e confirmaram o TCLE antes de assinalarem a pesquisa. O mesmo projeto se encontra aprovado no Comitê de Ética, sob o nº do CAAE 22263319.0.0000.8927. **RESULTADOS** Ao analisar a preferência no ato das compras pelas famílias, vemos que a maioria das famílias davam maior preferência/importância aos preços dos alimentos, totalizando 75%, e em segundo, os benefícios que o alimento apresenta, com 27,5%. As famílias poderiam responder mais de uma opção, totalizando assim, uma porcentagem maior que 100%. Em relação ao consumo de frutas, verduras e hortaliças, foi encontrado que 47,5% das famílias consomem esses alimentos 2 a 4 vezes por semana, em seguida de 17,5% 1 a 3 vezes por mês. Este número está abaixo da recomendação da Organização Mundial da Saúde, que preconiza seu consumo

de 5 ou mais porções por dia. Tanto açúcar e doces no geral, quanto refrigerante, sorvete, salgados e salgadinhos, representam seu maior consumo por parte das famílias de 2 a 4 vezes por semana, sendo representado respectivamente por 25% e 37,5% das famílias. Segundo o Ministério da saúde, 2014, temos que ter uma ingestão baixa de alimentos processados, pois quando passam pelo processo de fabricação, acabam alterando sua composição nutricional, tendo assim uma maior adição de açúcar, sal, gordura e calorias, e consequentemente uma diminuição na qualidade nutricional do alimento. **CONCLUSÃO** Dado o exposto, foi visto que grande parte dessas famílias tinham um consumo insuficiente ou inadequado de frutas, verduras e hortaliças de acordo com as recomendações, mas alto em relação ao consumo de alimentos processados e ultra processados. Ao delinear qual a preferência no ato da compra, grande parte levava em consideração o preço dos alimentos, deixando a qualidade do mesmo de lado. Uma alimentação inadequada pode desencadear ao longo do tempo doenças, prejudicando assim a vida do indivíduo.

Palavras-chave: Alimentação inadequada; Alimentos processados; Perfil alimentar; Saúde;

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO DE SAL E ÓLEO POR GRADUANDAS DO CURSO DE NUTRIÇÃO

HORTÊNCIA KETTELEN SOUZA LUZ; TAINAN PEREIRA AZEVEDO; LUCIANA BRONZI DE SOUZA; SAMANTHA JULIA CARVALHO LOPES; ANDRESSA LEMES DE ASSIS; LOUISE CARDOSO WASCHECK.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As doenças crônicas não transmissíveis, como a hipertensão e as dislipidemias, são um problema de saúde pública global e um alerta à saúde e ao desenvolvimento humano, sendo a alimentação ocidental um dos principais fatores de risco. O Brasil, assim como em outros países em desenvolvimento, passou por um processo de transição nutricional que trouxe um cenário de sobrepeso e obesidade predominantes. De acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, a ingestão média no Brasil é de 4,7 g/dia de sódio (12 g/dia de sal), consumo superior ao dobro da recomendação de 2g de sódio por pessoa ao dia (5g/dia de sal). Em relação ao consumo de óleos e gorduras a recomendação é de 16 ml/dia (uma colher de sopa cheia), ambas segundo Organização Mundial da Saúde. Segundo Carneiro et al. (2016), estudos apontam que os hábitos alimentares de estudantes de nutrição são caracterizados por uma dieta, geralmente, com alimentos ricos em sal, óleos e açúcares, favorecendo assim o surgimento de doenças e alterações do estado nutricional. Desta forma, torna-se importante identificar a prevalência da ingestão excessiva de sal e óleo de estudantes de nutrição e relacionar com o seu estado nutricional. **OBJETIVO** Caracterizar o estado nutricional das estudantes e a prevalência de consumo elevado de sal e óleo. **METODOLOGIA** Estudo transversal realizado com estudantes do curso de Nutrição de uma universidade pública no estado de Goiás. A amostra final foi composta por 172 estudantes do sexo feminino com idade igual ou superior a 18 anos. A amostragem foi feita considerando as etapas: anuência do responsável pela unidade acadêmica e coordenação de curso; triagem dos estudantes matriculados, conforme critérios de

inclusão; convite para pesquisa e assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, número do protocolo de aprovação por comitê de ética em pesquisa: 3.337.268. Foram excluídos do estudo, estudantes em licença médica ou matrícula trancada, gestantes e estudantes do sexo masculino. No questionário foram incluídas perguntas relacionadas ao consumo diário de sal e óleo, sendo realizado os cálculos de per capita para valor diário. A ingestão elevada de óleo foi determinada pelo consumo maior que 16 mL/dia, e o de sal maior que 5g/dia. Foi obtido o Índice de Massa Corporal dos participantes, a partir da mensuração do peso e altura, tendo como critérios de avaliação a tabela da Organização Mundial da Saúde. **RESULTADOS** A mediana da faixa etária estudada foi de 22 anos variando entre 18 e 54 anos. De acordo com o Índice de Massa Corporal, 69,82% (n=118) eram eutróficos e 20,12% (n=34) foram classificados com sobrepeso/obesidade. O valor médio do índice de massa corporal foi de 22,59 kg/m² (n=169). Em relação a ingestão de sal, a média foi de 4,24g/dia (n=162), sendo que em 24,07% o consumo foi maior que o preconizado. O consumo médio de óleo foi de 12,05 mL/dia (n=165) e o consumo excessivo de óleo correspondeu a 21,21% (n=35) da amostra. A prevalência de ingestão elevada de sal e óleo, em indivíduos com sobrepeso/obesidade, foi de 13,16% e 20,0% respectivamente. Entre os estudantes que apresentaram elevado consumo tanto de sal quanto de óleo, 13% possuíam excesso de peso. **CONCLUSÃO** Embora o consumo médio de sal e óleo pelos estudantes de nutrição não tenha sido considerado elevado, percebe-se a prevalência de hábitos alimentares inadequados. Apesar de em sua maioria serem eutróficos a inadequação pode predispor ao surgimento de doenças crônicas não transmissíveis e suas comorbidades.

Palavras-chave: Consumo alimentar; Estado nutricional; Estudantes universitários;

A PROBLEMÁTICA DO CONSUMO DE ALIMENTOS ORGÂNICOS SOB A VISÃO DE AGRICULTORES E CONSUMIDORES

ANDREZA DE JESUS CRUZ; FERNANDA CIPRIANO DOS SANTOS MATHIAS; MILENA GONÇALVES LIMA CARDOSO.
UNIVERSIDADE PAULISTA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A preocupação com o consumo de alimentos saudáveis e orgânicos é um fenômeno atual, em razão do Brasil ser o maior consumidor de agrotóxicos no mundo, com tendência de aumento conforme mudanças recentes relacionadas a liberação e registro desses produtos. Um modo de transformar essa realidade é através da agroecologia, uma forma de agricultura que imita os processos naturais, preserva o ecossistema, aumenta a produtividade e produz alimentos mais seguros e saudáveis. **OBJETIVO** Apresentar a visão de agricultores e consumidores em relação à produção de alimentos orgânicos e convencionais. **METODOLOGIA** Pesquisa transversal descritiva qualitativa, realizada através de entrevista com consumidores de feiras convencionais e feiras orgânicas na cidade de Santos-SP e agricultores da Associação dos Produtores Orgânicos do Alto Tietê que vendem seus produtos nas feiras orgânicas, após preenchimento do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Dados investigados entre os consumidores incluem: frequência de consumo de orgânicos, renda e desafios relacionados ao consumo desses alimentos, e para os

agricultores: dificuldades relativas à produção de orgânicos, conhecimento sobre programas governamentais na área e motivação para cultivo. As principais ideias foram transcritas através do uso do Discurso do Sujeito Coletivo. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob nº 91064518.6.0000.5512. **RESULTADOS** Ao total foram entrevistados quatorze produtores orgânicos e dez consumidores em setembro de 2018. Para os produtores, a agricultura familiar se caracteriza por pouca mão de obra, área de plantio reduzida e desvalorização do trabalho rural. Alegam em sua totalidade que sua motivação é a busca por qualidade alimentar para seus familiares e preocupação com o meio ambiente. Entre as dificuldades estão: comercialização, preços e falta de apoio político ou subsídio. Todos os agricultores conhecem o Programa Nacional de Alimentação Escolar, o Programa de Aquisição de Alimentos e o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar, do governo federal. Os consumidores relataram que o principal limitante para a compra foi o preço. Saúde, sabor e durabilidade foram descritos como motivadores. Necessidade de divulgação de informações sobre os benefícios dos orgânicos e locais de venda também foram referidos. A maior frequência de consumo foi observada entre aqueles com maior renda. Agricultores e consumidores concordam que a dificuldade de acesso e os preços altos são um empecilho para compra desses produtos. **CONCLUSÃO** Apesar das políticas públicas existentes, ações locais devem ser implementadas ou novas estratégias devem ser discutidas para que os produtores orgânicos possam aumentar a sua comercialização, favorecendo o acesso de alimentos orgânicos a população em geral, com preços justos. A agroecologia e a agricultura familiar são importantes alternativas para garantir à população alimentos mais seguros, saudáveis, diversificados, de valor social e cultural.

Palavras-chave: Agricultura Orgânica; Agricultura Sustentável; Alimentos Orgânicos; Agroquímicos; Segurança Alimentar e Nutricional

SUPLEMENTAÇÃO ALIMENTAR DE GESTANTES ATENDIDAS NO SERVIÇO PÚBLICO DE SAÚDE DE ARACAJU

ANDREZZA BRITO DE SOUZA; KARLA GABRIELLE SALES FERNANDES; ROBERTA CRISTINA VIEIRA MENESES; VICTORIA VIEIRA ABREU; CAMILA DE JESUS SANTOS; DANIELLE GOES DA SILVA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE, ARACAJU - SE - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Organização Mundial de Saúde (2016) o Ministério de Saúde do Brasil (2016) recomenda a suplementação de 40 mg de ferro e 0,4 mg de ácido fólico diariamente durante todo período gravídico, em razão da maior necessidade desses micronutrientes nesse período. A suplementação de ferro reduz em até 70% o risco de anemia ferropriva, reduz o risco de mortalidade materna, abortos, partos pré-termos e baixo peso ao nascer (FERREIRA et al., 2018, PEÑA-ROSAS et al., 2015). Já o ácido fólico reduz em até 23% o risco de malformação do tubo neural do feto e anemia megaloblástica (SACCONE, G.; BERGHELLA, 2016). **OBJETIVO** Avaliar a suplementação alimentar de gestantes usuárias do Sistema Único de Saúde, de Aracaju, Sergipe. **METODOLOGIA** Estudo transversal, de base populacional, desenvolvido em 13 Unidades Básicas

de Saúde da cidade de Aracaju, Sergipe. A amostra foi composta por gestantes nos três trimestres gestacionais, maiores de 18 anos de idade. Para caracterização do estudo foi aplicado um questionário semiestruturado digital através do aplicativo REDcap™, composto por questões socioeconômicas, demográficas, obstétricas e de saúde. Avaliou-se o uso e tipo de suplemento alimentar. Os dados de peso, altura e número de consultas de pré-natal foram coletados da caderneta da gestante. Utilizou-se o IBM STATA versão 15 para as análises estatísticas. Foram realizadas análises descritivas utilizando-se frequências, médias, desvio-padrão e Teste Qui-Quadrado, com nível de significância de $p < 0,05$. **RESULTADOS** A amostra foi composta por 231 gestantes, sendo a média de idade de 26,34 ($\pm 5,9$) anos. Desse total, 14,7% pertenciam ao primeiro trimestre gestacional (média 10,15 $\pm 3,3$ semanas), 39% ao segundo (média de 21,03 $\pm 5,2$ semanas) e 46,6% ao terceiro (média 32,43 $\pm 4,6$ semanas). Foi observado que a maioria (68,8%) se autodeclararam pardas, 59% relataram renda domiciliar mensal inferior a um salário mínimo, 51,5% haviam completado o ensino médio e 67,1% não tinha planejado a gravidez. Observou-se que 54,8% das mulheres realizaram mais de 6 consultas de pré-natal, sendo a média de consultas 4,16 ($\pm 2,5$). Quanto a suplementação alimentar, observou-se que 10% das gestantes não estavam ingerindo, 61% utilizavam suplemento de ácido fólico, 81,8% suplemento de ferro e 11,3% polivitamínicos/poliminerais. A maior frequência de uso do suplemento de ferro foram das gestantes no segundo e terceiro trimestre gestacional ($p < 0,05$). **CONCLUSÃO** Conclui-se ser amplo o uso de suplementos alimentares entre gestantes avaliadas, em especial o suplemento de ferro no segundo e terceiro trimestre gestacional. O maior acompanhamento pré-natal associou-se com maior uso de suplemento de ferro e a presença de anemia com o consumo de suplemento de folato. Apoio: CNPq/MS/SCTIE/DECIT/SAS/DB/CGAN, FAPITEC/SE/SES, PIBIC/UFS.

Palavras-chave: Anemia; Polivitamínicos; Sulfato ferroso; Suplementos gestacionais; Suplementação pré-natal;

IDENTIFICAÇÃO DOS HÁBITOS ALIMENTARES E ALTERAÇÕES INTESTINAIS EM ADULTOS COM EXCESSO DE PESO

JULIANA SOUZA SANTOS; TATIANE VANESSA DE OLIVEIRA.
CENTRO UNIVERSITÁRIO SENAC - SANTO AMARO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO Nos últimos anos, ocorre o processo da transição nutricional, marcada pela diminuição da subnutrição e pelo aumento da prevalência do excesso de peso. A elevada taxa de excesso de peso e doenças crônicas não transmissíveis são decorrentes à mudança no padrão alimentar da população e este é um fator determinante para a saúde intestinal, podendo favorecer para a irregularidade do funcionamento do intestino e a modificação da microbiota. **OBJETIVO** Identificar os hábitos alimentares e alterações intestinais de indivíduos adultos com sobrepeso e obesidade. **METODOLOGIA** A pesquisa foi composta por 63 indivíduos adultos (19 a 59 anos) com excesso de peso, determinado por meio do Índice de Massa Corporal segundo a Organização Mundial da Saúde. O instrumento de pesquisa foi um questionário online com perguntas abertas e fechadas, disponibilizado através da ferramenta Google Forms®. Por questões éticas, participaram apenas

aqueles que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O questionário abordou sexo, idade, peso, altura, prática de atividade física, estilo de vida, alterações intestinais e hábitos alimentares. Os dados coletados foram tabulados em planilhas do Excel® por meio de uma análise descritiva. **RESULTADOS** A população da pesquisa consistiu em 70% sendo do sexo feminino (n=44) e 30% do sexo masculino (n=19). Em relação à caracterização da população analisada, predominou-se a idade entre 30 e 39 anos. Ainda, observou-se que mais da metade (54%) se encontrava com sobrepeso e o restante (46%) foi distribuído nos diferentes graus de obesidade. A respeito das doenças crônicas não transmissíveis, em ambos os grupos (sobrepeso e obesidade) a maioria dos indivíduos relatou não possuir nenhuma doença, 62% e 54% respectivamente. Porém, vale ressaltar que a doença com maior predominância em ambos os grupos foi a hipertensão arterial sistêmica. No aspecto intestinal, identificou-se que 77,2% no grupo de sobrepeso e 71,4% no grupo de obesidade apresentava evacuação diária. No entanto, os indivíduos obesos apresentaram um maior percentual (28,6%) referente à irregularidade no funcionamento intestinal quando comparado com o grupo de sobrepeso (22,8%). Com relação à consistência das fezes 14% dos indivíduos com sobrepeso relataram possuir fezes ressecadas e 86% fezes pastosas. No grupo de obesos 7% possuíam fezes ressecadas e 93% fezes pastosas. Ainda, em ambos os grupos prevaleceram os mesmos sintomas gastrintestinais, sendo mais relatado o excesso de gases e a azia. Ao verificar os hábitos alimentares de ambos os grupos (sobrepeso e obesidade), observou-se que 57,1% dos indivíduos com sobrepeso e 53,5% do grupo de obesidade não atenderam a recomendação diária do consumo de legumes e verduras. Em relação ao consumo de frutas, 48,6% da população com sobrepeso e 57,1% dos obesos apresentaram um consumo inadequado. Quanto aos alimentos ultraprocessados, 31,4% dos indivíduos com sobrepeso e 46,4% dos obesos relataram consumir raramente ou nunca esse tipo de alimento. **CONCLUSÃO** Conclui-se que embora os sintomas intestinais sejam similares em ambos os grupos, foram obtidos resultados heterogêneos em relação aos hábitos alimentares dos indivíduos com sobrepeso e obesidade. Ressalta-se a alimentação como um fator chave não só para a saúde intestinal como também para a redução do risco do desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis.

Palavras-chave: saúde intestinal; hábitos alimentares; excesso de peso; obesidade;

**PERFIL SOCIOECONOMICO E ANTROPOMÉTRICO DE CRIANÇAS COM
TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTAS ASSISTIDAS NA ASSOCIAÇÃO DE
AMIGOS AUTISTAS (AAA)**

SARA ANTONIA DE SOUZA RUFINO; CRISTIAN DE SOUSA SABINO; GEANIA DE
SOUZA PAZ LIMA; LAYANE QUARESMA FREITAS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As causas do Transtorno do Espectro do Autismo (TEA) ainda não foram definidas, pressupõe-se etiologia multifatorial, no entanto, alguns fatores específicos vêm sendo pesquisados para compreender melhor o transtorno. Entre esses sobressaem os fatores neurobiológicos, genéticos,

ambientais e nutricionais (SILVA, 2015). Em relação aos fatores nutricionais no caso do TEA, três aspectos podem ser registrados: a seletividade, a recusa ou aversão alimentar que limitam a variedade de alimentos a serem consumidos, acarretando carências nutricionais específicas e/ou desnutrição calórico-proteica. Por outro lado, a preferência por alimentos com alta densidade calórica e aversão à frutas, verduras e fibras, aumentando o risco de sobrepeso e obesidade (SELIM; AYADHJ, 2013). Visto que as crianças autistas estão predispostas a desenvolver alguns distúrbios alimentares e desequilíbrios no seu estado nutricional, faz-se necessário o diagnóstico e acompanhamento nutricional a fim de promover bom crescimento e desenvolvimento das mesmas. **OBJETIVO** Avaliar o perfil socioeconômico e nutricional das crianças que possuem transtorno do espectro autista assistidas pela Associação de Amigos dos Autistas (AMA). **METODOLOGIA** Estudo de natureza transversal, com enfoque descritivo e analítico, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP), CAAE:76081317.9.0000.5214, Nº do parecer 2.563.645, realizado com 23 crianças com transtorno do espectro autista, na faixa etária de 04 a 12 anos, entre os meses de agosto/18 a junho/19. Para os dados socioeconômicos, foi realizado um questionário contendo as seguintes informações: cor da pele, idade cronológica da criança e pais, nível de escolaridade dos pais, renda familiar, medidas antropométricas da criança (peso, estatura) e Índice de Massa Corporal (IMC), analisadas segundo recomendação SISVAN (2012). **RESULTADOS** Das 23 crianças portadoras da síndrome do autismo que atendiam aos critérios de inclusão do estudo, 73,9% era do sexo masculino, 78,3% estavam entre 04 e 09 anos de idade, tendo uma média de idade de 8,4 ($\pm 1,5$) anos. Quanto à cor da pele, autodeclarada pelos pais e/ou responsáveis, 65,2%, eram parda, 87% dos pais ou responsáveis, possuíam escolaridade acima de 8 anos de estudo formal e 56,5% tem renda familiar per capita de até $\frac{1}{2}$ salários mínimos. Neste estudo, todas as crianças avaliadas pelo índice E/I apresentaram estatura adequada para a idade. No que se refere o índice de peso por idade (P/I), observa-se que 33,3% das crianças estava com o excesso de peso. Já a avaliação do estado nutricional pelo Índice de Massa Corporal para idade (IMC/I), percebeu-se que 69,6% apresentaram inadequação do estado nutricional, sendo 8,7% de magreza, 26,1% de sobrepeso e 34,8% de obesidade. **CONCLUSÃO** Conforme os resultados apresentados, conclui-se que se trata de um grupo de baixo poder aquisitivo e pais e/ou responsáveis com bom nível de escolaridade. Em relação aos dados antropométricos, todas as crianças possuíam altura adequada para a idade, porém, ao analisar peso para a altura, o sobrepeso e obesidade foram os desequilíbrios nutricionais mais frequente. Constatando-se, portanto, a necessidade de políticas mais voltadas para a promoção da alimentação saudável e o incentivo a atividade física regular e lazer. Contudo, pesquisas que venham elucidar as causas da inadequação nutricional nesta população poderão promover medidas preventivas mais efetivas.

Palavras-chave: Transtorno do Espectro Autista (TEA); Perfil socioeconômico; Estado Nutricional;

ESTADO NUTRICIONAL E HÁBITOS ALIMENTARES DE RODOVIÁRIOS DO DISTRITO FEDERAL

JESSICA MAYARA MESQUITA DA SILVA; ROBERTA FIGUEIREDO RESENDE
RIQUETTE.

INSTITUTO DE ENSINO SUPERIOR DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O transporte coletivo tem função urbana e social, pois reflete diretamente no desenvolvimento e na organização das cidades, e os cobradores e motoristas são os principais personagens envolvidos neste processo. O ambiente de trabalho pode modificar os hábitos de vida de uma população, entretanto, pelas características peculiares da profissão, os rodoviários estão expostos diariamente a condições que contribuem com o surgimento de doenças, sobrepeso, obesidade e danos à saúde mental. A análise alimentar e nutricional dos rodoviários pode contribuir para que sejam implementadas políticas públicas no âmbito da alimentação e nutrição, cooperando para a recuperação e/ou manutenção da saúde do público alvo em questão. **OBJETIVO** Os principais objetivos foram analisar o estado nutricional dos trabalhadores e verificar os hábitos alimentares dos rodoviários. Como objetivo secundário, tem-se detectar a prevalência de doenças crônicas não transmissíveis nesta população. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de caráter descritivo e transversal. A amostra envolveu motoristas e cobradores do transporte coletivo do Distrito Federal, perfazendo um total de 68 funcionários. A coleta de dados foi realizada nos pontos terminais que pertencem às empresas. Foram incluídos na pesquisa funcionários de ambos os sexos, mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre Esclarecido. Para caracterizar a população de estudo e verificar questões alimentares foi realizada uma entrevista através da aplicação de um questionário detalhado. Já o estado nutricional atual foi obtido a partir do cálculo do Índice de Massa Corporal através das aferições do peso e estatura. O presente projeto foi submetido e aprovado pelo Comitê de ética em pesquisa do Instituto de Educação Superior de Brasília, sob número de protocolo de aprovação: 20057719.3.0000.8927. **RESULTADOS** A maioria dos indivíduos foi composta por homens (75%), casados (66,1%), com ensino médio completo (72,9%) e a média de idade foi de 40 anos. Em relação à presença de doenças crônicas não transmissíveis, 41% afirmaram possuir alguma doença, principalmente Diabetes ou Hipertensão. A pesquisa evidenciou um alto índice de sobrepeso e obesidade (69%) na população estudada. Em relação aos hábitos alimentares, o público alvo realiza, em média, 4 refeições diárias, sendo o almoço citado como a principal refeição. Em torno de 56% dos colaboradores possuem o hábito de realizar refeições fora do domicílio e 48,5% deles frisaram não se importar com a qualidade da refeição consumida. Aproximadamente 84% usam açúcar para adoçar as bebidas e somente 50% consomem regularmente frutas. Ademais, a falta de tempo foi o principal motivo relatado para a dificuldade na implementação diária de hábitos alimentares saudáveis. **CONCLUSÃO** Foi possível perceber a prevalência de sobrepeso e obesidade, de doenças crônicas não transmissíveis e de alimentação inadequada entre os trabalhadores. Esses resultados reforçam a preocupação relacionada com a saúde desses profissionais, pois o excesso de peso associado ao consumo alimentar inadequado pode desencadear novas doenças crônicas ou agravar as já existentes.

Palavras-chave: Cobradores; Doenças crônicas não transmissíveis; Motoristas; Obesidade;

ASSISTÊNCIA PRÉ-NATAL DE CRIANÇAS FREQUENTADORAS DE CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL DE GOIÂNIA

DEBORAH LETICIA SALES DE ARAUJO; MARIA CLARET COSTA MONTEIRO HADLER;
ROBERTA SENA REIS; IDA HELENA CARVALHO FRANCESCANTONIO MENEZES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, GOIÂNIA - GO - BRASIL.

INTRODUÇÃO A assistência pré-natal abrange um conjunto de cuidados e procedimentos que visam à estruturação completa e saudável do feto e a proteção, manutenção ou melhora das condições da saúde materna no período gravídico puerperal. **OBJETIVO** Caracterizar e analisar a assistência pré-natal de crianças frequentadoras dos Centros Municipais de Educação Infantil de Goiânia. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, aninhado a um ensaio clínico randomizado, aberto, controlado e em paralelo, realizado de maio a junho de 2018 em dez Centros Municipais de Educação Infantil de Goiânia, com crianças de 6 a 48 meses. Foi aplicado um questionário com os pais ou responsáveis pelas crianças. O estudo avaliou 182 crianças, em relação às características socioeconômicas, demográficas e obstétricas maternas e os indicadores da assistência pré-natal. Os dados foram digitados em duplicata e validados pelo Epi Info, versão 6.04d. Os dados foram descritos como frequências, médias e desvio padrão. A associação entre os indicadores do pré-natal e as características socioeconômicas maternas foi realizada por meio do teste Qui-Quadrado. Foi realizada a correlação de Pearson para avaliar a correlação entre peso ao nascer e idade gestacional. E o teste t de Student para comparar as médias de peso ao nascer das primíparas e múltiparas. Foi considerado o nível de significância de 5%. As análises foram realizadas no SPSS, versão 21.0. Os Termos de Consentimentos Livres e Esclarecidos foram obtidos dos responsáveis. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFG (CEP/UFG) número do CAE 80541717.3.0000.5083. A pesquisa é financiada pelas Chamadas CNPq/MS/SCTIE/DECIT/SAS/DAB/CGAN n. 13/2017, processo n. 408786/2017-5 e Programa Pesquisa para o SUS FAPEG/SES-GO/CNPq/MS-DECIT/2017 PPSUS-GO, processo n. 201710267001247. **RESULTADOS** O estudo identificou que 77,22% das mães das crianças tinham idade entre 20 e 34 anos; 49,45% de raça/cor parda; 59,89% com 9 a 12 anos de estudo; 75,82% trabalham fora; 58,56% das famílias são chefiadas pelo pai; 57,69% de classe econômica C; 18,3% recebem algum benefício e desses 73,73% advêm do Bolsa Família. Em termos obstétricos: 54,95% eram múltiparas; 85,71% não tiveram aborto; 97,24% não fumaram durante a gestação; 73,18% realizaram o parto via cesáreo e 72,47% das crianças nasceram com o peso adequado. Quanto aos indicadores da assistência pré-natal: 87,71% iniciaram o pré-natal no primeiro trimestre e 94,04% realizaram 6 ou mais consultas no pré-natal. Foram encontradas associações significativas entre o número de consultas realizadas no pré-natal e idade materna ($p=0,029$) e peso ao nascer ($p=0,030$). Além disso, houve correlação positiva entre a idade gestacional e o peso ao nascer ($r=0,175$, $p=0,020$). E o peso ao nascer das múltiparas apresentou uma tendência a ser superior ao das primíparas ($p=0,077$). **CONCLUSÃO** A assistência pré-natal ocorreu no período adequado e com satisfatório número de consultas. No entanto, mães adolescentes apresentam maior possibilidade de pré-natal inadequado e o baixo número de consultas associou-se com crianças que nasceram com peso não adequado. A prevalência de cesáreas é alta e crianças com maior idade gestacional tiveram maior peso ao nascer. O pré-natal adequado permite a prevenção e a detecção precoce de agravos, favorecendo a saúde materna e a da criança.

Palavras-chave: Cuidado pré-natal; Saúde Materno-Infantil; Saúde Materna; Idade gestacional;

PERFIL DE JOGOS DIGITAIS COMO FERRAMENTA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA CRIANÇAS

GERLINE AMALIA DOS SANTOS LIRA; KATHLEEN VANESSA CARDOSO DA SILVA LEITE; CARLA CAROLINE SILVA DOS SANTOS; RAIMARIA COSTA DINIZ.
CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Pesquisas revelam que a tecnologia tem um papel fundamental na educação infantil, logo, é relevante a discussão a respeito da difusão do conhecimento da alimentação saudável para crianças através da relação direta dos jogos digitais (INOCÊNCIO; RIBEIRO, 2015). A obesidade tem crescido de uma forma assustadora em sua incidência e prevalência, representando um problema de saúde pública inclusive para população infantil. Como intervenção sobre este cenário de sobrepeso e obesidade, os jogos digitais se mostram como um ponto estratégico de boa aceitação pelo público infantil, visto sua grande inserção na sociedade desde a infância, onde as crianças estão cada vez mais habituadas a usarem um vocabulário interativo e hipermidiático (DIAS et al, 2017). **OBJETIVO** Conhecer o perfil de aplicativos de jogos sobre alimentação saudável disponíveis gratuitamente no sistema Android para crianças de 0-9 anos, buscando entender quais os riscos e benefícios desta estratégia, as características dos aplicativos disponíveis e suas estratégias de intervenção na perspectiva da alimentação adequada e saudável. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo, exploratório, transversal, desenvolvido no período de setembro de 2018 a junho de 2019. Fez-se um levantamento de aplicativos para smartphones com sistema operacional Android, disponíveis gratuitamente na plataforma Play Store, relacionados com alimentação para crianças, na faixa etária de 0 a 9 anos, a partir dos termos: alimentação saudável para criança, educação alimentar e nutricional infantil, reeducação alimentar infantil. Após a busca de cada descritor, todos os aplicativos encontrados tiveram sua descrição lida, e avaliados em sua capacidade de contribuir para o estímulo do consumo de alimentos saudáveis bem como os hábitos e comportamentos. Incluiu-se aplicativos em português e inglês, e aqueles que apresentassem relação direta com alimentação saudável voltados para crianças. **RESULTADOS** Foram encontrados 245 aplicativos, porém apenas 23 eram jogos de relação direta com alimentação saudável voltada para o público infantil. Os aplicativos foram separados por estratégia educacional, onde: 56,5% (13) correspondiam a jogos da memória, 26,1% (6) a jogos de habilidades culinárias e 17,4% (4) a jogos quebra-cabeça. Destaca-se como relevante o desenvolvimento das habilidades culinárias, haja vista que o Guia Alimentar da População Brasileira indica que estas habilidades sejam reforçadas, aperfeiçoadas e transmitidas de geração para geração, na perspectiva de preservar os costumes e hábitos alimentares locais (BRASIL, 2014). Além disto, os todos os jogos em geral promovem a familiaridade com alimentos saudáveis, promovendo educação alimentar e nutricional (EAN) no que se refere ao preparo dos alimentos, mobilização de saberes culinários, manejo de utensílios e realização de receitas. **CONCLUSÃO** As características dos aplicativos disponíveis estão relacionadas a forma atrativa com que apresentam os alimentos, e seus aspectos que contribuem para o interesse da criança pelos jogos de memória e quebra-cabeça. Contribuem ainda, através de imagens atrativas de frutas verduras e legumes, com aprimoramento das habilidades culinárias de forma divertida. Ressalta-se que os jogos digitais, quando bem aplicados, podem ser uma ótima ferramenta de trabalho em EAN com crianças, na busca de mudanças

do cenário atual do sedentarismo e maus hábitos alimentares, promovendo transformações que podem atingir não apenas as crianças, mais toda família.

Palavras-chave: Obesidade infantil; Educação alimentar e nutricional.; Jogos Recreativos; Avanços Tecnológicos;

REPRESENTAÇÕES SOCIAIS E CONCEPÇÕES SOBRE ALIMENTOS E ALIMENTAÇÃO DOS PROFESSORES DE CIÊNCIAS E BIOLOGIA DA REDE PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE BARRA MANSA – RJ

EDUARDO EUGENIO CORREA; ANA PAULA DE MENEZES SOARES; ELISABETE DO VALLE MARCELO SIMOES.
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VOLTA REDONDA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A lei 13.666 estabelece que a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) entre como tema transversal no currículo escolar das matérias de ciência e biologia com o propósito de ensinar bons hábitos alimentares e reduzir os índices alarmantes de obesidade na infância. Portanto, as ações possibilitam a promoção da segurança alimentar por meio de ações educativas que visam alcançar a garantia da alimentação saudável adequada, permitindo os indivíduos escolher e consumir alimentos benéficos e nutritivos, conforme a diversidade local e regional (BRASIL,2018). **OBJETIVO** Este estudo teve como objetivo elencar e discutir os conhecimentos, as concepções e as representações sociais de professores de ciências e biologia da rede pública do município de Barra Mansa RJ, sobre alimentos e alimentação. **METODOLOGIA** O presente estudo desenha-se como exploratório descritivo, de caráter qualitativo, para realização foram entrevistados 11 participantes de ambos os gêneros, por meio de questionário aberto e semiestruturado, mediante autorização dos docentes pela assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), gravadas em áudio e transcritas posteriormente, para análise dos discursos. **RESULTADOS** As respostas dos professores ao questionário aplicado revelam seus conhecimentos, concepções e representações sociais sobre questões de alimento e alimentação e permitem refletir a respeito de ações que possam contribuir para capacitação dos professores, trazendo benefícios efetivos na atuação dos docentes no ensino. Os resultados dos dados estão posta a seguir, dos quais afloram as categorias: Aspectos ambientais, psicossociais e hedonismo inerente a formação dos hábitos alimentares; concepções sobre alimento e alimentação contadas por uma visão biologicista do ato de comer; distúrbios do metabolismo e consumo de produtos industrializados influenciados pela mídia; mediações em relações de ensinoaprendizagem influenciadas pelo conhecimento alimentar do docente e pelos recursos didáticos, e relatos dos professores acerca de sua alimentação cotidiana. **CONCLUSÃO** Portanto, conclui-se ser necessário realizar atividades pedagógicas e educativas para capacitação, problematização e reflexão. É preciso estímulo para participação destes educadores no colegiado, bem como para trabalhar a temática Educação Alimentar e Nutricional de forma transversal. Tais ações devem ampliar sua abordagem para promover ensino, metodologia e capacitação dos docentes.

Para assim, garantir a promoção da alimentação saudável e educação alimentar e nutricional (EAN) no ambiente escolar.

Palavras-chave: Alimentação saudável; Educação nutricional; Hábitos alimentares; Obesidade;

FATORES QUE INFLUENCIAM A PREVALÊNCIA E A DURABILIDADE DO ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO EM CRIANÇAS DA REGIÃO DE BRASÍLIA/DF

LEILIANE PINTO CAMPELO; ROBERTA FIGUEIREDO RESENDE RIQUETTE.
INSTITUTO DE ENSINO SUPERIOR DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O aleitamento materno envolve processos fisiológicos, ambientais e emocionais. A produção do leite é determinada pela ação hormonal, se inicia na gestação e é intensificada após o nascimento quando é estimulada de forma adequada. No Brasil, as taxas de continuidade da amamentação são estimadas baixas, apesar de se concordar com os seus benefícios, a prevalência do aleitamento materno exclusivo é de 60,7% nos primeiros 30 dias, diminuindo sucessivamente no decorrer dos meses. O ato de amamentar parece ser simples e um instinto natural, porém seu êxito requer ensinamentos e um conjunto de condições interacionais estão envolvidas no contexto social da nutriz e do bebê. **OBJETIVO** Diante disso, o objetivo principal do presente trabalho foi detectar qual o fator externo tem maior influência sobre a prevalência e a continuidade do aleitamento materno exclusivo. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, quali-quantitativo, de pesquisa de campo. A pesquisa foi realizada por meio de um questionário composto por quinze perguntas. A coleta dos dados foi realizada com as mães presentes no evento Agosto Dourado e Semana Mundial de Amamentação que ocorreu no Parque da Cidade Sarah Kubitschek localizado na Asa Sul em Brasília/Distrito Federal. O critério de inclusão era mães que possuíam experiência com amamentação e a prática ter sido realizada com leite materno, incluindo o colostro. As participantes foram abordadas pessoalmente pela pesquisadora e, ao aceitarem participar da pesquisa de forma voluntária, o questionário era lido e preenchido conforme a opção escolhida pela entrevistada. O tempo de duração aproximado foi de 20 minutos por entrevista. O presente projeto foi submetido e aprovado pelo Comitê de ética em pesquisa do Instituto de Educação Superior de Brasília, sob número de protocolo de aprovação: 20059819.7.0000.8927. **RESULTADOS** Participaram da pesquisa 33 mães com idade entre 18 e 51 anos. O fator externo que apresentou maior influência sobre a prevalência e a continuidade do aleitamento materno exclusivo foi o retorno ao trabalho (38%). A respeito dos benefícios da amamentação, 70% afirmaram ter conhecimento como: desenvolvimento adequado do bebê, criação de vínculo entre mãe e filho, maior facilidade em retornar ao peso anterior, etc. Em relação às orientações sobre as técnicas de manejo, 17% das entrevistadas destacaram a "pega correta". Quanto à dificuldade para iniciar a amamentação, 70% afirmaram ter passado por algum tipo de intercorrência, sendo a "mastite" a mais citada (33%). O tempo médio de aleitamento materno exclusivo foi de 6 meses. **CONCLUSÃO** Mediante os resultados, é possível concluir que as nutrizes têm consciência sobre a importância do aleitamento materno exclusivo, porém o retorno da mulher

ao mercado de trabalho impacta diretamente na decisão da mãe em dar ou não continuidade à amamentação. Informações passadas antecipadamente, além de prevenirem o surgimento de possíveis problemas durante a amamentação também evitam o desmame precoce. O profissional de saúde como o nutricionista, exerce papel importante na decisão da mãe em amamentar, por isso se faz necessário o apoio, o esclarecimento das dúvidas e dificuldades de modo cordial e sem julgamentos.

Palavras-chave: Amamentação; Desmame; Lactente; Nutriz;

FERRAMENTA LÚDICA PARA PERCEPÇÃO DA IMAGEM CORPORAL EM ADOLESCENTES

ANA CRISTINA BRITO DA SILVA; ORLANDO ALVES MOREIRA JUNIOR; SONIA MARIA BERBAT ANDRADE PAULA; THACIANE PEREIRA MARTINS; ANA LUIZA GRANJA DIAS; RAQUEL DE AZEVEDO MEDEIROS.
FACULDADE BEZERRA DE ARAÚJO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A imagem corporal é formada a partir da percepção que uma pessoa tem do seu próprio corpo, juntamente com os pensamentos e sentimentos adquiridos mediante ao que a sociedade impõe, seja no convívio familiar, entre grupos de amigos ou até mesmo um padrão estipulado pela mídia. Na adolescência ocorre o período de mudanças físicas, psicológicas e comportamentais, que podem afetar a percepção da própria imagem corporal. Estudos revelam alta prevalência de insatisfação própria, que pode levar ao surgimento de distúrbios alimentares como a anorexia e a bulimia nervosa. **OBJETIVO** Analisar individualmente a percepção da imagem corporal do adolescente e sua relação com o próprio corpo, através de um instrumento lúdico. **METODOLOGIA** O presente trabalho foi desenvolvido por um grupo de estudantes de uma Faculdade particular localizada na Zona Oeste do Rio de Janeiro. No prosseguimento dessa ferramenta lúdica que discute associação da imagem corporal e nutrição em adolescentes, onde utilizou de materiais de fácil acesso e baixo custo, armazenado em estojo de feltro, será utilizado durante uma consulta com o Nutricionista para avaliação e diagnóstico nutricional. O jogo é composto por partes do corpo: cabeça, diferentes conformações de pesos e medidas, base em forma de esqueleto, pares de braços e pernas, conjunto com quatro troncos. Os membros são subdivididos em quatro tipos: magro, obeso, eutrófico e musculoso. A partir da apresentação para o paciente, o mesmo indicará seu gênero: masculino ou feminino, que também será colocado no quadro acima do esqueleto escolhido, onde irá definir os membros e tronco conforme se vê. Concluído, o instrumento lúdico revelará como ele vê sua imagem corporal através da montagem no quadro. **RESULTADOS** O jogo educativo é uma ferramenta que permitirá detectar a manifestação de distúrbios comportamentais e/ou distorção de imagem como um indicativo de anorexia e/ou bulimia. Sendo possível registrar dados sobre insatisfações com a imagem e a interferência na qualidade de vida, para que o profissional de nutrição consiga intervir de forma mais assertiva sobre a orientação em relação ao seu estado nutricional. O paciente tem liberdade para escolher seu gênero, demonstrando ser um instrumento eficaz que pode ser utilizado em outras esferas de educação. **CONCLUSÃO** A atuação do nutricionista no tratamento dos transtornos alimentares é

fundamental, principalmente com adolescentes. Embora os mecanismos de identificação para algumas dessas doenças tenham sido amplificados, outras ferramentas são importantes para atender a diversidade presente na sociedade. Esta ferramenta lúdica é útil aos profissionais de diversas áreas, para trabalhar a relação do indivíduo com a sua imagem corporal.

Palavras-chave: Distúrbio alimentar; Instrumento lúdico; Nutricionista;

PERFIL NUTRICIONAL E SOCIOECONÔMICO DE HIPERTENSOS DA ATENÇÃO BÁSICA DE FORTALEZA-CEARÁ

CLARICE MARIA ARAÚJO CHAGAS VERGARA¹; MAYANNE IAMARA SANTOS DE OLIVEIRA PORTO¹; VALERIA MENDES BEZERRA¹; ANTONIO LUCAS FERNANDES LEAL¹; ALDONA KUBICA²; HELENA ALVES DE CARVALHO SAMPAIO¹.

1. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, CEARÁ - CE - BRASIL; 2. NICOLAUS COPERNICUS UNIVERSITY, CEARÁ - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO A elevação sustentada dos níveis pressóricos sistólicos maiores ou iguais a 140 mmHg e ou diastólicos maiores ou iguais a 90 mmHg caracteriza a Hipertensão Arterial, uma doença multifatorial associada a distúrbios metabólicos e agravada pela presença de fatores de risco como obesidade, idade mais avançada e baixa escolaridade. (SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA, 2017). Nos últimos anos, o aumento do número de indivíduos afetados tem demandado estudos de identificação da prevalência de fatores de risco e do perfil populacional para a redução da morbidade e mortalidade de tal doença (LOBO, CANUTO, DIAS-DA-COSTA, PATTUSSI, 2017; BRASIL, 2013). **OBJETIVO** Verificar o perfil socioeconômico e o estado nutricional de hipertensos usuários das unidades básicas de saúde da cidade de Fortaleza, Ceará. **METODOLOGIA** Este trabalho é o recorte de um projeto de desenvolvimento e validação de uma escala de verificação da adesão de portadores de doenças crônicas à dietoterapia, realizado simultaneamente no Brasil e na Polônia, numa parceria com a Nicolaus Copernicus University. O estudo foi desenvolvido em 6 Unidades de Atenção Primária à Saúde (UAPS) de Fortaleza. Participaram os usuários hipertensos, com idade mínima de 18 anos, ambos os sexos, alfabetizados ou sem déficits de cognição que pudessem interferir na compreensão das informações referidas. Foram excluídos, além dos indivíduos que não atenderam às condições acima, as gestantes, os indivíduos que já tivessem realizado cirurgia coronariana e com história prévia de infarto. Foram investigados dados referentes a sexo, idade, renda e escolaridade. Também foram aferidos o peso e a altura, para verificação do Índice de Massa Corporal, e a circunferência da cintura. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O projeto foi delineado conforme a Resolução 466/2012, submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Estadual do Ceará, sob número CAAE 18054613.0.0000.5534. **RESULTADOS** Dos 602 pacientes entrevistados, 87,54% são do sexo feminino e 12,46%, masculino. A idade média dos homens é de 58 anos, e das mulheres é de 56 anos. Além disso, 61,87% possui em média até 8 anos de estudo, e 42,8% estão desempregados. A renda familiar e média da amostra é de

1 a 3 salários mínimos. A média de Índice de Massa Corporal ficou em 28,67 kg/m² entre os homens, classificado como sobrepeso. Já entre as mulheres, o Índice de Massa Corporal foi de 30,60 kg/m² com classificação de obesidade. A média geral foi de 29,64 kg/m². Quanto à circunferência da cintura, a média masculina foi 96,65 cm, e a média feminina foi 95,96 cm. As classificações são risco elevado e risco muito elevado para doenças cardiovasculares. **CONCLUSÃO** A maioria dos participantes tem mais de 50 anos, baixa renda, pouca escolaridade e excesso de peso, características essas entendidas como fatores de risco tanto para o desenvolvimento da hipertensão como também para o agravamento dessa condição, que é favorável para o surgimento de outras enfermidades, dentre elas as doenças cardiovasculares.

Palavras-chave: Hipertensão Arterial; Saúde Coletiva; Promoção de Saúde; Nutrição;

INSATISFAÇÃO CORPORAL E RISCO DE BULIMIA NERVOSA EM BAILARINOS

CHRISTIANE HELLEN ARAUJO DA SILVA; MILENA GONÇALVES LIMA CARDOSO;
THAIS DUARTE GONCALVES GUILHERME.
UNIVERSIDADE PAULISTA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A insatisfação corporal se traduz na avaliação negativa que o indivíduo faz do próprio corpo. Profissões que demandam uma estética corporal definida, como modelos, bailarinos e atletas, se associam com maior incidência de insatisfação corporal e transtornos alimentares. **OBJETIVO** Avaliar a satisfação corporal e comportamentos de risco para transtornos alimentares em bailarinos, em especial risco para bulimia nervosa. **METODOLOGIA** Foi realizado estudo com 40 bailarinos, sendo utilizado como critérios para inclusão bailarinos de ambos os sexos, de 12 a 25 anos. O projeto foi submetido à apreciação do Comitê de Ética em pesquisa da Universidade Paulista e aprovado com número de parecer 14742719.4.0000.5512/2019. Os participantes maiores de 18 anos leram e assinaram o Termo de Consentimento Livre Esclarecido e para os menores de 18 anos foi entregue o Termo de Consentimento Livre Esclarecido para Menores e o Termo de Assentimento para Menores. Os bailarinos foram pesados e tiveram a altura aferida para cálculo do índice de massa corporal e classificação, sendo que os menores foram classificados pelas curvas da Organização Mundial da Saúde de índice de massa corporal para idade e estatura para idade. Foi entregue o Body Shape Questionnaire, um questionário auto-aplicável que investiga a insatisfação corporal sendo que quanto maior o escore obtido maior a insatisfação com o corpo. Também foi entregue o Bulimic Investigatory Test Edinburgh, outro questionário auto-aplicável que investiga a presença de compulsão alimentar e a possibilidade de bulimia nervosa. **RESULTADOS** A amostra de bailarinos foi composta por 37,5% de adultos e 63% menores de 18 anos. Com relação ao estado nutricional conforme índice de massa corporal para o sexo feminino: 8,5% das bailarinas apresentaram baixo peso; 87,7% eutróficas; e 5,7% estão com sobrepeso. Já na classificação entre o sexo masculino: 100% estavam eutróficos. Os resultados referentes à insatisfação corporal demonstraram que 77,5% estavam satisfeitas com o corpo e 22,5% apresentaram insatisfação corporal, sendo: insatisfação corporal leve em 11,1%, moderada em 5,7% e grave em 5,7%. A investigação do risco de bulimina

nervosa quanto à detecção de sintomas apontaram que 40% apresentavam hábito alimentar normal; 52,5% refletiam um quadro de padrão alimentar não usual sendo necessária uma avaliação clínica; e 7,5% revelavam um padrão alimentar muito perturbado e presença de compulsão alimentar, havendo probabilidade para diagnóstico de bulimia nervosa. Na avaliação quanto à gravidade, observou-se que 95% manifestavam valores insignificantes para bulimia nervosa, enquanto 5% apresentaram valores clinicamente significativos para o transtorno alimentar. **CONCLUSÃO** Os bailarinos apresentaram estado nutricional dentro dos padrões de normalidade em sua maioria, com proporção pequena de insatisfeitos com o corpo. Porém, quase 60% deles apresentaram um padrão alimentar não usual ou padrão alimentar muito perturbado, o que pode refletir um comportamento de risco para transtorno alimentar. Pais, familiares e professores de balé têm um papel significativo no desenvolvimento ou não de transtornos alimentares e devem ficar atentos quanto a cobranças excessivas e mudanças em hábitos de vida. A educação alimentar e nutricional e o acompanhamento interdisciplinar, com estímulo a auto-estima são fundamentais para prevenir ou tratar transtornos alimentares.

Palavras-chave: Bulimia Nervosa; Imagem Corporal; Transtornos da Alimentação e da Ingestão;

ANÁLISE DA QUALIDADE DA ÁGUA EM BAIRROS ABASTECIDOS PELA REDE PÚBLICA DE DISTRIBUIÇÃO EM BELÉM/PA

LAURENSE DOS SANTOS RODRIGUES; YASMIN PARLANDIN DOS SANTOS; MILENA RODRIGUES AZEVEDO; ANA CARLA SARGES; VANESSA ALMEIDA.
ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A distribuição de água na região metropolitana de Belém-PA é feita por 9 setores operacionais e 2 zonas de expansão, que recebem a água e a transportam para os reservatórios; vindo pelas tubulações, até chegar nas residências; além de eficientes estações de tratamento (ETAs), abastecidas pelos lagos Bolonha e Água Preta, com 8 distritos administrativos (SOUSA, 2014). O bairro do Guamá possui a maior população da cidade com 94.610 habitantes (IBGE, 2010), e várias habitações irregulares, isso atingi a infraestrutura de abastecimento, mesmo estando as margues do rio Guamá que dá nome ao bairro. Já no bairro de Nazaré a maioria de seus moradores pertence às classes A e B, possui 20.504 habitantes segundo o censo do IBGE de 2010, Nobre, tradicional e valorizado, é um dos bairros com o metro quadrado mais caro da cidade, e conta com boa rede de distribuição de água e esgoto (PNUD, Ipea e FJP). O Umarizal é um bairro localizado na Zona Centro-Sul este bairro inaugurou um forte processo de verticalização que modificou seu desenho urbano nas últimas três décadas, transformando em um bairro de serviços o tradicional bairro residencial. Fica na parte central da cidade e conta com uma boa rede de distribuição de água e esgoto, problemas esses que são recorrentes em bairros periféricos, como Bairro do Guamá, no entanto a falta de manutenção tem impacto no abastecimento na quantidade e qualidade da água (PNUD, Ipea e FJP). O bairro da Marambaia o que fica mais afastado dos três, localizado na porção nordeste em uma área de transição social próximo a saída da cidade Rodovia BR 316 e da Rodovia Augusto

Montenegro, principal via de acesso para os distritos de Icoaraci e Outeiro (PNUD, Ipea e FJP). OBJETIVO Embasados nestes conceitos este trabalho tem o objetivo de avaliar padrões de qualidade da água coletada em quatro bairros distintos de Belém, Pa. METODOLOGIA 2.1 MATERIAIS A área de estudo compreende quatro bairros do município de Belém, sendo estes: Umarizal, Guamá, Nazaré e Marambaia, distribuídas em quatro setores. As amostras de água foram coletadas, no dia 12 de abril de 2019, em recipientes estéreis e conservados sob refrigeração até a execução das análises. 2.2 MÉTODOS Para determinação dos parâmetros de qualidade foram determinados pH usando pHgâmetro digital. Já a determinação de cloro residual livre e cloro residual total foi feita usando Digital Photometers. Os resultados obtidos foram tratados estatisticamente, usando média e desvio padrão e foi aplicado Anova com teste Tukey, a nível de 5% de significância para avaliar as possíveis diferenças entre as amostras. RESULTADOS Como sabemos Belém é uma capital cheia de particularidades, pois dentro de nossa cidade temos vários biomas diferentes e, o crescimento urbano desorganizado impacta diretamente na qualidade da água que sai nas torneiras das residências, os bairros escolhidos, levamos em consideração alguns fatores como população, localização e infraestrutura. A demanda crescente pelo serviço de abastecimento de água impacta diretamente em sua qualidade e quantidade; a má qualidade e falta já vem ocorrendo em torneiras que recebiam água do abastecimento público problema esse que não é exclusividade de Belém-PA, mais uma realidade de muitas cidades no mundo hoje. CONCLUSÃO Conclui-se que a Cosanpa (Companhia de Saneamento do Pará) que abastece os utilizados no presente trabalho está de acordo com os padrões estabelecidos por legislação, atendendo os critérios necessários, que possibilita a oferta de água potável para consumo da população.

Palavras-chave: Água; Controle; Qualidade;

NECESSIDADES NUTRICIONAIS ESPECÍFICAS NO CONTEXTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: APRESENTAÇÃO DA METODOLOGIA DE ATENDIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DOS ESTUDANTES DE BELO HORIZONTE, MINAS GERAIS

BRUNA EMANUELLA BENFICA CIRILIO; ELINE MARTINS VIANA DA COSTA;
FERNANDA CRISTINA TANAKA; ROSANA MARIA CALAZANS JACQUES; ALINE
SOLEANE CARMO BRAGA.

PREFEITURA MUNICIPAL DE BELO HORIZONTE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Programa Nacional de Alimentação Escolar prevê a universalidade do atendimento aos alunos matriculados na rede pública de educação básica, com destaque para a necessidade de elaboração de cardápios para os alunos que necessitem de atenção nutricional individualizada em virtude de estado ou de condição de saúde específica. As práticas alimentares são estabelecidas desde os primeiros anos de vida e podem repercutir nas condições de saúde na idade adulta. Além das alergias, há que se considerar também as doenças crônicas, que requerem acompanhamento médico constante e necessitam de controle para evitar agravamentos. Uma dieta de

eliminação cria uma necessidade emergente de fontes alternativas de todos os macro e micronutrientes básicos, refletindo a importância da atuação do nutricionista para a identificação dos estudantes e zelo pela preservação, promoção e recuperação da saúde no ambiente escolar. **OBJETIVO** Apresentar o modelo de atendimento e caracterizar os estudantes com necessidades nutricionais específicas no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar na rede de educação municipal de Belo Horizonte. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal realizado a partir da análise descritiva de um banco de dados de 485 estudantes com necessidades nutricionais específicas matriculados na rede de ensino própria e parceira de Belo Horizonte em 2018. Os dados foram obtidos por meio de um questionário específico para este fim. Este estudo foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade federal de Minas Gerais, nº 08757812.3.0000.5149. **RESULTADOS** Em Belo Horizonte, desde 2009 o atendimento aos estudantes com necessidades nutricionais específicas é realizado nas instituições de educação da rede própria e parceira à prefeitura. Através da busca ativa e pela demanda da família, o estudante é identificado e sua necessidade de atendimento especial é atendida após comprovação por parecer médico, nutricional e/ou fonoaudiológico. De posse do parecer, são realizadas adaptações no cardápio de acordo com a prescrição do profissional de saúde, garantindo assim a segurança alimentar e nutricional, a inclusão e o tratamento equânime dos escolares com restrições alimentares. Soma-se a isso a elaboração de materiais de apoio e formulários específicos para a padronização do atendimento. Por fim, cadastra-se o estudante em um banco de dados semestralmente monitorado e atualizado. Em 2018 foram cadastrados 485 estudantes, dos quais 51,96% eram do gênero masculino; 82,4% estavam no ensino infantil, com maior prevalência na faixa etária de 3 a 5 anos (50,73%). A maioria (63,71%) permanecia na instituição em horário parcial e consumia a alimentação escolar (94,63%). A patologia mais prevalente foi a intolerância a lactose (52,47%), seguida da alergia à proteína do leite de vaca (14,81%) e outras alergias (14,81%). **CONCLUSÃO** A alimentação escolar representa um importante meio para garantir aporte nutricional adequado e inclusão dos estudantes com necessidades nutricionais específicas. Belo Horizonte tem avançado cada vez mais na qualificação desse atendimento com a criação de materiais de apoio, o estabelecimento de fluxos e o monitoramento do atendimento, mas a elaboração de cardápios específicos ainda é um desafio.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; Restrições Alimentares; Saúde Pública;

INFLUÊNCIA FAMILIAR NO CONSUMO ALIMENTAR DE CRIANÇAS DE 2 A 6 ANOS

THALIA CATANI PAGNUSSAT; GRAZIELA DE CARLI BORGHETTI; VALERIA HARTMANN; MARIA CRISTINA ZANCHIM; CINTIA CASSIA TONIETO GRIS.
UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis precocemente, está relacionado às diversas influências sofridas desde os primeiros anos de vida, as quais podem ser de caráter cultural, ambiental, psicossocial, socioeconômico, demográfico ou epidemiológico. Na infância, torna-se relevante a participação dos pais e das pessoas de contato direto com a criança na

construção das rotinas alimentares saudáveis, são eles os responsáveis pela determinação do tipo e qualidade do alimento ofertado, por quem irá oferta-lo e pelo local onde as refeições serão realizadas

OBJETIVO Tendo em vista isso, o referido estudo teve como objetivo avaliar a influência familiar no consumo alimentar de crianças com idades entre 2 a 6 anos

METODOLOGIA Realizou-se um estudo de delineamento transversal com crianças de 2 a 6 anos, frequentadoras de escolas públicas de educação infantil e seus responsáveis de uma cidade do norte do RS. Em relação ao consumo alimentar, foram utilizados dois protocolos para investigação, sendo um composto por questões com marcadores de consumo alimentar do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (BRASIL, 2008) e outro questionário com perguntas relacionadas às influências alimentares de compra, preparo e oferta de alimentos às crianças. Também realizou-se a verificação do estado nutricional. Esse estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Passo Fundo, sob parecer número 3.292.873.

RESULTADOS Foram avaliadas 102 crianças, sendo a maioria do sexo masculino (55%), com idades entre 2 e 6 anos (média de 3,97 e DP=1,22 anos). Através dos resultados, observou-se uma grande prevalência no consumo de alimentos processados e ultraprocessados como biscoitos recheados, doces ou guloseimas, salgadinhos, macarrão instantâneo, bebidas adoçadas, hambúrguer e embutidos (mais de 50% das crianças), desfecho esse considerado preocupante, visto que, o alto consumo desses alimentos na infância pode desencadear diversas patologias como obesidade, hipertensão e diabetes mellitus. Quanto ao hábito de comer assistindo televisão e/ou mexendo no celular, quase metade dos participantes fazem isso, fator esse que merece atenção. Percebeu-se que, habitualmente, são os pais os maiores responsáveis pela compra, preparo e oferta dos alimentos as crianças, sendo que esses em sua maioria consideram possuir um grau de influência muito alto na alimentação de seus filhos, os quais as vezes apresentam participação na escolha de seus próprios alimentos

CONCLUSÃO Constatou-se que os pais são os maiores responsáveis pela influência na alimentação infantil, sendo que em quase totalidade dos participantes esses são quem realizam a compra, o preparo e a oferta dos alimentos as crianças. É pontual que se tenha conhecimento da importância hábitos alimentares desenvolvidos pela criança durante o período da infância, a fim de que essas, promovam nessa fase um desenvolvimento satisfatório, previnam doenças e possam persistir ao longo da vida adulta

Palavras-chave: hábitos alimentares; pré-escolares; alimentação saudável;

MÍDIAS SOCIAIS E ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS EM ESCOLA PÚBLICA E PRIVADA DE FORTALEZA – CE

LEILIANNE ALVES MARTINS¹; SEYBLE VANESSA DA ROCHA FEITOZA¹; ROBERTA FREITAS CELEDONIO¹; CAMILA PINHEIRO PEREIRA¹; FERNANDA TEIXEIRA BENEVIDES²; ISABELA LIMAVERDE GOMES¹.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO FAMETRO, FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO O incentivo no consumo de alimentos inadequados está associado a inúmeros fatores, dentre eles, as mídias e marketing que influenciam de diversas formas as crianças a se alimentarem de forma incorreta. **OBJETIVO** O objetivo dessa pesquisa foi avaliar a frequência da utilização das mídias sociais e o estado nutricional de crianças em escola pública e privada em Fortaleza-Ce. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo do tipo transversal descritivo realizado entre o período de setembro a outubro de 2019. Os indivíduos envolvidos na pesquisa foram crianças de ambos os sexos que estavam devidamente matriculados nas escolas. A amostra foi composta por 45 crianças com idade de sete a dez anos de uma escola pública e 28 crianças da mesma idade de uma escola privada. Todas as crianças assinaram o termo de assentimento, bem como seus responsáveis também assinaram o termo de consentimento, autorizando a participação no estudo, segundo a Resolução 466/2012. A pesquisa só foi realizada após a aprovação do comitê de ética em pesquisa do Centro Universitário FAMETRO com o parecer de número 3630284. Para a obtenção do peso, foi utilizada uma balança digital eletrônica com capacidade 150 kg e para a medição da estatura, foi utilizada uma fita métrica de 1,50 m fixada em uma parede lisa, seguindo as orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde. Através do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional os resultados obtidos foram avaliados de acordo com o sexo e idade, e analisadas nas curvas de crescimento infantil de peso para idade, peso para estatura e índice de massa corporal para idade. E aplicado um questionário sobre as mídias sociais adaptado dos marcadores de consumo alimentar do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional que avaliou a influência sobre os hábitos alimentares dessas crianças. **RESULTADOS** Na escola pública houve uma maior prevalência de crianças eutróficas de acordo com os parâmetros Índice de Massa Corporal para idade (55,5%) e peso para idade (57,7%) assim como, 97,7% das crianças apresentavam estatura adequada para idade. Quanto aos dados encontrados na escola privada para Índice de Massa Corporal para idade, obteve-se a mesma porcentagem para eutrofia (39,2%) e obesidade (39,2%). Porém, quando avaliado o peso para idade a maioria das crianças (53,2%) classificou-se com peso elevado para idade. Quanto as mídias foi possível observar que 46,42% das crianças de escola privada se alimentam em frente à televisão, 32,14% no celular, 3,57% no computador e rádio, 14,28% das crianças relataram não utilizar nenhum tipo de mídia. Contudo, na escola pública observou-se que 44,44% das crianças se alimentam diante da televisão, 24,44% no celular, 8,88% no computador, nenhuma utilizou rádio e 22,22% não utilizam ferramentas de mídias durante as refeições. **CONCLUSÃO** Portanto, pode-se observar que nas duas escolas os tipos de mídias mais utilizadas pelas crianças são televisão e celular. Neste estudo, foi possível observar que o comportamento alimentar das crianças pode sofrer influência por diversos fatores, entre eles as ferramentas midiáticas se destacam por utilizarem os mais diferentes recursos persuasivos como, brindes, personagens infantis de filmes e desenhos induzindo seus hábitos alimentares de forma negativa. A televisão, por ser uma das mídias de maior acesso, expõe as crianças frequentemente a anúncios e propagandas, levando ao consumo e as práticas alimentares não saudáveis podendo acarretar sérios problemas na vida adulta.

Palavras-chave: Crianças; Estudantes; Hábitos alimentares; Mídia Audiovisual; Obesidade;

PERCEPÇÃO DE GESTORES EM SAÚDE DA ATENÇÃO BÁSICA SOBRE O CONCEITO DE OBESIDADE: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

JACQUELINE GOMES RAVANGE; OLIVIA PINHEIRO LIMA; KARINE ANUSCA MARTINS; IDA HELENA CARVALHO FRANCESCANTONIO MENEZES; MARIA DO ROSARIO GONDIM PEIXOTO; ISABELLA CHRISTINE ANDRADE.
FACULDADE DE NUTRIÇÃO-UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A obesidade configura-se um desafio para a saúde pública nos últimos anos. De acordo com o observatório da World Obesity Federation estima-se que o custo total da obesidade para os serviços de saúde em todo o mundo seja de US\$ 990 bilhões por ano, 13% dos gastos totais com saúde. Segundo a pesquisa de Vigilância de Fatores de Risco para Doenças Crônicas não Transmissíveis do Ministério da Saúde, a prevalência de obesidade em 2018 atingiu seu maior nível quando comparada aos treze anos anteriores, chegando a 19,8% em adultos. A obesidade é um agravo multifatorial, causado pelo desbalanço energético que resulta no acúmulo excessivo de gordura corporal. Os múltiplos fatores vão desde genéticos, ambientais, culturais, estilo de vida até emocionais. O seu enfrentamento exige articulações intersetoriais para a integralidade do cuidado. Nesse sentido, a Atenção Básica mostra-se como um local propício para prática de ações de enfrentamento da obesidade uma vez que é a porta de entrada da população nos serviços de saúde e tem maior proximidade com os condicionantes e determinantes da saúde. Diante dessa realidade é necessário sensibilizar os gestores sobre a importância dessa enfermidade, sua complexidade e o papel da atenção básica no planejamento estratégico e efetivo de ações e serviços, considerando todos os aspectos envolvidos na etiologia. **OBJETIVO** Este relato de experiência tem como objetivo apresentar a percepção de gestores em saúde da atenção básica no âmbito do Sistema Único de Saúde no estado de Goiás sobre o conceito de obesidade. **METODOLOGIA** Os 49 municípios participantes e seus respectivos gestores estão inseridos no projeto intitulado Ações de enfrentamento e controle de obesidade no âmbito do SUS no estado de Goiás, uma demanda do Ministério da Saúde. No Eixo de Formação do projeto foram realizados cursos na modalidade semipresencial, para 201 gestores, abrangendo representantes das cinco macrorregiões de saúde do estado. No primeiro encontro presencial do curso os facilitadores aplicaram o questionário que tinha como pergunta inicial: O que é obesidade?. As respostas foram analisadas individualmente e agrupadas de acordo com as definições que se equiparavam. Posteriormente classificou-se a percepção dos gestores sobre o conceito de obesidade. **RESULTADOS** O questionário foi respondido por 133 gestores de 38 municípios do estado de Goiás. Predominantemente, os gestores definiram a obesidade como uma doença caracterizada pelo excesso de gordura corporal, identificado pelo Índice de Massa Corporal, provocado principalmente por sedentarismo e alimentação inadequada (ingestão calórica maior que o gasto energético e consumo excessivo alimentos ricos em gordura). Alguns relacionaram com outros problemas de saúde como: problemas cardíacos, diabetes, hipertensão e ansiedade. **CONCLUSÃO** Foi possível evidenciar, através das respostas do questionário, que a percepção dos gestores sobre o conceito da obesidade aborda majoritariamente a dimensão biológica, limitado a obesidade a um agravo causado apenas pela má alimentação e o sedentarismo. Também foi possível perceber que os gestores identificaram apenas o Índice de Massa Corporal como ferramenta para o diagnóstico da obesidade. Os resultados denotam a necessidade em qualificar os gestores da atenção básica para a compreensão da obesidade como uma doença plural, a fim de desenvolver e apoiar ações e políticas públicas com extensões multiprofissionais e intersetoriais para a prevenção e enfrentamento da obesidade.

Palavras-chave: obesidade; excesso de peso; atenção primária; gestão em saúde;

LINHA DE CUIDADO AO SOBREPESO E OBESIDADE: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA DE GRUPOS NA ATENÇÃO BÁSICA

ANA CLAUDIA PEREIRA WOGNSKI; CLARISSA GISBERT NICOLETTI ALISKI.
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE DE CURITIBA-PR, CURITIBA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO A obesidade apresenta-se como um dos maiores problemas de saúde pública por sua magnitude e relação com as doenças crônicas (BURLANDY et al., 2020). No Brasil, segundo dados da vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico, mais da metade da população apresenta excesso de peso (BRASIL, 2019). No ano de 2015 foi implementado em Curitiba, a linha de cuidado ao sobrepeso e obesidade, que tem como objetivo a assistência terapêutica multiprofissional e estabelece fluxos de referência e contra referência para atendimento dos usuários com sobrepeso e obesidade no Sistema Único de Saúde (BRASIL, 2013). **OBJETIVO** Relatar a experiência de grupos de reeducação alimentar e nutricional da Linha do Cuidado do Sobrepeso e Obesidade de duas Unidades de Saúde de Curitiba, Paraná. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência de Educação Alimentar e Nutricional realizada a partir das ações de Educação Alimentar e Nutricional desenvolvidas nos encontros do grupo de reeducação alimentar e nutricional da linha de cuidado do sobrepeso e obesidade em duas Unidades de Saúde do Município de Curitiba, Paraná. Foram realizados nove encontros mensais de março a dezembro de 2019, com duração de aproximadamente uma hora. As atividades foram conduzidas pela nutricionista residente e pela nutricionista responsável pelas Unidades de Saúde, abordando os temas: classificação dos alimentos segundo seu grau de processamento, diferença entre reeducação alimentar e dieta, teor de sal e açúcar nos alimentos, melhores escolhas alimentares e rotulagem dos alimentos. A abordagem utilizada incluiu roda de conversa e avaliação antropométrica. Para as atividades de Educação Alimentar e Nutricional foi utilizado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido como requisito ético de participação no estudo. **RESULTADOS** Participaram vinte e cinco indivíduos ao longo dos nove encontros, sendo 96% mulheres e 4% homens, com índice de massa corporal (IMC) médio de 35,11 kg/m², variando de 29,32 kg/m² e 46,92 kg/m². Durante as atividades os usuários demonstraram interesse, compreensão e senso crítico sobre as temáticas que foram abordadas, evidenciadas pelas manifestações através de comentários e levantamento de questionamentos. No decorrer dos encontros observou-se benefícios sobre a adoção de práticas alimentares saudáveis, por meio de relatos de redução do consumo de alimentos ultraprocessados, sódio e açúcares, assim como aumento da ingestão hídrica e alimentos fontes de vitaminas, minerais e fibras, maior autonomia na escolha dos alimentos, melhor comportamento durante as refeições, e perda de peso. **CONCLUSÃO** As ações de Educação em Alimentação e Nutrição são estratégias importantes para o tratamento do sobrepeso e obesidade na atenção básica e proporcionam a perda de peso, estreitamento do vínculo com a equipe, além do importante papel na autonomia e autocuidado. Por tanto, o grupo de reeducação alimentar é um bom instrumento de promoção à saúde, contribuindo com a melhora na qualidade de vida dos participantes.

Palavras-chave: Reeducação Alimentar; Educação Nutricional; Atenção Básica; Excesso de Peso;

PERCEPÇÃO E PRÁTICAS ALIMENTARES DE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS: UM ESTUDO TRANSVERSAL

MARIANA GARCIA ZEBENDO SCHUABB; CAROLINE ISQUIERDO DE MENEZES;
LEILA SICUPIRA DE SOUZA LEO; ROSA MARIA DE SÁ ALVES; SIMONE AUGUSTA
RIBAS; ALESSANDRA DA SILVA PEREIRA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Atualmente o perfil nutricional do mundo vem mudando, há mais casos de doenças crônicas não transmissíveis como diabetes, obesidade e hipertensão, sendo considerada uma das mais recentes epidemias mundiais. A literatura vem indicando que os universitários estariam mais suscetíveis a fatores de risco para o desenvolvimento e agravamento do excesso de peso, tais como hábitos alimentares inadequados, estresse e sedentarismo. Somado a isso, o ingresso no meio acadêmico coincide também com as alterações biológicas de transição do curso da vida, entre a adolescência e a vida adulta, onde os fatores como a saída da casa dos pais, novos relacionamentos sociais, mudanças nos ambientes alimentares, adoção de novas atitudes e comportamentos diante do meio acadêmico, estresse, instabilidade psicossocial, modismos dietéticos, omissão de refeições e consumo de fast foods, podem tornar os universitários um grupo mais exposto a alterações no estado nutricional e nas práticas alimentares. **OBJETIVO** Investigar o perfil das práticas alimentares de estudantes universitários frequentadores do Restaurante Escola de uma instituição federal do estado do Rio de Janeiro. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo observacional, transversal e descritivo no qual foram coletados dados sobre práticas alimentares por meio da aplicação de um questionário autopreenchido, já aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa, sob o CAAE nr. 42747115.1.0000.5285. Foram analisadas questões relacionadas às práticas alimentares como o local de compra, quem cozinha na residência, como costuma comer, onde costuma comer e, por fim, se realiza lanches rápidos. **RESULTADOS** Participaram do estudo 628 estudantes sendo 278 homens (44,27%) e 341 mulheres (54,30%). A idade média foi $23 \pm 6,31$ anos, sendo observado maior prevalência de pessoas eutróficas (62,58%). Em relação ao local de compras foi observado 91,30% fazem suas compras em supermercados. Já ao analisar quem prepara as refeições, 71,50% afirmou que eles próprios são responsáveis pelo preparo da refeição. Quanto ao local e o modo de consumo de alimentos, foi observada maior prevalência de consumo em casa e em frente da televisão. Ao serem questionados sobre a realização de lanches rápidos, 80,73% da amostra demonstrou essa prática. Por fim, na autoavaliação de sua alimentação 57,96% da amostra classificou sua alimentação como saudável, porém 44,78% apresentaram desejo em mudar alguma coisa da sua alimentação, a despeito de terem avaliado a alimentação como saudável. **CONCLUSÃO** Tendo em vista que os acadêmicos despendem grande parte do seu tempo na universidade, a mesma deve se constituir um ambiente alimentar promotor de saúde. Conhecer o perfil das práticas alimentares dos estudantes é um fator importante para a promoção da alimentação adequada e saudável no espaço universitário.

Palavras-chave: Ambiente alimentar; Perfil alimentar; Universitários;

COMPORTAMENTO DE DISTRAÇÃO EM TELAS DURANTE AS REFEIÇÕES: EFICÁCIA A PARTIR DA PRÁTICA DE BRINCADEIRAS.

ANA LÍVIA DA SILVA CEZÁRIO; MARIANA ANDRADE SANTIAGO PALÁCIO; RAIANE
MAIARA DOS SANTOS PEREIRA.
CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Com o avanço surpreendente da tecnologia, com aparições midiáticas e uma maior acessibilidade da população a telas, smartphones e jogos, o momento de comer tem sido cada vez mais comprometido, predominantemente no público infantil, gerando grandes preocupações do olhar multiprofissional em educação e saúde em relação a índices gigantescos de obesidade infantil, tendo em vista os hábitos de tela + refeição de origens culturais e sociais brasileiras. Quando não fornecemos uma atenção plena ao que estamos consumindo não se nota a quantidade ingerida de alimentos, levando a um consumo mais elevado que as necessidades energéticas. Segundo o Guia Alimentar da População Brasileira (2014), existem cinco passos para uma alimentação saudável e prevenção de doenças, dentre eles as refeições devem ser realizadas com regularidade e atenção plena ao alimento. Diante disso, escolares carecem de conscientização para a diminuição do tempo de tela durante as refeições, sendo de extrema relevância a utilização de meios lúdicos e brincadeiras para que o momento das refeições sejam desempenhadas com atenção, principalmente atuando na prevenção de quadro de obesidade infantil. **OBJETIVO** Analisar o efeito de conscientização por meio do brincar no comportamento de distração em tela durante a refeição de escolares. **METODOLOGIA** Estudo quase-experimental, cuja amostra selecionada por conveniência foi composta por 62 crianças (32 meninas e 30 meninos), divididas em grupos experimental e controle, regularmente matriculadas no 3º e 4º ano do Ensino Fundamental de uma escola pública do Distrito Federal. Pautado em uma ação multiprofissional, foram elaboradas intervenções ativas, onde foi estimulado o ato de brincar inserindo o sujeito como centro das atividades, assim, foram feitas 16 oficinas, ministradas por 8 semanas, com duração de 1 hora cada, destinada a construção de brinquedos pedagógicos, seguida de brincadeiras como, contato com o próprio alimento, brinquedos feitos com materiais recicláveis, recordatório 24 horas em formato de álbum de figurinhas e brincadeiras populares adaptadas. Para verificar o hábitos de assistir telas durante as refeições, aplicou-se o questionário Marcador do Consumo Alimentar (SISVAN, 2015). Os dados obtidos pré e pós intervenção foram analisados no software SPSS 20.0, descritos em valores absolutos e percentuais, sendo realizado o teste Qui-quadrado, considerando 5% como nível de significância. Este estudo foi aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa do UNIEURO (nº 2.446.508). **RESULTADOS** Os 62 alunos foram divididos em grupo experimental (n= 47) e grupo controle (n= 15), o qual permaneceu com as atividades escolares normais e teve acesso à intervenção semelhante ao grupo experimental apenas ao final do projeto. Desta forma, logo após intervenções, observou-se que o grupo experimental diminuiu a frequência de crianças em tela durante as refeições de 66% (n=31) para 63,8% (n=30), já no grupo controle, esse número subiu, passando de 53,3% (n=8) para 73,3% (n=11). Esses dados não demonstraram diferença estatisticamente significativa ($p= 0,498$), contudo ressalta-se que, clinicamente, a intervenção, de apenas 2 meses, freou um dos comportamentos preditores da obesidade infantil. **CONCLUSÃO** A

intervenção realizada a partir da construção de brinquedos e atuação em brincadeiras promoveu melhoras em relação a distração em tela durante as refeições, fazendo com que a frequência de escolares com o comportamento tela+refeição não aumentasse.

Palavras-chave: Educação em saúde.; Escolares; Hábitos saudáveis; Obesidade infantil; Tempo de tela

MORTALIDADE POR SÍNDROME DA IMUNODEFICIÊNCIA: DESAFIOS NA REGIÃO NORTE DO BRASIL.

LUISA MARGARETH CARNEIRO DA SILVA; ANDREA DAS GRAÇAS FERREIRA FRAZÃO; ALINE DANIELLE DI PAULA SILVA RODRIGUES; ANA LUCIA DA SILVA REZENDE; ESTRELA BENOLIEL BARBOSA; ROSA MARIA DIAS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Síndrome da Imunodeficiência Adquirida é causada pelo vírus da imunodeficiência humana e pertence à classe dos retrovírus, classificado na subfamília dos Lentiviridae. Ter o vírus da imunodeficiência humana não significa ter contraído Síndrome da Imunodeficiência Adquirida. Há muitos soropositivos que vivem anos sem apresentar sintomas e sem desenvolver a doença, mas podem transmitir o vírus através das vias sexual, sanguínea ou parenteral, quando há o contato e/ou a troca de sangue ou secreção orgânica contendo o vírus ou por células parasitadas. No Brasil, em 2018, foram diagnosticados 43.941 novos casos de vírus da imunodeficiência humana e 37.161 casos de Síndrome da Imunodeficiência Adquirida, notificados no Sistema de Informação de Agravos de Notificação. Desde o ano de 2012, observa-se uma diminuição na taxa de detecção no Brasil, que passou de 21,4/100.000 habitantes (2012) para 17,8/100.000 habitantes em 2018, configurando um decréscimo de 16,8%. **OBJETIVO** O presente estudo teve o objetivo de analisar a evolução no número de casos detectados do vírus da imunodeficiência humana e o número de óbitos na Região Norte do Brasil entre 2007 e 2018, de acordo com os dados disponíveis no Painel de Indicadores Epidemiológicos. **METODOLOGIA** Para análise das variáveis estudadas foram utilizados os dados públicos disponíveis no Painel de Indicadores Epidemiológicos do Sistema de Informação de Agravos de Notificação no Departamento de Informação do Sistema Único de Saúde, sendo elas: sexo, número de casos e taxa de detecção de casos de Síndrome da Imunodeficiência Adquirida. Dados de mortalidade foram obtidos do Sistema de informações Sobre Mortalidade, referentes aos diagnósticos de causa básica. Como critério de inclusão no estudo, utilizou-se o local de moradia (Região Norte), na seleção dos dados disponibilizados nos bancos referentes ao período de 2007 a 2018. **RESULTADOS** Na década analisada, foi possível observar que o ano de 2014 teve uma maior taxa de detecção dos casos de Síndrome da Imunodeficiência Adquirida na Região Norte, sendo equivalente a 26,5%. Ressaltando-se uma alta incidência entre o sexo masculino (34,6%), no referido ano. Destaca-se ainda, um crescente aumento na detecção de indivíduos na faixa etária de 15 a 24 anos, sendo de 10,4% e 21,1% em 2007 e 2018, respectivamente. No período de 2008 a 2018, verificou-se uma queda de 24,1% no

coeficiente de mortalidade padronizado para o Brasil, que passou de 5,8 para 4,4 óbitos por 100.000 habitantes. No mesmo período, na Região Norte, observou-se aumento de 26,0% nesse coeficiente, sendo observado um aumento de 691 para 1.209 números de óbitos por causa básica de Síndrome da Imunodeficiência Adquirida. **CONCLUSÃO** Os indicadores epidemiológicos de morbimortalidade da Síndrome da Imunodeficiência Adquirida na Região Norte ainda superam os dados registrados no Brasil. Com relação aos coeficientes de mortalidade bruto por Síndrome da Imunodeficiência Adquirida, a Região Norte apresentou tendência crescente no período de 2007 a 2016, e um pequeno declínio nos anos 2017 e 2018.

Palavras-chave: vírus da imunodeficiência humana; óbitos; taxa de detecção.;

IDENTIFICAÇÃO DE TRANSTORNO DA COMPULSÃO ALIMENTAR PERIÓDICA E HÁBITOS ALIMENTARES DE OBESOS ASSISTIDOS NA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE DE PRESIDENTE PRUDENTE-SP

SIMONE DE CÁSSIA CASADEI BUCHALLA; JULIANA SANTIAGO SANTOS; HELEN ALVES DOS SANTOS¹; THAYNA CARDOSO DINIZ²; SABRINA ALVES LENQUISTE. UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA (UNOESTE) - PRESIDENTE PRUDENTE, SÃO PAULO, BRASIL., PRESIDENTE PRUDENTE - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO A obesidade é definida como uma doença crônica, caracterizada pelo acúmulo anormal ou excessivo de tecido adiposo, sendo uma doença multifatorial. Além das complicações metabólicas associadas à obesidade, o Transtorno da Compulsão Alimentar Periódica (TCAP) pode surgir em indivíduos obesos. A principal característica do TCAP é uma ingestão excessiva de alimentos em um período curto de tempo e falta de controle sobre o comportamento alimentar. **OBJETIVO** Avaliar a presença de TCAP em indivíduos obesos acompanhados nos grupos da Linha de Cuidado do Sobrepeso e Obesidade do município de Presidente Prudente - SP. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo prospectivo, descritivo e transversal. A avaliação ocorreu nos grupos da Linha de Cuidado do Sobrepeso e Obesidade de Presidente Prudente SP. Os participantes tiveram as medidas de peso e altura aferidas para cálculo de Índice de Massa corporal (IMC), circunferência da cintura (CC) e quadril para cálculo da Relação Cintura-Quadril (RCQ), e responderam a um questionário estruturado de caracterização do indivíduo, estado de saúde e frequência alimentar. Para avaliar a ocorrência ou risco de TCAP foi utilizada a versão traduzida e adaptada para o português da Escala de Compulsão Alimentar Periódica, que classifica em risco elevado, moderado e ausente de TCAP. Realizou-se teste de correlação entre as medidas antropométricas e o escore da escala de compulsão alimentar. Os dados obtidos foram analisados no programa estatístico GraphPad Prism versão 7.0, considerando-se significante valores de $p < 0,05$. A pesquisa foi aprovada no Comitê de Ética de Pesquisa da Universidade do Oeste Paulista UNOESTE sob o nº C.A.A.E 109 01975518.5.0000.5515. **RESULTADOS** Dos 46 indivíduos participantes, 35 eram mulheres e 11 homens. Desta população, 73,91% eram hipertensos e 47,83% diabéticos. Os valores de IMC, CC e RCQ foram maiores nos homens (p **CONCLUSÃO** Os hábitos alimentares mostraram alto consumo

de alimentos promotores de obesidade, mas também de alimentos protetores contra esta doença. Além disso, o alto percentual de risco de TCAP sugere que a obesidade nestes indivíduos esteja mais relacionada ao comportamento alimentar que ao tipo de alimento consumido.

Palavras-chave: Hábito Alimentar; Comportamento; Obesidade; Comer Compulsivo;

RELATO DE EXPERIÊNCIA: IMPLEMENTAÇÃO DE BRINQUEDOTECA EM UMA UNIDADE ESTRATÉGIA DE SAÚDE DA FAMÍLIA NO MUNICÍPIO DE ABAETETUBA-PA

GISELE MEDEIROS DA SILVA; BIANCA ALESSANDRA GOMES DO CARMO; NAIZA NAYLA BANDEIRA DE SA; NAIARA CARVALHO ROCHA; ADRIELE NAYARA CRUZ LEAL; PEDRO ROMAO DOS SANTOS JUNIOR.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Brincar é uma das atividades mais importantes no desenvolvimento de uma criança, pois a partir das brincadeiras a criança desenvolve habilidades tanto sociais quanto afetivas, físicas e cognitivas. Desse modo, a função da brinquedoteca na Unidade Básica de Saúde é a desmitificação em relação ao espaço de saúde, para que dessa forma o espaço infantil criado na Unidade contribua para o bem-estar social de todos os frequentadores, principalmente das crianças. Além disso, brincar é uma atitude do cotidiano que faz parte da cultura, e unir a atenção a saúde com atividades lúdicas é fornecer saúde humanizada, além da criança adquirir conceitos ao brincar e ajuda em todos os aspectos do seu desenvolvimento. **OBJETIVO** Relatar a experiência da criação de um espaço infantil por acadêmicos dos cursos de Enfermagem, Nutrição e Psicologia em uma Estratégia Saúde da Família no município de Abaetetuba, Pará. **METODOLOGIA** Trata-se de um trabalho descritivo, do tipo relato de experiência, realizado no mês de fevereiro de 2020 por acadêmicos do estágio Multicampi saúde: saúde da criança paraense na atenção básica articulação entre ensino, pesquisa e gestão em atenção à saúde da criança. A ideia surgiu em virtude do grande número de crianças que frequentava o serviço, buscando uma forma de preencher seu tempo, agregar as consultas a um espaço infantil e organizar de forma prática o tempo de espera. Dessa forma, a elaboração da brinquedoteca consistiu na confecção de alguns brinquedos com materiais recicláveis como o boliche de garrafa pet, além de outros jogos infantis como amarelinha, jogo da memória, jogo da velha, quebra cabeça e desenhos para colorir tornando o espaço colorido e agradável. **RESULTADOS** A inclusão do espaço lúdico possibilitou a melhoria no momento de espera dos pacientes, viabilizando um espaço para receber as crianças na Unidade atuando como instrumento facilitador para adesão e acolhimento do usuário. Também, o trabalho da equipe multiprofissional (composta por estudantes de nutrição, psicologia e enfermagem) e os profissionais do local nas etapas de pesquisa, idealização e implantação da brinquedoteca foi fundamental para o melhor entendimento de todas as partes sobre a importância do trabalho em conjunto para alcançar um objetivo em comum, o de proporcionar lazer, e educação, além dos cuidados em saúde. Além disso possibilitou a integração entre saberes para que todos os conhecimentos tivessem espaço. **CONCLUSÃO** Observou-se a adesão ao espaço infantil

tanto das crianças como dos responsáveis, oportunizando a humanização conforme os preceitos do Sistema Único de Saúde que possibilita a integração da relação profissional/paciente e também fortalece o vínculo dos acompanhantes com as crianças.

Palavras-chave: Educação em saúde; Saúde da criança; Unidade básica de saúde;

COMPARAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E HÁBITO ALIMENTAR DE VEGETARIANOS E ONÍVOROS RESIDENTES DE CIDADES DA BAIXADA SANTISTA/SP

DEBORA SUELEN DA SILVA; MILENA GONÇALVES LIMA CARDOSO; OLGA LETICIA DA SILVA BRAGA.
UNIVERSIDADE PAULISTA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O ato de se alimentar é determinado por diversos fatores como hábitos familiares e de grupos sociais, renda, crenças religiosas e filosóficas, valores culturais, entre outros. Mudanças econômicas e sociais marcaram o modo de vida ao longo do tempo afetando as práticas alimentares. A dieta vegetariana difere da dieta onívora em aspectos que vão além da simples supressão de produtos cárneos. Os vegetarianos costumam consumir em maior quantidade hortaliças, frutas, cereais, leguminosas e oleaginosas, fazendo com que sua dieta habitual seja pobre em gordura saturada e, relativamente, maior em gordura insaturada, carboidratos e fibras. **OBJETIVO** Comparar o estado nutricional e hábito alimentar de vegetarianos e onívoros. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo, composto por variáveis socioeconômicas, avaliação do consumo alimentar e estado nutricional de dois grupos de adultos, de ambos os gêneros, moradores da Baixada Santista-SP, vegetarianos ou onívoros. A dieta foi avaliada pelo recordatório 24h de forma quantitativa, com análise de energia, macronutrientes, vitamina B12, ácido graxo ômega 3, cálcio, ferro e fibra, com uso de Tabelas de Composição de Alimentos e os resultados em médias foram comparados às recomendações da Dietary Reference Intakes. A análise qualitativa foi realizada por meio do Índice de Qualidade da Dieta Associado ao Guia Alimentar Digital. O estado nutricional foi avaliado por meio de: peso e estatura para cálculo do Índice de Massa Corporal e classificação da Organização Mundial da Saúde; circunferência da cintura e do quadril para realização do cálculo da relação cintura /quadril e classificação de Bray e Gray, 1988; dobras cutâneas tricípital, bicipital, subescapular e supra ilíaca e sua somatória que estima gordura corporal através da classificação de Lohman et al., 1992; e classificação da prática de atividade física pelo Questionário Internacional de Atividade Física. Foi realizada a comparação entre grupos vegetarianos e onívoros, por meio do Teste-T. As variáveis categóricas analisadas foram de sexo, idade, escolaridade, atividade física, suplementação, IMC, relação cintura quadril, circunferência de cintura e dobras cutâneas. As variáveis quantitativas foram energia, macro e micronutrientes. Todos os indivíduos que aceitaram participar da pesquisa leram e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com o nº 18194719.2.0000.5512. **RESULTADOS** Os grupos de onívoros e vegetarianos foram compostos por 33 indivíduos cada, totalizando 86 participantes. Foram

encontradas diferenças significativas entre os grupos com relação à escolaridade (maior entre vegetarianos), consumo de ferro e circunferência de cintura (maior em onívoros) e fibras (maior entre vegetarianos). Onívoros consumiram mais cálcio, ferro, lipídeos e proteínas do que vegetarianos e também apresentaram maior índice de massa corporal e gordura corporal, além de praticarem menos atividade física, porém sem diferença estatística. Vegetarianos e onívoros tiveram resultados semelhantes de ingestão calórica e pontuação do Índice de Qualidade da Dieta. **CONCLUSÃO** Vegetarianos apresentaram melhores parâmetros de estado nutricional e do consumo de fibras, porém tiveram menor ingestão de micronutrientes como cálcio e ferro comparado aos onívoros. A qualidade da dieta foi semelhante entre os grupos, considerada de qualidade intermediária.

Palavras-chave: Estado Nutricional; Consumo alimentar; Vegetarianos;

PERFIL EPIDEMIOLÓGICO DA DOENÇA DE CHAGAS AGUDA COM TRANSMISSÃO VIA ORAL NO ESTADO DO PARÁ.

LUISA MARGARETH CARNEIRO DA SILVA; ROSA MARIA DIAS; ISAMERILIAM ROSAULEN PEREIRA DA SILVA; ALINE DANIELLE DI PAULA SILVA RODRIGUES; JUCILENE MAGALHAES ALVES SOUSA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO De acordo com o último boletim epidemiológico publicado pelo Ministério da Saúde, o Pará foi o estado com maior incidência da doença de Chagas no Brasil, com uma concentração superior a 86% do total de casos notificados no país. Trata-se de uma infecção parasitária, ocasionada pelo protozoário *Trypanosoma cruzi*, endêmica na América Latina e se caracteriza como um grave problema de saúde pública no Brasil (BRASIL, 2019). A transmissão via oral ocorre quando o indivíduo ingere partículas de fezes ou urina de vetores infectados pelo protozoário. No Pará, o principal alimento associado à infecção via oral por doença de Chagas é o açaí, principalmente se este não passa por processos de Boas Práticas de Fabricação (PAGLIARUSS, 2010) Portanto, conhecer a população exposta à infecção é de extrema importância, pois auxilia na elaboração e realização de políticas públicas que combatam a doença no Estado. **OBJETIVO** Descrever o perfil epidemiológico da doença de Chagas aguda, transmitida através do contato com o protozoário via oral, no Estado do Pará, durante o período de 2009 a 2018. **METODOLOGIA** A pesquisa foi realizada através do acesso de dados secundários disponibilizados para consulta pública no site do Departamento de Informática do Ministério da Saúde do Brasil. Selecionaram-se informações sobre sexo, raça, faixa etária e local provável de infecção, ambas a partir de transmissão via oral, referente aos anos de 2009 a 2018. **RESULTADOS** Foram identificados 1506 casos da doença de Chagas aguda no Estado do Pará, entre os anos de 2009 a 2018. A maioria dos infectados através de transmissão oral era do sexo masculino (53,78%). A raça predominantemente infectada pela enfermidade foi parda (81,87%), seguida de branca (8,9%), ignorada ou em branco (5,38%), preta (3,05%), indígena (0,6%) e amarela (0,2%). Indivíduos entre 20 e 39 anos foram os mais

afetados pela infecção via oral (34,73%), seguidos de infectados entre 40 e 59 anos (22,64%), de 10 a 19 anos (17,2%), de 1 a 9 anos (12,62%), acima de 60 anos (11,82%) e menores de 1 ano (1%). Por fim, o local mais comumente associado com a infecção via oral foi o domicílio (70,98%), seguido de ignorado ou em branco (24,04%), outro (4,65%) e unidades de hemoterapia (0,33%). **CONCLUSÃO** O presente estudo identificou que o perfil mais afetado pela infecção por *Trypanosoma cruzi*, através de infecção via oral, no Estado do Pará, durante os 10 anos estudados, foram indivíduos do sexo masculino, da raça parda, com idade entre 20 e 39 anos e que ingeriram o protozoário no próprio domicílio. É importante ressaltar que a Doença de Chagas também pode ser considerada uma doença transmitida por alimentos e, por isso, faz-se necessário que medidas de prevenção e controle precisem ser aplicadas, em especial na cadeia produtiva de açaí.

Palavras-chave: Saúde pública; Epidemiologia; Doença de Chagas; Doenças Transmitidas por Alimentos;

A POLÍTICA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO MUNICÍPIO DE BELO HORIZONTE: A INSERÇÃO DO NUTRICIONISTA EM UMA POLÍTICA PÚBLICA LOCAL

ALINE SOLEANE CARMO BRAGA¹; CAROLINA PORTUGAL GONCALVES DA MOTTA².

1. PREFEITURA DE BELO HORIZONTE, - BRASIL; 2. FUNDAÇÃO JOÃO PINHEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O entendimento da Segurança Alimentar e Nutricional como política pública é um fenômeno consideravelmente recente. Apenas nos anos posteriores às duas grandes guerras mundiais a Segurança Alimentar e Nutricional entrou na pauta política dos países e organismos internacionais. No Brasil, iniciativas realmente consolidadas datam do início dos anos 1990, com destaque para a política desenvolvida na cidade de Belo Horizonte, Minas Gerais. **OBJETIVO** O presente trabalho objetivou compreender a consolidação da Segurança Alimentar e Nutricional como política pública em Belo Horizonte e conhecer o papel do nutricionista nesse processo. **METODOLOGIA** Trata-se de trabalho teórico-prático desenvolvido a partir de documentação indireta, por meio de pesquisa bibliográfica; e observação direta, por meio de entrevistas individuais com um gestor, um formulador e um implementador da política local de Segurança Alimentar e Nutricional de Belo Horizonte. As entrevistas foram realizadas a partir de questionários semiestruturados após assinatura de TCLE, posteriormente as entrevistas foram transcritas e tiveram seu conteúdo analisado. **RESULTADOS** A experiência da política de SAN de Belo Horizonte destaca-se pelas características decisivas para seu êxito e consolidação, registradas nos achados da literatura e reafirmadas nas falas dos entrevistados, tendo como pontos principais: ter sido questão central de governo; estar alocada em uma estrutura administrativa autônoma para formular, implementar e gerir os programas e ações; contar com a formação de uma equipe multidisciplinar para trabalhar com o tema; ser baseada em um firme arcabouço teórico-técnico que orientou o trabalho desenvolvido; e ter a intersetorialidade como premissa no diálogo, formulação e gestão dos programas e ações propostos. A inserção do

nutricionista nessa estrutura partiu da decisão direta dos formuladores, alinhados com o conceito ainda premente de Segurança Alimentar e Nutricional. **CONCLUSÃO** O êxito da experiência da capital mineira caracterizou-se principalmente pelo envolvimento direto do gestor do executivo, pela sólida formação teórica dos formuladores, pelo domínio técnico dos implementadores e pelo caráter intersetorial e multidisciplinar dos programas e ações de Segurança Alimentar e Nutricional desenvolvidos. A inserção do nutricionista foi fundamental, pois agregou às equipes conhecimento técnico e formação teórica específica, qualificando a operacionalização das atividades desenvolvidas e, posteriormente, contribuindo diretamente nas etapas de gestão, formulação e implementação da política local de Segurança Alimentar e Nutricional.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional; Políticas públicas; Administração pública;

FATORES DESENCADEANTES DA OBESIDADE INFANTIL NA REGIÃO DE ÁGUAS LINDAS/GO

ANDRESSA E SOUSA SIQUEIRA; ROBERTA FIGUEIREDO RESENDE RIQUETTE.
INSTITUTO DE ENSINO SUPERIOR DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A obesidade é definida como o excesso de peso corporal de alta prevalência em adultos, que causa prejuízos severos à saúde. Em crianças, a situação não é diferente, pois foi observado um aumento significativo da obesidade infantil nas últimas décadas e é considerada uma condição epidêmica e um dos principais problemas de saúde pública em todo o mundo e em todas as classes sociais. Além disso vêm ocasionando patologias nas crianças que antes acometiam somente os adultos, como por exemplo as alterações no colesterol e hipertensão. **OBJETIVO** Assim, este trabalho teve como objetivo identificar os fatores desencadeantes da obesidade infantil em crianças entre 5 e 12 anos na região de Águas Lindas, Goiás, verificando os hábitos de vida, os alimentares, entre outros. **METODOLOGIA** O estudo, do tipo transversal, foi feito com 17 crianças obesas, no mês de outubro do ano de 2019. A pesquisa teve início com a entrega do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, devidamente aprovado pelo Comitê de ética em Pesquisa do Instituto de Ensino Superior de Brasília (CAAE: 20062219000008927), para os pais ou responsáveis para obter permissão para fazer a pesquisa. Em seguida, foi entregue aos menores o Termo de Assentimento Livre e Esclarecido, que consiste em explicar para a criança de uma forma simples, que ela está participando de uma pesquisa e quais são seus principais objetivos. A coleta dos dados foi feita em dois passos: o primeiro, através da aplicação de um questionário com questões objetivas para as crianças responderem, onde o entrevistador lia e explicava de forma didática cada questão e a criança optava pela alternativa que correspondia à sua resposta correta; e o segundo passo, que foi a aferição das medidas antropométricas do peso e estatura. Para confirmar o diagnóstico de obesidade nos participantes, foram utilizadas as curvas de crescimento da Organização Mundial da Saúde. **RESULTADOS** Dentre os resultados obtidos, os mais relevantes foram: a idade em que se iniciou a introdução alimentar onde 70% deles começou a se alimentar antes dos 6 meses de vida; em relação à obesidade na família, o resultado foi que 56% têm parentes de primeiro grau obesos; em 41% das

crianças houve o desmame do leite materno antes dos 6 meses de vida; 65% dos entrevistados costumam se alimentar no sofá assistindo televisão e 53% preferem consumir os alimentos ultraprocessados. **CONCLUSÃO** Foi possível identificar que são diversos os fatores que podem ter contribuído para a obesidade infantil nas crianças analisadas, como: alimentação inadequada, a predisposição genética da família à obesidade, inatividade física, o desmame e a introdução alimentar precoces, dentre outros. Os resultados encontrados são preocupantes e corroboram com o fato da obesidade infantil ser considerada uma epidemia global com tendência dessas crianças se tornarem adultos "doentes". Para isso, é interessante realizar algumas medidas de intervenção para promoção da saúde das crianças tanto nas escolas, quanto através dos pais, que são os principais responsáveis pela alimentação das crianças.

Palavras-chave: Alimentação; Crianças; Excesso de peso; Obesidade;

SATISFAÇÃO CORPORAL ENTRE ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO.

STEFFANY TEODORO SANTOS; SABRINA DANIELA LOPES VIANA.
CENTRO UNIVERSITÁRIO ADVENTISTA DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO As exigências socioculturais de aparência e corpo estão relacionadas com a insatisfação com a imagem corporal e com o aumento de transtornos alimentares no mundo contemporâneo¹. Há uma maior prevalência de transtornos alimentares em universitários de cursos em que a aparência física é importante e relacionada ao sucesso profissional, como Educação Física e Nutrição. Algumas pessoas também podem optar por essas áreas já preocupadas com seu peso e imagem corporal². **OBJETIVO** Analisar a satisfação corporal entre estudantes universitários do curso de nutrição. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal de abordagem quantitativa, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Adventista de São Paulo sob o parecer nº 2.958.912. A população foi composta por 127 graduandos de Nutrição de uma instituição de ensino localizada na zona sul de São Paulo. O levantamento dos dados ocorreu por meio de questionário contendo: caracterização do estudante (curso, semestre, gênero, raça, idade, peso e altura), o questionário de imagem corporal (BSQ - Body Shape Questionnaire)^{3,4} e a escala de silhuetas de Stunkard⁵. Os dados foram tabulados em uma planilha de Excel e foram calculados médias, desvios-padrão e frequências simples no software Action Stat. **RESULTADOS** Majoritariamente, os estudantes eram do sexo feminino (86,0%), de cor branca (45,83%) ou parda (35,83%) e idade média de 23 anos (DP + 6,31). Em relação ao estado nutricional, 70,2% estavam eutróficos, sendo o IMC médio de 22,5 kg/m² (DP + 3). O valor médio obtido com o BSQ foi de 79,37 pontos para mulheres e 47,24 pontos para homens, ambos valores são considerados como ausência de preocupação com a imagem corporal, porém verifica-se que a pontuação foi maior entre as mulheres. A pontuação variou entre 34 e 179 pontos no público feminino e entre 35 e 69 pontos no público masculino. No total, 39,37% dos estudantes apresentaram insatisfação corporal, sendo todas mulheres, das quais 24,41% (n=31) tinham insatisfação leve, 11,81% (n=15) insatisfação corporal moderada e 3,15% (n=4) insatisfação grave. Segundo os resultados obtidos pela escala de

silhuetas de Stunkard, a insatisfação atingiu 76,38 % dos estudantes, sendo que 52,76% gostariam de ter uma silhueta menor que a atual e 23,62% desejavam aumentar. **CONCLUSÃO** Apesar da maior parte do público ser eutrófica, a preocupação e insatisfação com a imagem corporal entre os estudantes de Nutrição estão presente em uma proporção considerável da amostra, sendo que houve diferenças em relação aos dois métodos utilizados (BSQ e Escala de Stunkard). A insatisfação corporal apontada pelo BSQ esteve presente apenas no público feminino, demonstrando que a pressão social relacionada à aparência ainda é maior entre as mulheres. Além disto, os resultados encontrados pela Escala de Stunkard mostra que o desejo de emagrecer ou ter uma silhueta menor que a atual atinge mais da metade da população estudada.

Palavras-chave: Imagem Corporal; Nutrição; Universitário; Corpo;

REFLEXÕES DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SOB A ÓTICA DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA

BIANCA DE MELO GUEDES; BARBARA HATZLHOFFER LOURENCO.
UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é uma das mais antigas políticas públicas de alimentação e nutrição no Brasil, sendo mundialmente conhecido como um caso de sucesso por atender integralmente os estudantes da educação básica pública. As crianças e adolescentes, maior parcela da população atendida pelo PNAE, são consideradas vulneráveis para o desenvolvimento de carências nutricionais, além de constituir uma fase importante para a formação de hábitos alimentares saudáveis. Nesse sentido, o programa visa a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional e do Direito Humano à Alimentação Adequada por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que supram as necessidades no período escolar. O estímulo ao estilo de vida e hábitos alimentares saudáveis do PNAE ancora-se na Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), a qual tem o Guia Alimentar para a População Brasileira, reeditado em 2014, como um dos instrumentos de reforço à melhoria dos padrões nutricionais da população em geral. **OBJETIVO** O presente trabalho tem por objetivo discutir o PNAE sob a ótica das diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira publicado em 2014, caracterizando resoluções e perspectivas do programa. **METODOLOGIA** Foi realizada uma revisão de artigos pertinentes ao tema em janeiro de 2020 nas bases de dados Scielo, Lilacs e PubMed, utilizando os unitermos PNAE, alimentação escolar e guia alimentar para a população brasileira em português e inglês. Especificamente para o unitermo guia alimentar para a população brasileira foram considerados os artigos publicados a partir de 2014, após a publicação da nova versão do documento. Além disso, também foram pesquisados documentos pertinentes no site do Programa Nacional de Alimentação Escolar associado ao Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Os artigos foram selecionados de acordo com a relevância para o tema estudado, após a leitura dos resumos. Ao todo, a presente revisão reuniu 30 artigos publicados em português e inglês, no período de 2001 a 2018. **RESULTADOS** As legislações que regem o PNAE apontam, fundamentalmente, para o emprego da

alimentação adequada e saudável, que respeite a cultura, as tradições e os hábitos alimentares. Nesse sentido, é obrigatória a aquisição de alimentos provenientes da agricultura familiar, proibida a compra de bebidas de baixo valor nutricional e restrita para alimentos enlatados, embutidos, doces e preparações prontas ou semiprontas para o consumo no programa. O Guia Alimentar para a População Brasileira, reeditado em 2014, foi considerado um documento inovador, por abordar de forma abrangente a relação alimento-saúde, tratando a temática da alimentação por meio de aspectos culturais, sociais, ambientais e nutricionais. Embora as ideias do PNAE não componham os dez passos para uma alimentação adequada e saudável apresentado pelo Guia, elas são abordadas explicitamente no decorrer do documento. Em contrapartida, os dez passos para uma alimentação adequada e saudável abordados no Guia não são retratados diretamente nas diretrizes do Programa, mas as normas que o sustentam intentam garantir seu cumprimento. **CONCLUSÃO** Observou-se que a resolução base para o funcionamento do PNAE converge, em grande parte, com os princípios apresentados no Guia Alimentar, abordando o conceito de alimentação adequada e saudável sob aspectos biopsicossociais, o nível de processamento e os modos de produção dos alimentos.

Palavras-chave: PNAE; Alimentação Escolar; Guia Alimentar para a População Brasilei;

OLHAR MULTIPROFISSIONAL SOBRE O BRINCAR: CONSTRUINDO FERRAMENTAS PARA A QUALIDADE ALIMENTAR DE CRIANÇAS.

MARIANA ANDRADE SANTIAGO PALÁCIO; ANA LÍVIA DA SILVA CEZÁRIO; RAIANE MAIARA DOS SANTOS PEREIRA.
CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Há um aumento exponencial de doenças crônicas não-transmissíveis na população mundial, cujos fatores preditores são hábitos de vida modificáveis. Dentre eles há a má alimentação, pertencente aos quatro maiores fatores de risco de mortalidade no mundo. Observa-se a necessidade de educação e transformação de hábitos de vida das crianças, uma vez que há grande chance de estímulos ofertados durante a infância se tornarem hábitos ao longo da vida. Considerando o sujeito como centro na Educação em Saúde, notou-se a necessidade de utilizar o ato de brincar, natural à criança, logo, de maior aceitabilidade, como ferramenta diferenciada para a conscientização de hábitos e prevenção de doenças. **OBJETIVO** Verificar o efeito de intervenção com a criação de brinquedos e brincadeiras na qualidade alimentar de escolares. **METODOLOGIA** Estudo quase-experimental, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário UNIEURO (nº 2.446.508), realizado com escolares do 3º e 4º ano do Ensino Fundamental da Escola Classe 410 de Samambaia - DF, que entregaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido devidamente assinado pelo responsável legal. Os quais foram divididos em grupo experimental e grupo controle, que ao final receberam benefícios similares ao grupo experimental. A intervenção realizada por equipe multiprofissional, consistiu em oficinas de criação de brinquedos e prática de brincadeiras que educassem e estimulassem a hábitos saudáveis relacionados à alimentação e atividade física. Realizou-se duas oficinas por semana, durante 8 semanas, com duração de 1 hora cada. Pré e pós

intervenção, aplicou-se individualmente o questionário Marcador de Consumo Alimentar, o qual avalia o consumo de determinados grupos alimentares do dia anterior. Os dados foram analisados no software SPSS 20.0 e expostos em frequências relativa e absoluta. Para comparação entre grupos aplicou-se o teste Qui-quadrado, com nível de significância de 5%. **RESULTADOS** Avaliou-se o consumo alimentar de 62 crianças (grupo experimental= 47 crianças; grupo controle= 15 crianças) entre 8 e 10 anos de idade. Apesar de não haver diferença significativa entre os grupos ($p > 0,05$), o grupo controle progrediu em apenas três categorias e regrediu em duas: feijão (pré: 80%, $n=12$; pós: 66,7%, $n=10$), frutas (pré: 86,7%, $n=13$; pós: 46,7%, $n=7$), verduras (pré: 53,3%, $n=8$; pós: 53,3%, $n=8$), bebidas açucaradas (pré: 100%, $n=15$; pós: 73,3%, $n=11$). Enquanto que o grupo experimental obteve progresso na qualidade alimentar em seis categorias de alimentos das sete analisadas, sendo elas: feijão (pré: 72,3%, $n=34$; pós: 80,9%, $n=38$), frutas (pré: 66%, $n=31$; pós: 70,2%, $n=33$), verduras (pré: 40,4%, $n=19$; pós: 55,3%, $n=26$), embutidos (pré: 55,3%, $n=26$; pós: 36,2%, $n=17$), bebidas açucaradas (pré: 80,9%, $n=38$; pós: 57,4%, $n=27$), doce (pré: 63,8%, $n=30$; pós: 55,3%, $n=26$) e apenas um regresso que foi em salgadinho (pré: 36,2%, $n=17$; pós: 63,8%, $n=30$). **CONCLUSÃO** A intervenção com a criação de brinquedos e prática de brincadeiras gerou melhoras na qualidade alimentar de crianças.

Palavras-chave: Alimentação infantil; Brincadeiras; Educação em saúde; Escolares;

CONSUMO ALIMENTAR E COMPORTAMENTO SEDENTÁRIO ENTRE ADOLESCENTES ESCOLARES BRASILEIROS

NALU DE MORAES RIBEIRO; NAIZA NAYLA BANDEIRA DE SA; IANE RAQUEL BARATA GUIMARÃES; VICTOR VIEIRA DE OLIVEIRA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar é um estudo transversal trienal realizado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, em parceria com o Ministério da Saúde e o Ministério da Educação, que tem como objetivo o acompanhamento da situação de saúde de adolescentes brasileiros (IBGE, 2016). A fase da adolescência é caracterizada por intensas transformações biopsicossociais influenciadas por fatores genéticos, étnicos, sociais e ambientais (SANTOS & BARBALHO, 2014). Os comportamentos de risco nessa fase, como hábitos alimentares inadequados e comportamento sedentário podem atuar diretamente no desenvolvimento de sobrepeso e comorbidades, podendo repercutir negativamente nas condições de saúde de um adolescente a curto e longo prazo (FERREIRA et al., 2017). **OBJETIVO** Analisar o consumo alimentar e comportamento sedentário (tempo de tela) entre adolescentes brasileiros. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal e descritivo, realizado a partir de dados secundários provenientes da Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar, ano de 2015. Foi selecionada a amostra 2, composta por 10.708 escolares na faixa etária de 13 a 17 anos de idade, matriculados do 6º ano ao 9º ano do Ensino Fundamental e da 1ª a 3ª série do Ensino Médio dos turnos matutino, vespertino e noturno, de escolas públicas e privadas situadas nas zonas urbanas e rurais do país. Os dados foram coletados por meio de questionário

eletrônico, cujas informações estão disponíveis no site do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **RESULTADOS** Dos 10.708 adolescentes avaliados, observou-se que a maioria (65,41%) referiu comportamento sedentário, ou seja, ficar em frente à tela do computador ou da televisão ou jogando vídeo game por um tempo maior que duas horas por dia. Em relação ao consumo alimentar, verificou-se que a maioria relatou consumir regularmente feijão (57,30%), ou seja, cinco ou mais vezes na semana, e irregularmente (menos de cinco vezes na semana) verduras ou legumes (63,07%), frutas (69,08%), salgados fritos (85,92%), guloseimas (59,50%), refrigerantes (72,63%), ultraprocessados (68,40%) e fast food (94,36%). **CONCLUSÃO** A partir deste estudo, percebe-se uma grande proporção de adolescentes com comportamento sedentário, podendo contribuir para o desenvolvimento de sobrepeso/obesidade, tendo em vista que maior tempo dispendido em frente à tela está relacionado ao maior consumo de alimentos não saudáveis, redução da prática de atividade física e exposição à publicidade de alimentos industrializados. Apesar dos dados mostrarem baixa frequência de consumo de alimentos não saudáveis pelos adolescentes, destaca-se também alguns hábitos alimentares não saudáveis, caracterizado pelo baixo consumo de frutas, verduras e legumes, tendência semelhante a observada pelos inquéritos da Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar de 2009 e 2012. Desta forma, torna-se necessário a elaboração de políticas públicas direcionadas ao ambiente escolar, que favoreça maior acesso aos alimentos naturais nas escolas e incentive a prática de atividade física, visando reduzir o tempo de exposição à tela em adolescentes e incentivar hábitos alimentares mais saudáveis.

Palavras-chave: adolescentes; epidemiologia; fatores ambientais; saúde coletiva;

“EU GOSTO DE COMER FEIJÃO COM FARINHA”: A PARTICIPAÇÃO DAS CRIANÇAS NA CONSTRUÇÃO DOS CARDÁPIOS ESCOLARES

LÍVIA BERNARDES RODRIGUES; JOSE MILTON DE LIMA; MARCIA REGINA
CANHOTO DE LIMA.
UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Muitas vezes, a escola é o cenário em que a criança vai estabelecer seus primeiros contatos sociais fora do seu lar. Tais contatos envolvem diversas situações, sendo uma delas, os momentos de alimentação. Assim, o espaço escolar tem função significativa no que diz respeito a proporcionar um ambiente favorável à vivência de saberes e sabores, contribuindo para a construção de uma relação saudável do educando com o alimento. Entretanto, ao observarmos a construção dos cardápios das instituições, observa-se que, sua elaboração baseia-se, essencialmente, na lógica do adulto. Nota-se, então, que no cerne da construção dos cardápios institucionais está a ciência da nutrição, ou seja, a busca pela adequação nutricional. Entretanto, o ato de se alimentar vai além de tais aspectos, englobando, assim, questões sociais que perpassam pelas culturas alimentares de cada povo que, no espaço escolar, se encontram em suas diversidades. **OBJETIVO** O estudo em questão teve como objetivo observar os momentos de refeição em uma Instituição de Educação Infantil do interior do Estado de São Paulo e, a partir disso, avaliar a participação das crianças ao longo de todo

o processo. **METODOLOGIA** Uma das ferramentas metodológicas utilizadas na pesquisa-ação (TRIPP, 2005) é a observação participante. Assim, nos momentos de refeição (café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar) a observação participante se fez presente, sendo os relatos colhidos em cada um dos momentos registrados em Diários de Campo (THIOLLENT, 1947). Aprovada pela Plataforma Brasil sob o CAAE 86877018.0.0000.5402, a presente pesquisa teve duração de um ano letivo e acompanhou as refeições de crianças entre 4 e 4 anos e 11 meses. **RESULTADOS** Era início do ano letivo quando Ângelo se sentou à mesa pela primeira vez com os seus colegas. Arroz, feijão, carne de panela e pepino estavam a disposição da turma naquele dia. Ao se servir de feijão, Ângelo encontrou os olhos da professora, dizendo-lhe com um sotaque arrastado: Eu gosto de comer feijão com farinha. A professora, apressadamente, lhe diz: Não tem! Come com arroz mesmo (Diário de Campo 1, 2018). Abaixando os olhos para o prato, Ângelo empurra-o e fica sem comer. Ângelo chegara a pouco tempo do Maranhão. Tal fato coloca em evidência o quanto o cardápio escolar se abstém das culturas alimentares trazidas por cada criança previamente. **CONCLUSÃO** Não viabilizar as crianças nos processos escolares, como a alimentação, é ignorar as culturas impressas em cada uma delas cuja construção antecede o tempo em que elas ingressaram na escola. Assim, a alimentação escolar deixa de ser uma ferramenta de ampliação dos horizontes alimentares da criança, assumindo o lugar de rejeição alimentar, uma vez que a criança não é e não se sente inserida e pertencente a esse processo. Dessa maneira, garantir a participação das crianças nos processos de construção da alimentação escolar é possibilitar trocas infinitas de cultura, bem como permitir que as crianças se sintam pertencentes à escola por meio da valorização das suas culturas alimentares prévias. Tal fato abre espaço para que a criança reconheça o quanto a alimentação escolar vai ao encontro dos seus hábitos possibilitando (re)significar um processo cultural tão importante para a construção da identidade alimentar das crianças: os momentos de refeição.

Palavras-chave: merenda escolar; cultura; alimentação; infância; participação

O MARKETING DIGITAL E SUAS ESTRATÉGIAS NO AMBIENTE ALIMENTAR: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

ERICA COSTA RODRIGUES; IRENE CAROLINA SOUSA JUSTINIANO; NATHALIA SERNIZON GUIMARAES; MARIANA CARVALHO DE MENEZES; ADRIANA LÚCIA MEIRELES.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A expansão da tecnologia móvel é refletida no aumento do número de pessoas que utilizam as novas mídias. Pesquisa americana demonstrou que 72% dos nativos possuem algum tipo de mídia social, utilizada principalmente por adultos jovens. Em 2019, 140 milhões de brasileiros realizaram atividades em mídias sociais, sendo o YouTube, Facebook e WhatsApp as plataformas mais utilizadas. O ambiente digital consiste em plataformas interativas com conectividade onipresente, possibilidade de personalização, comunicação difusa, engajamento, imersão e criação de conteúdo. O marketing digital compreende as atividades promocionais realizadas através de sites,

rede sociais, e-mails, aplicativos e jogos online. A amplitude do poder comunicativo deste é vista pelas empresas de alimentos e bebidas como ferramentas estratégicas. Estudos têm demonstrado que os alimentos alvos do marketing digital geralmente são produtos processados ou ultraprocessados, ricos em açúcares, sal e gorduras. **OBJETIVO** Conhecer as configurações do marketing digital no ambiente alimentar. **METODOLOGIA** Trata-se de revisão sistemática da literatura realizada nas bases de dados PubMed, LILACS, IBECs, CUMED, BINACIS e EMBASE. Foram incluídas pesquisas cujo objetivo foi responder quais as configurações do marketing digital no ambiente alimentar das novas mídias. Não houve restrições quanto ao idioma e ano de publicação dos estudos. Estudos realizados com idosos, grávidas, nutrízes, atletas ou revisões narrativas foram excluídos. As referências recuperadas pela estratégia de busca foram importadas para o gerenciador Mendeley® e as duplicatas foram removidas. Dois pesquisadores (ECR e ISJ) analisaram títulos, resumos e textos. Em caso de discordâncias, o terceiro avaliador (NSG) solucionou as divergências. **RESULTADOS** A busca pela informação resultou em 1024 estudos. Após o crivo metodológico, 32 artigos foram selecionados. Quanto ao local de realização dos estudos, 61% foram realizados na Austrália (n=7), Estados Unidos (n=6), Canadá (n=4) e Reino Unido (n=3). Apenas um estudo foi realizado no Brasil. Ao total, 2.531 indivíduos foram avaliados. Destes, 51% eram do sexo feminino (n=1.302). A faixa etária variou entre 5 e 29 anos com média de idade igual a 13,9 anos. Os ambientes virtuais para a promoção dos alimentos investigados pelos estudos foram: Facebook (37,5%), Youtube (22,0%), Instagram (22,0%), Twitter (12,5%), Snapchat (9,0%) e sites de marcas de alimentos e outras mídias sociais (50,0%). Em relação às estratégias de marketing foi observado que o anúncio por fotos e imagens foi utilizado por 915,6%, por texto em 9,4% dos estudos e por vídeos em 9,4%; sendo que celebridades estiveram presentes em 18,8% dos estudos avaliados. Outra estratégia amplamente utilizada é o engajamento e o envolvimento dos usuários com jogos, músicas, promoções, compartilhamentos, comentários e curtidas, sendo utilizada por 75% dos estudos avaliados. **CONCLUSÃO** O Facebook e o Youtube foram os ambientes mais citados para a promoção de marketing de alimentos, entretanto os resultados demonstraram que as empresas de alimentos utilizam ampla gama de estratégias para promover os seus produtos.

Palavras-chave: AMBIENTE ALIMENTAR; MARKETING DIGITAL; REVISÃO SISTEMÁTICA;

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E O CONSUMO ALIMENTAR DE CRIANÇAS DE ESCOLA PÚBLICA E PRIVADA NA CIDADE DE FORTALEZA-CE

SAMARA DIAS MAIA¹; TAINA SILVA SOUSA¹; ROBERTA FREITAS CELEDONIO¹;
CAMILA PINHEIRO PEREIRA¹; FERNANDA TEIXEIRA BENEVIDES²; ISABELA
LIMAVERDE GOMES¹.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO FAMETRO, FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO A infância é um período de extrema importância para a promoção de um estilo de vida saudável, uma vez que os comportamentos obtidos nesta fase tendem a ser mantidos por toda a vida. O consumo alimentar vem sendo associado com a obesidade infantil pela qualidade dos alimentos ingeridos, diante do menor consumo de alimentos de alto valor nutritivo e grande consumo de alimentos bastante calóricos e ricos em gorduras. **OBJETIVO** O objetivo dessa pesquisa foi avaliar o estado nutricional e o consumo alimentar de crianças em idade entre sete e dez anos de escola pública e privada na cidade de Fortaleza-Ce. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo do tipo transversal descritivo realizado entre setembro a outubro de 2019. Os indivíduos envolvidos na pesquisa foram crianças de ambos os sexos que estavam devidamente matriculados nas escolas. A amostra foi composta por 45 crianças com idade de sete a dez anos de uma escola pública e 28 crianças da mesma idade de uma escola privada. Todas as crianças assinaram o termo de assentimento e seus responsáveis o termo de consentimento, autorizando a participação no estudo. Foram excluídas as crianças que apresentaram alguma deficiência psicológica, psicomotora ou amputação. A pesquisa só foi realizada após a aprovação do comitê de ética em pesquisa do Centro Universitário FAMETRO com o parecer de número 3630284. O consumo alimentar foi avaliado a partir da aplicação de questionário de frequência de consumo alimentar de crianças maiores que 5 anos, disponível no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Para a obtenção do peso, foi utilizada uma balança digital eletrônica com capacidade 150 kg e para a medição da estatura, foi utilizada fita métrica de 1,50 m fixada em uma parede lisa, seguindo as orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde. Através do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional os resultados obtidos foram avaliados de acordo com o sexo e idade e analisadas nas curvas de crescimento infantil de peso para idade, peso para estatura e índice de massa corporal para idade. **RESULTADOS** Na escola pública houve uma maior prevalência de crianças eutróficas de acordo com os parâmetros Índice de Massa Corporal para idade (55,5%) e peso para idade (57,7%) assim como, 97,7% das crianças apresentavam estatura adequada para idade. Quanto aos dados encontrados na escola privada para Índice de Massa Corporal para idade, obteve-se a mesma porcentagem para eutrofia (39,2%) e obesidade (39,2%). Porém, quando avaliado o peso para idade a maioria das crianças (53,2%) classificou-se com peso elevado para idade. Em relação ao consumo alimentar das crianças avaliadas em escolas públicas, pode-se perceber ingestão semanal de biscoitos salgados (32,1%), frutas (37,7%), leites e iogurtes (42,2%), legumes cozidos (44,4%), salada crua (46,6%), salgados fritos (48,8%), biscoitos doces (48,8%), embutidos (51,1%), refrigerante (53,3%) e feijão (62,2%). E em escolas privadas ingestão semanal de biscoitos doces (35,7%), refrigerante (35,7%), frutas (37,7%), biscoitos salgados (40,0%), leites e iogurtes (42,2%), salada crua (42,8%), embutidos (53,5%), legumes cozidos (57,0%), feijão (57,1%) e salgados fritos (64,2%). **CONCLUSÃO** Os escolares apresentaram consumo moderado de industrializados. Sendo importante desenvolver programas de reeducação alimentar para as crianças estudadas e suas respectivas famílias, com o objetivo de reduzir as taxas de sobrepeso encontradas e prevenir o surgimento de doenças crônicas não transmissíveis.

Palavras-chave: Antropometria; Estado nutricional; Estudantes; Nutrição;

INSATISFAÇÃO COM A IMAGEM CORPORAL ENTRE ESTUDANTES DE UMA UNIVERSIDADE PARTICULAR DE BELÉM – PARÁ

ELENILMA BARROS DA SILVA; RAQUEL AMARAL DE ASSIS; LUCIANNE GEMAQUE DE SOUSA; RENATA YASMIM IPIRANGA LOPES; DYANARA DE ALMEIDA OLIVEIRA.
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A imagem corporal pode ser estabelecida como figuras mentais acerca do tamanho, do aspecto e da forma do corpo ela é resultado também de uma construção social, influenciada pelos padrões ou comportamentos sociais, bem como, a associação com os valores culturais, sendo uma parte importante da sua identidade pessoal, pois a partir dela a pessoa constrói uma relação com o meio social em que vive. O nutricionista tem o papel fundamental para a conscientização sobre a alimentação saudável. Conhecer o grau de satisfação com a imagem corporal de estudantes de nutrição é importante para que esses futuros profissionais possam cuidar da saúde e alimentação e colaborar positivamente para a redução de possíveis transtornos. **OBJETIVO** Avaliar o grau de satisfação com a imagem corporal de estudante de nutrição, segundo o sexo e o semestre do curso. **METODOLOGIA** Estudo quantitativo, com delineamento descritivo e transversal realizado nos meses de outubro a novembro de 2019 com adultos, de ambos os sexos, acadêmicos do segundo, quarto, sexto e oitavo semestre do curso de nutrição de uma universidade privada de Belém-Pará. Para o cálculo do tamanho amostral foi calculado um erro tolerável de 5% (0,05) sendo definida amostra de 194 indivíduos. A avaliação foi realizada através do questionário de escala de imagem corporal - BSQ com 34 questões de múltipla escolha. Empregou-se o teste qui-quadrado (χ^2) para comparação de proporções, com o grau de confiabilidade de 95%. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com seres Humanos sob o parecer de número 3632.874 e todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre Esclarecido. **RESULTADOS** Dos 194 participantes, 161 eram do gênero feminino e 33 do gênero masculino. A idade média dos participantes foi de 25+6 anos. A maioria dos participantes de ambos os sexos não apresentou insatisfação com a imagem corporal 50,43 (N=115). Entre os homens esse percentual foi de 84,85% (N=28) e entre as mulheres de 54,04% (N=87). Nenhum homem apresentou insatisfação grave e entre as mulheres esse percentual foi de 9,94% (N=16). Entre as mulheres o percentual de insatisfação moderada e leve também foi superior quando comparado ao dos homens, sendo 15,53% (N=25) e 20,50% (N=33) respectivamente. Constatou-se que o percentual de estudantes com insatisfação com a imagem corporal é maior entre os de final de curso quando comparados aos iniciantes. Não houve diferença estatisticamente significativa entre o grau de satisfação da imagem corporal de estudantes segundo o sexo e o semestre do curso. **CONCLUSÃO** Embora a maioria dos estudantes avaliados não apresentem insatisfação com a imagem corporal, há ainda um alto percentual de insatisfação presente no grupo de acadêmicos de nutrição, principalmente entre os estudantes do gênero feminino. Informação de grande importância, uma vez que mesmo com o conhecimento adquirido com os avanços do semestre do curso, esse não se apresenta como um fator de proteção em relação à insatisfação com a imagem corporal.

Palavras-chave: Imagem Corporal; Saúde; Estudantes.;

IMPACTO DA RENDA NO ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES ONCOLÓGICOS ATENDIDOS EM UMA UNIDADE DE ASSISTÊNCIA DE ALTA COMPLEXIDADE EM ONCOLOGIA EM BELÉM-PA

ADRIENE CARVALHO DA CONCEIÇÃO; LILIAN PEREIRA DA SILVA COSTA;
JACHSON DA SILVA DIAS; RAYELLY CÍNTIA ATAÍDE PALHETA; FERNANDO
VINICIUS FARO DOS REIS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO De acordo com o Fundo Nacional das Nações Unidas para a Infância e com o que consta no Art. 3º da Lei nº 8.080/90, a renda e a alimentação estão entre os fatores que refletem as condições de saúde de uma população, uma vez que as desigualdades socioeconômicas, por efeito do cumulativo da pobreza, afetam a saúde. O câncer, por ser uma doença crônica, demanda recursos financeiros para a terapêutica, causando impacto econômico para o indivíduo de baixa renda portador da patologia. Wünsch-Filho et al. (2008) mostram que pacientes de baixa renda apresentam maior incidência de câncer e diagnóstico tardio, além de maior dificuldade de acesso ao tratamento e, consequentemente, menor sobrevida e maior risco de morte. **OBJETIVO** Investigar a associação da renda com o estado nutricional de pacientes atendidos em uma Unidade de Assistência de Alta Complexidade em Oncologia (UNACON) em Belém-Pará. **METODOLOGIA** Estudo transversal, analítico descritivo, desenvolvido no ambulatório de nutrição da UNACON de Belém-Pará, no período de abril a setembro de 2019, a partir de análise de dados coletados mediante aplicação de formulário composto por questões socioeconômicas, diagnósticos, dados antropométricos e tratamento antineoplásico. O estado nutricional foi obtido por meio do cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC) e sua classificação foi determinada em: Desnutrição, Eutrofia, Sobrepeso e Obesidade, e a renda mensal foi estratificada em Até 1 salário mínimo, De 1 a 2 salários mínimos e De 3 a 6 salários mínimos. Os dados foram registrados em planilha e analisados no programa BioEstat® 5.3 (teste qui-quadrado) **RESULTADOS** A amostra foi composta por 97 pacientes de ambos os sexos, dentre os quais 61,9% (n= 60) dispunham de até 1 salário mínimo, 30,94% (n= 30) de 1 a 2 salários mínimos e apenas 7,21% (n= 7) dispunham de 3 a 6 salários mínimos; condições que se associaram de modo significativo com o estado nutricional do paciente, segundo o IMC, no tocante à desnutrição (p-valor=0,0002). Esse achado indica que o paciente oncológico com até 1 salário mínimo pode ser mais desnutrido quando comparado às outras faixas de salário. Dados semelhantes foram encontrados por Herran, Patiño e Gamboa (2019), que buscaram definir os fatores associados às desigualdades no consumo de hortaliças e frutas, onde concluíram que os mais pobres comiam menos hortaliças e frutas, o que impactou a nutrição adequada dos indivíduos. **CONCLUSÃO** Diante do exposto, observa-se que a renda é um importante determinante de saúde, principalmente para populações portadoras de doenças crônicas, como o câncer, que demanda altos gastos em uma longa jornada de tratamento, na qual estão inerentes gastos com transporte, alimentação, medicação, etc., podendo impactar principalmente em seu estado nutricional e interferir na resposta adequada ao tratamento. Por isso, torna-se um grande desafio para o acompanhamento nutricional identificar e desenvolver meios de auxiliar o paciente oncológico, com renda mais baixa, a otimizar sua nutrição e recuperação.

Palavras-chave: Renda; Estado nutricional; Câncer;

ACEITABILIDADE DE PREPARAÇÕES COM PERESKIA ACULEATA MILL – ORA-PRO-NÓBIS- POR ALUNOS DA UNIVERSIDADE DE SANTA CRUZ DO SUL

DENISE APARECIDA RABUSKE SILVEIRA; FRANCISCA MARIA ASSMANN WICHMANN; FABIANA ASSMANN POLL; BIANCA INÊS ETGES.
UNIVERSIDADE DE SANTA CRUZ DO SUL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As Plantas Alimentícias Não Convencionais PANCs - ainda não fazem parte da alimentação da maioria da população e da cadeia produtiva, mas mostram um grande potencial nutritivo e econômico, respeitando os conceitos agroecológicos de sustentabilidade e valorizando a agricultura familiar. O Brasil possui uma grande diversidade biológica de plantas onde são encontrados ricos nutrientes e minerais. Entre elas encontra-se a *Pereskia aculeata* mill. (ora-pro-nóbis), que do latim significa rogai por nós, planta que pertence à família Cactacea, ao reino Plantae, e gênero *Pereskia*. **OBJETIVO** Verificar a aceitabilidade de receitas culinárias com a utilização da *Pereskia aculeata* mil (ora-pro-nóbis) por universitários dos cursos de Gastronomia e Nutrição da Universidade de Santa Cruz do Sul UNISC. **METODOLOGIA** A pesquisa é de natureza quantitativa. Participaram 100 acadêmicos, sendo 50 do curso de nutrição e 50 do curso da gastronomia da UNISC de Santa Cruz do Sul - RS, no período de 2018. Foram testadas cinco receitas culinárias escolhidas pelas pesquisadoras com a utilização da ora-pro-nóbis no Laboratório de Técnica Dietética. Destas, foram selecionadas duas, um bolo e um pão. As preparações foram avaliadas em cabines individuais, porção de aproximadamente 10g de cada, juntamente com uma ficha do teste de aceitabilidade, constituída de uma escala hedônica estruturada mista de 7 pontos, onde: 7 gostei muito e 1 desgostei muito. Os avaliadores foram orientados a provarem as amostras e indicarem na escala seu grau de aceitabilidade. Os resultados da escala hedônica de 7 pontos foi avaliada através de análise de variância (ANOVA) ao nível de significância de 1%. Os cálculos da ANOVA foram feitos utilizando o programa Microsoft Excel 2007® e SASM Agri, onde havendo diferença significativa entre as amostras, foi realizado o teste de Tukey. Essa pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade de Santa Cruz do Sul (UNISC), sob o número do parecer 2.763.239 e CAAE 92135718.0.0000.5343. **RESULTADOS** Na avaliação global, realizada por todos os avaliadores (n=100), o bolo de ora-pro-nóbis apresentou uma média geral de aceitabilidade de 6,48 e o pão de ora-pro-nóbis 6,02, apresentando diferença significativa de aceitação entre o bolo de ora-pro-nóbis e o pão de ora-pro-nóbis. Nos resultados da avaliação sensorial das preparações comparando as médias entre os avaliadores dos dois cursos, os testes estatísticos mostram diferença significativa (p < 0,05). **CONCLUSÃO** As preparações obtiveram uma boa aceitabilidade. Sendo assim é importante desenvolver uma educação alimentar efetiva e ações que promovam o consumo de alimentos não convencionais, uma vez que são ricos em nutrientes e de baixo custo.

Palavras-chave: *pereskia aculeata* mill; Plantas Alimentícias não Convencionais; aceitabilidade;

AUTORREGULAÇÃO DA SAÚDE ALIMENTAR ENTRE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS DO SUL DO BRASIL

FABIANA HITOMI TANABE; FULVIA DA SILVA SPOHR; CLEIDILENE RAMOS
MAGALHAES.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O ingresso na universidade pode se configurar como um evento potencialmente impactante na vida dos estudantes, uma vez que acarreta em mudanças nas responsabilidades a serem gerenciadas por eles tanto no âmbito pessoal como no acadêmico. Nesse contexto, a alimentação também é impactada, tendo em vista que a vida universitária é para muitos a primeira oportunidade com a qual se deparam com a necessidade de fazer decisões por si mesmos acerca de como e do que vão se alimentar. Dessa forma, a promoção da autorregulação da saúde alimentar pode auxiliar os universitários na tomada de decisões sobre práticas saudáveis. **OBJETIVO** Identificar se há prática de autorregulação da saúde alimentar e nutricional por estudantes universitários de uma universidade pública no Sul do Brasil. **METODOLOGIA** Trata-se de estudo qualitativo para identificação de ações que promovam a autorregulação em saúde alimentar. Foi realizado grupo focal com estudantes residentes da moradia estudantil de uma universidade pública do Sul do Brasil. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética, CAAE: 12795319.6.0000.5345, parecer número: 3.423.865, e todos os participantes assinaram Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Este estudo traz resultados preliminares do grupo focal realizado para identificar comportamentos autorregulatórios em saúde alimentar e nutricional no contexto de uma universidade pública do Sul do Brasil. Participaram do grupo 10 estudantes de graduação residentes de uma moradia estudantil desta universidade, dos quais 4 eram do gênero feminino e 6, do masculino. O roteiro utilizado continha perguntas que poderiam auxiliar na identificação de comportamentos autorregulatórios (se têm consciência e gestão sobre o que, como e quando planejam, executam e avaliam seu autocuidado e autonomia) em relação à saúde alimentar e nutricional. A gestão do tempo entre os estudos e a alimentação em períodos de provas e trabalhos, além do planejamento das refeições durante os finais de semanas foram aspectos bastante discutidos pelos estudantes. Outra questão levantada foi a administração dos recursos financeiros para realizar compras de ingredientes culinários para poderem, assim, utilizar o espaço da cozinha coletiva para a produção de suas refeições. Essas situações de planejamento da alimentação trazidas pelos estudantes refletem níveis de comportamentos autorregulatórios entre os estudantes participantes do grupo focal sobre a sua saúde alimentar e nutricional. **CONCLUSÃO** Os resultados preliminares deste trabalho indicam alguns comportamentos autorregulatórios sobre a sua saúde alimentar por parte dos estudantes participantes do grupo focal, como a gestão do tempo e o planejamento de refeições. As análises continuam a fim de identificar outros indicativos para a elaboração de ações e recursos didáticos para abordagem do tema entre estudantes universitários.

Palavras-chave: Autorregulação em Saúde; Educação Alimentar e Nutricional; Promoção da Saúde; Universidade Promotora de Saúde;

(COM)PARTILHA NA FEIRA: SABORES E SABERES DA ALIMENTAÇÃO COMO PATRIMÔNIO

ANGELA LAUTERT MONTEIRO; PATRICIA FAGUNDES DA SILVA; ELIZIANE
NICOLODI FRANCESCATO RUIZ.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação envolve, desde a produção até a distribuição, uma cadeia interligada que tem se direcionado para a industrialização ocasionando mudança nos hábitos alimentares, na saúde, na cultura e no ambiente através da substituição de alimentos in natura por produtos ultraprocessados. Algo que merece destaque na ideia de promoção de dietas mais sustentáveis é a valorização da biodiversidade e de comidas locais, promoção de saúde e do prazer e perpetuação de identidades regionais. Ou seja, como sociedade, começamos a entender que a comida é um patrimônio e faz parte do desenvolvimento sustentável (BRASIL, 2014; CANESQUI, 2005; CONTRERA, 2011). **OBJETIVO** Considerando a feira um espaço de potência para aproximar os atores do sistema alimentar (produtores, consumidores, acadêmicos) na promoção de dietas mais sustentáveis, o objetivo da ação é, a partir do preparo de receitas com ingredientes da feira e que falem de identidades, das histórias das famílias e que tenham sabores afetivos, propiciar reflexões sobre sistemas alimentares mais saudáveis e sustentáveis e o papel dos diferentes atores na preservação da comida como um bem comum. **METODOLOGIA** A ação ocorreu através de oficinas na Feira Ecológica do Bairro Menino Deus em Porto Alegre-Rio Grande do Sul. A programação das atividades foi acordada com os coordenadores, agricultores familiares e extensionistas da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. No planejamento, foi escolhido um agricultor como protagonista de cada atividade, ele definiu a receita típica da sua família e a partir da sua escolha foram coletados dados como ingredientes da receita, modo de preparo, a história e significado da receita para sua família. O grupo de extensionistas levantou as propriedades nutricionais dos ingredientes e no dia da feira se montou um espaço para a preparação da receita e interação com os consumidores da feira. **RESULTADOS** Em 2019 foram realizados quatro encontros nos quais houve a preparação pelos agricultores de quatro receitas: cuscuz com almeirão refogado (família do Olair), bolo de banana (família da Taise), polenta com fortaia (família da Nilva) e sopa de legumes (família da Dora). Mediados pelo preparo das receitas das famílias dos agricultores, observou-se o compartilhamento de experiências em torno da memória, identidade, afetos, sabores, a valorização dos saberes dos agricultores e dos diferentes participantes em torno do alimento, do saber-fazer comida e do resgate/valorização da comida de verdade. Além disso, o grupo elaborou um livro digital contendo as histórias dos agricultores e das preparações compartilhadas, o modo de preparo, o conteúdo nutricional e informações técnicas e científicas sobre os alimentos utilizados. A medida que as oficinas acontecem e outros agricultores participam, o livro é atualizado. **CONCLUSÃO** Como conclusão se observou que as oficinas são ferramentas de sucesso para a reconexão dos agricultores com seus costumes e sabedorias rurais, bem como entre o conhecimento científico e o do cotidiano e entre o rural e o urbano. A atividade também provocou o reencontro com a comida de verdade e com as memórias afetivas, trazendo uma reflexão sobre os hábitos alimentares. Com isso, valorizou-se o prazer à mesa, o desfrute dos sabores e da qualidade, os produtos da terra, as técnicas e conhecimentos próprios do saber-fazer herdado, os

produtos e variedades locais, as tradições e identidades associadas às práticas alimentares artesanais. Enfim, a ação foi capaz de incentivar sistemas alimentares mais sustentáveis.

Palavras-chave: comida; feira; sistema alimentar; universidade promotora de saúde;

PERFIL DO RESPONSÁVEL PELA MANIPULAÇÃO DAS FORMULAÇÕES ENTERAIS EM DOMICÍLIOS DE CURITIBA

CAROLINE DE OLIVEIRA GALINDO¹; ANA CLAUDIA PEREIRA WOGNSKI²; RAYANE LUIZI DA COSTA¹; MARCIA REGINA BEUX¹; KELLY CRISTINA UNIAT³; LIZE STANGARLIN FIORI¹.

1. PÓS GRADUAÇÃO EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, CURITIBA - PR - BRASIL; 2. RESIDÊNCIA EM NUTRIÇÃO PROGRAMA SAÚDE DA FAMÍLIA, SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE CURITIBA, CURITIBA - PR - BRASIL; 3. RESIDENCIA EM NUTRIÇÃO NA ATENÇÃO HOSPITALAR DO HOSPITAL DE CLÍNICAS, CURITIBA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO A terapia nutricional enteral domiciliar é um dos serviços prestados na assistência domiciliar, que permite a oferta de nutrientes aos indivíduos que não conseguem atingir suas necessidades nutricionais pela via oral, devido ao comprometimento da ingestão, da absorção e/ou do estado nutricional. A terapia nutricional enteral domiciliar vem se destacando nos últimos anos em decorrência do aumento dos indivíduos portadores de doenças crônicas, do envelhecimento da população, dos acidentes e da violência. Diante desse cenário, cresce também o número de cuidadores domiciliares, responsáveis pela manipulação das formulações enterais. Diante da escassez de literatura científica publicada sobre os manipuladores de formulações enterais e o aumento de pacientes em uso de dietas enterais domiciliares, faz-se necessário conhecer o perfil dos manipuladores de formulações enterais. **OBJETIVO** O objetivo deste estudo foi avaliar o perfil sociodemográfico e profissional de responsáveis pela manipulação de formulações enterais em domicílios de Curitiba, Paraná. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, de abordagem quantitativa, aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Paraná e da Secretaria Municipal de Saúde de Curitiba, Paraná, sob o número 49265615.1.0000.0102 / 2016. O estudo foi realizado com 144 responsáveis pela manipulação de formulações enterais, utilizadas por pacientes atendidos pelo Programa de Assistência Nutricional para Pessoas com Necessidades Alimentares Especiais, da Secretaria Municipal de Saúde de Curitiba, Paraná. Para avaliar o perfil dos manipuladores foi aplicado um questionário sociodemográfico e profissional elaborado pelo pesquisador do estudo. **RESULTADOS** A maioria dos responsáveis pela manipulação das formulações enterais no domicílio eram mulheres (88,9%), com idade entre 40 a 59 anos (54,9%) e, com ensino fundamental e médio completo ou incompleto (77,1%). O tempo de atuação na manipulação de formulações enterais foi entre 5 meses e 2 anos (77,1%), e 84,5% eram familiares do paciente. Além disso, 86,7% relataram não possuir curso na área de alimentação. **CONCLUSÃO** O fato dos manipuladores, responsáveis pelo preparo das formulações enterais serem, na maioria das

vezes, familiares dos pacientes, sem experiência e conhecimento na área de segurança dos alimentos, pode dificultar a manipulação segura destes alimentos. Portanto, há necessidade de maior capacitação para os indivíduos que atuam neste segmento, pois o conhecimento nesta área é essencial para aumentar a segurança das formulações enterais.

Palavras-chave: Formulações de Alimentos; Manipulação de Alimentos; Nutrição Enteral; Segurança Alimentar;

IMPLANTAÇÃO DO NÚCLEO DE ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL EM UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA NO SUL DO BRASIL

FABIANA HITOMI TANABE; LUDYMILA SCHULZ BARROSO; STEFANI DE ALMEIDA SCHNEIDER; SUELEN RAMON DA ROSA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Tendo em vista pesquisa realizada com estudantes usuários do restaurante universitário de uma universidade pública do Sul do Brasil, na qual apontou dados alarmantes sobre excesso de peso, relacionado a alto consumo energético por alimentos ultraprocessados e alto índice de sedentarismo, o Núcleo de Assistência Nutricional foi criado como parte do Programa de Segurança Alimentar e Nutricional para promover saúde alimentar e nutricional na comunidade universitária a qual está inserida. **OBJETIVO** Caracterizar o processo de implantação do Núcleo de Assistência Nutricional de uma universidade pública do Sul do Brasil e apresentar as suas principais atividades. **METODOLOGIA** Estudo quanti-qualitativo com análise e caracterização do serviço de assistência nutricional oferecido a estudantes de uma instituição de ensino superior no Sul do Brasil. Foi realizada análise documental com dados secundários do serviço, além de formulários de avaliação de atividades desenvolvidas. **RESULTADOS** O Núcleo de Assistência Nutricional se trata de uma iniciativa pioneira em universidades públicas do Sul do Brasil, promovendo saúde alimentar e nutricional e oferecendo auxílio a estudantes universitários com temas pertinentes ao manejo de sua alimentação. O serviço é composto por 5 nutricionistas e iniciou suas atividades em abril de 2018 atuando, em um primeiro momento, em três eixos, os quais seriam: atendimento clínico individual para estudantes atendidos pela assistência estudantil, atendimento nutricional em grupos temáticos (intervenção nutricional educativa em grupo com tema previamente estabelecida) e estratégias de educação alimentar e nutricional (campanhas educativas nos restaurantes universitários promovendo interação com os usuários). Em 2019, o núcleo passou por algumas reformulações, as quais resultaram em aprimoração dos grupos temáticos em ações de extensão e a inclusão da administração de redes sociais, sempre voltadas para temática de educação alimentar e nutricional. Até fevereiro de 2020 foram realizadas 15 estratégias de educação alimentar nos restaurantes universitários, 4 grupos temáticos, 1 ação de extensão e 20 postagens no blog. Além disso, 116 estudantes em vulnerabilidade socioeconômica, com idades entre 19 e 36 anos, procuraram atendimento nutricional individualizado, indicando interesse por parte dos universitários sobre temáticas pertinentes à alimentação e nutrição. Em relação às interações com o público atendido, 91% classificaram como bom ou excelente as

temáticas abordadas pelas ações em grupo e 96% elogiaram a organização dos eventos. No Instagram, foram feitas 134 postagens e alcançados mais de 1100 seguidores. **CONCLUSÃO** Ao longo desses últimos dois anos, muitas atividades foram realizadas com o viés da educação alimentar e nutricional no contexto universitário, promovendo inovação na forma como a universidade na qual o núcleo está inserido encara a saúde alimentar e nutricional. Nesse sentido, é importante que tais ações continuem sendo executadas com o intuito de promover maior conscientização acerca da saúde alimentar e nutricional, promovendo saúde como um todo e, por conseguinte, qualificando a vida da comunidade em geral.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional; Estilo de Vida Saudável; Promoção da Saúde; Universidade Promotora de Saúde;

COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE CRIANÇAS DE 9 A 11 ANOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO

ERICA SANTOS MACHADO¹; LIANE MURARI ROCHA².

1. FACULDADE DE CIÊNCIAS SOCIAIS E AGRÁRIAS DE ITAPEVA, ITAPEVA - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS, DOURADOS - MS - BRASIL.

INTRODUÇÃO Nas últimas décadas ocorreram mudanças significativas no hábito alimentar que influenciaram o comportamento alimentar de toda família, principalmente das crianças que apresentam alto índice de obesidade, associada as doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). Considera-se que alimentação não é somente ingestão de nutrientes, que a forma como os alimentos são preparados e combinados entre si, o modo de comer e às dimensões culturais e sociais das práticas alimentares são de suma importância para hábitos alimentares saudáveis. **OBJETIVO** O presente estudo tem como objetivo investigar o comportamento alimentar de escolares da rede pública. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal realizado a partir de um projeto de extensão com 93 crianças de ambos os sexos da 4ª e 5ª série (9 a 11 anos) da rede municipal de ensino de Itapeva-SP. Todas as crianças aceitaram participar e apresentaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) assinado pelo responsável autorizando a sua participação no projeto. Realizou-se avaliação antropométrica, o peso foi mensurado em quilogramas utilizando balança digital portátil previamente calibrada (G-Tech®). As crianças foram pesadas sem calçado e vestindo roupas leves. A estatura foi verificada utilizando fita métrica, subdividida em 0,1 cm, afixada numa parede sem rodapé. As crianças retiraram o calçado, adornos do cabelo e penteados que poderiam interferir na acurácia da medida. Após foi calculado índice de massa corporal (IMC). Para classificação do estado nutricional foram utilizadas curvas da Organização Mundial de Saúde. A avaliação do comportamento alimentar foi realizada por meio do preenchimento de um formulário com as seguintes questões: a) durante as refeições você costuma utilizar algum eletrônico?; b) onde você realiza as suas principais refeições?; c) você costuma comer em companhia?; d) quem cozinha na sua casa? Os dados foram tabulados e processados em planilha eletrônica elaborada no Excel da

Microsoft. Os resultados das análises foram apresentados como média, desvio padrão e porcentagens. **RESULTADOS** A idade média foi de $9,61 \pm 0,68$ anos e houve prevalência de meninas (59,1%). O estado nutricional prevalente foi referente a possível risco de excesso de peso para meninos e meninas de acordo com o IMC ($19,28 \pm 4,12$ kg/m²). Observou-se que a maioria das crianças (76,1%) utiliza algum eletrônico durante as refeições, sendo 17,4% destes utilizam até dois eletrônicos ao mesmo tempo. De forma individual a TV foi a mais citada (43,5%), seguida por celular (13%), tablet (1,1%) e computador (1,1%). Com relação ao local das refeições, 41,3% das crianças realiza as principais refeições sentadas a mesa. A maioria delas (58,7%) delas faz as refeições sentada no sofá (39,1%) ou na cama (19,6%). Quando questionadas sobre a presença de uma companhia durante as principais refeições, 76,7% das crianças afirmaram comer acompanhadas e 23,3% delas faz suas refeições sozinhas. Em 37,5% das famílias cozinhar é uma tarefa compartilhada, na maioria delas (62,4%) somente uma pessoa cozinha, sendo a mãe a mais citada (47,3%), seguida pela avó (8,6%), ou seja, mulheres. A contribuição do pai e do avô é de 2,2% cada. **CONCLUSÃO** Conclui-se que há a necessidade de orientação dos responsáveis e das crianças para a adoção de hábitos saudáveis, como a realização das refeições em companhia, sentados à mesa, sem distrações, e da importância da participação de todos no preparo das refeições conforme preconiza o Guia Alimentar para a População Brasileira.

Palavras-chave: Alimentação infantil; Alimentação saudável; Comportamento alimentar;

REVISÃO SISTEMÁTICA DOS EFEITOS, POTENCIALIDADES E LIMITAÇÕES DAS INTERVENÇÕES NUTRICIONAIS PARA O MANEJO DA OBESIDADE NA ATENÇÃO PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA À SAÚDE

MARIANA CARVALHO DE MENEZES¹; SUELLEN FABIANE²; CAMILA KUMMEL DUARTE²; PATRÍCIA PINHEIRO DE FREITAS²; MARIANA SOUZA LOPES²; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A obesidade constitui um importante fator de risco para doenças crônicas não transmissíveis. No entanto, o uso de estratégias nutricionais para tratamento da obesidade com metodologia bem definida e alinhada às evidências, levando a resultados satisfatórios, permanece raro. Portanto, é fundamental identificar as abordagens adequadas para o manejo da obesidade. **OBJETIVO** Revisar sistematicamente os efeitos, potencialidades e limitações de intervenções nutricionais para o manejo da obesidade na Atenção Primária e Secundária à Saúde, destacando-se estratégias e teorias mais efetivas. **METODOLOGIA** Realizou-se revisão sistemática de ensaios clínicos randomizados que avaliaram intervenções nutricionais para redução de peso em usuários da Atenção Primária e Secundária no Brasil e no mundo. Os critérios de inclusão dos estudos foram: ensaios clínicos randomizados que avaliaram intervenção nutricional para redução de peso em cuidados primários ou secundários por pelo menos 12 semanas; em comparação ao grupo controle

ou outra intervenção; que possuísem dados sobre redução de peso; e participantes ≥ 20 anos. Foram excluídos estudos com intervenções complementares ou cirúrgicas, realizados em indivíduos com sobrepeso, gravidez ou imunossuprimidos. Todos os processos de seleção e extração dos ensaios foram conduzidos de acordo com recomendações do Handbook da Colaboração Cochrane e reportados conforme o checklist PRISMA para revisões sistemáticas. Esta revisão foi registrada na base de registro de protocolos de revisões sistemáticas PROSPERO (Número: CRD42018103691). **RESULTADOS** Identificaram-se inicialmente 7.816 estudos, sendo elegíveis 28 ensaios clínicos randomizados. A maioria dos estudos foi realizada em países desenvolvidos, na Atenção Primária à Saúde, com maior participação de mulheres. A maioria das intervenções nutricionais manteve contato contínuo com os usuários durante o acompanhamento; sendo a ligação telefônica a tecnologia mais empregada. As estratégias nutricionais mais utilizadas foram: restrição calórica, alteração na distribuição de macronutrientes e automonitoramento da dieta. A duração das intervenções variou entre 12 e 96 semanas e também incluíram como componente a atividade física. Em relação às teorias, as intervenções incorporaram principalmente a Teoria Cognitiva Social e a Entrevista Motivacional. A maioria dos estudos apresentou redução de peso significativa e moderada ($\cong 5,0\%$), no qual os principais contribuintes foram o uso de teorias comportamentais e da estratégia nutricional de restrição calórica; além da condução das intervenções por nutricionistas e psicólogos. **CONCLUSÃO** Constatou-se melhores resultados de redução de peso a partir da associação do uso da estratégia de restrição calórica com intervenções pautadas em teorias comportamentais, conduzidas por nutricionistas ou psicólogos. Identificou-se ainda a necessidade de desenvolver intervenções em outros contextos, como em países de baixa e média renda; e a necessidade de ensaios clínicos futuros para comparar intervenções pautadas e não pautadas em teorias; intervenção em grupo versus individual; e intervenção usando ou não tecnologias.

Palavras-chave: Atenção Primária à Saúde; Atenção Secundária à Saúde; Ensaio Clínico Randomizado; Intervenção Nutricional; Obesidade

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL COM IDOSOS NA CASA GIRASSOL NO MUNICÍPIO DE CARIRÉ – CE.

NOENIA ALVES DE ARAÚJO¹; INARA SILLVEIRA SOUSA²; TICIANE DE OLIVEIRA ALBUQUERQUE¹; RODRIGO BARROS SOUSA²; ANAEL QUEIROS SILVA BARROS².

1. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO INTA - UNINTA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO No Brasil, são considerados idosos os indivíduos com idade igual ou superior a 60 anos, independente de cor, raça, ideologia ou sexo (BRASIL, 2013). O controle nutricional durante a terceira idade faz-se necessário como forma de prevenir doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) como, por exemplo, a hipertensão e diabetes, através da anulação de fatores de risco modificáveis que podem gerar um grande impacto na saúde e no bem estar mental e físico dos idosos (CAVALCANTI et al., 2009). No entanto, nas últimas décadas, verificou-se na população brasileira

uma mudança no padrão alimentar com elevado consumo de gordura saturada e açúcar, além do consumo de alimentos com baixo teor de fibras e o aumento na proporção de alimentos industrializados, como pães, biscoitos, refrigerantes elevando o consumo de carboidratos simples em detrimento aos complexos (MARTINS et al., 2016). A educação nutricional com idosos tem por princípio, a promoção da saúde e prevenção de doenças, uma vez que através da educação nutricional pode auxiliar na recuperação, prevenção e tratamento de patologias, bem como, incentivar a promoção de práticas alimentares saudáveis (BRANDÃO et al., 2010). **OBJETIVO** O estudo busca relatar experiências vivenciadas por acadêmicos de nutrição, através da identificação da situação nutricional de idosos em que foi realizada intervenção de Educação Alimentar e Nutricional com abordagem no tema: quantidade de sal e açúcar dos alimentos industrializados. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência ocorrido por meio de atividades de educação alimentar e nutricional, com o grupo de idosos na casa girassol, abordando a temática da quantidade de sal e açúcar presente nos alimentos industrializados. Para auxiliar na realização da Educação Alimentar e Nutricional, foi utilizado os dados coletados no bairro abrangência da Unidade Básica de Saúde (UBS) Joaquim Ferreira Martins (Sede II), em que foi avaliado o perfil dos moradores e a presença de agravos à saúde relacionados com o alto consumo de alimentos industrializados pela comunidade, o que predispõe ao agravamento de doenças crônicas não transmissíveis. **RESULTADOS** Com esta prática foi possível proporcionar um momento de conhecimento nutricional, com a intenção de incentivar sobre a importância de uma alimentação adequada e equilibrada, que consequentemente irá trazer benefícios para a saúde da comunidade. Mostrando alimentos com excesso de sal e açúcar que contribuem para o desenvolvimento de DCNT. Resultados comparados ao que preconiza o Ministério da Saúde, onde defende que as práticas complementares e integrativas em saúde contribuem para a ampliação das ofertas de cuidados em saúde, servindo de estímulo para alternativas inovadoras e que possam contribuir socialmente com o desenvolvimento de comunidades, além de permitir maior resolução dos serviços de saúde (BRASIL, 2013). **CONCLUSÃO** Conclui-se que é importante momentos como esse na vida dessas pessoas que enfrentam enfermidades sem nenhum grau de instrução sobre o assunto, tornando a assistência do profissional nutricionista a esse público de grande importância na prevenção e promoção da saúde com ações educativas, voltadas para Educação Alimentar e Nutricional para conscientizá-las a respeito de ter bons hábitos alimentares e atividade física, favorecendo para uma melhor qualidade de vida e prevenção das doenças crônicas não transmissíveis.

Palavras-chave: Doença Crônica Não Transmissíveis; Educação Alimentar Nutricional; Idosos;

RELAÇÃO ENTRE JORNADA DE TRABALHO SEMANAL E PERCENTUAL DE GORDURA ENTRE DOCENTES DE UMA UNIVERSIDADE DE SANTARÉM-PA

DANIEL SANTOS CASTRO¹; MARCELLO DE LIMA BAIMA¹; NATALIA SANTOS COSTA¹; THAIZA LARA DE SOUSA²; MARILUCE KAROLINE DA SILVA DOS SANTOS²; TATIANE SILVA BELO².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PARÁ, SANTARÉM - PA - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO DA AMAZÔNIA, SANTARÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Há tempos, no decorrer da história da humanidade, o excesso de peso foi visto como sinal de saúde e prosperidade. Foi indispensável, à sobrevivência e evolução humana, assegurar uma ingestão energética adequada em tempos remotos de escassez de alimentos. No entanto, a alta incidência de obesidade já é considerada como um importante problema de saúde pública em países desenvolvidos e uma epidemia global pela Organização Mundial de Saúde. Atualmente estima-se que 2,1 bilhões de pessoas apresentem excesso peso/obesidade. Dados de estudo com vários grupos etários mostrou que a força de trabalho cada vez mais digitalizada está se tornando ano após ano mais obesa. Essa tendência é, em parte, a mudança na natureza do trabalho, que é cada vez mais caracterizada por uma dependência de tecnologia baseada em computador e pressão para maior produtividade no local de trabalho. Demandas para atender às expectativas exige dos colaboradores mais tempo em horas o que contribui para o sedentarismo e obesidade subsequente. **OBJETIVO** Avaliar a relação entre jornada de trabalho semanal e o percentual de gordura corporal em docentes universitários. **METODOLOGIA** Estudo analítico e aberto com docentes universitários, voluntários. Vinte servidores foram divididos em 4 grupos com cinco participantes em cada grupo. Grupo 1, Grupo 2, Grupo 3 e Grupo 4, os quais foram preenchidos com servidores que cumpriam carga horária semanal de 20, 30, 40 e mais que 40 horas semanais, respectivamente. Os critérios de inclusão adotados foram: ambos os gêneros, idade entre 20 e 40 anos e a assinatura do Termo de Livre Consentimento Esclarecido. O Percentual de Gordura Corporal foi verificado através de aparelho de bioimpedância da marca ®InBody modelo 770. A análise estatística incluiu o teste de Regressão Linear e teste t. Esse estudo foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa da Santa Casa de Misericórdia de Belém-Pa; CAAE: 48149315.6.0000.5171. **RESULTADOS** Os valores médios para o Percentual de Gordura Corporal em cada grupo, foram: Grupo 1, 17,8%; Grupo 2, 17,5%; Grupo 3 24,1%; e Grupo 4, 27,4%. A análise estatística apontou também através do teste de regressão uma predição para um maior percentual de gordura entre aqueles docentes que trabalhavam mais que 30 horas semanais. Tais resultados a corroboram com o entendimento de outros autores que consideram a atividade laboral docente como sendo potencialmente sedentária o que compromete o estado nutricional desse público por produzir de indicadores relacionados a sobrepeso obesidade. **CONCLUSÃO** Estatisticamente houve evidências de que há relação entre horas de trabalho semanal e aumento do percentual de gordura na população estudada. Ressalta-se, portanto, que é evidente a necessidade de uma abordagem terapêutica sobre estado nutricional voltada para este público. E enfatizar nesse ambiente acadêmico um processo de conscientização sobre uma alimentação saudável é crucial para tornar a Universidade um agente transformador e multiplicador de conhecimentos, atitudes e práticas saudáveis.

Palavras-chave: Composição corporal; Estado Nutricional; Jornada de trabalho;

EFEITOS NEUROCOMPORTAMENTAIS DECORRENTES DO CONSUMO DE AGROTÓXICOS ORGANOFOSFORADOS.

ÁLINA CÉLIA SILVA DE SOUZA¹; IDA OLIVEIRA DE ALMEIDA²; CRISTAL MARLY TORRES FONA³.

1. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, - BRASIL; 3. INSTITUTO EVANDRO CHAGAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Em 2008 o Brasil se tornou o país que mais consome agrotóxicos do planeta, movimentou em 2014, cerca de 1.550 mil toneladas desses produtos, o equivalente a um consumo médio de 7,5 quilos de agrotóxicos por habitantes (HUMAN RIGHTS WATCH, 2018). Os impactos do uso exacerbado desses produtos à saúde pública são diversos e atingem tanto populações rurais quanto urbanas. Os principais pesticidas envolvidos na ocorrência de intoxicação são representados pelos organofosforados (SANTOS et al., 2019). Os mesmos interagem com o organismo humano, resultando na inibição das enzimas acetilcolinesterase e butirilcolinesterase, ocasionando alterações nos receptores muscarínicos e nicotínicos e a redução da atividade colinesterásica (BURALLI, 2020). As manifestações neurocomportamentais incluem déficits de memória, mental, cognitivo, emocional, sensorial e motor (FERREIRA et al., 2018). **OBJETIVO** Investigar possíveis efeitos neurocomportamentais decorrentes do consumo de agrotóxicos organofosforados. **METODOLOGIA** Trata-se de uma revisão sistemática realizada no período de fevereiro a março de 2020. A busca envolveu pesquisas nas bases de dados eletrônicas da Biblioteca Virtual em Saúde, Scientific Electronic Library Online, Literatura Latino-americana e do Caribe em Ciências da Saúde, National Library of Medicine, Bethesda, e no Google Scholar. Foram utilizados os descritores: agrotóxicos organofosforados, intoxicação por organofosforados, ingestão de agrotóxicos e neurotoxicidade dos organofosforados. Como critério de busca, foram incluídos artigos originais, em espanhol, inglês e português, publicados no período de 2010 a 2018. Para realização dessa seleção, foi realizada a leitura do resumo e posteriormente do artigo em sua totalidade. **RESULTADOS** Foram encontrados 77 artigos, porém, após avaliá-los foi possível perceber que apenas 9 das publicações contemplavam o objeto de estudo da presente investigação. Dessas, 7 foram publicadas em português e 2 em inglês. Os artigos avaliados eram de revisões sistemáticas (N = 4), estudos transversais (N = 3) e longitudinais (N = 2). Com predomínio para pesquisas realizadas tanto em regiões urbanas quanto em rurais, pois eram feitas através de inquéritos populacionais. A maioria das publicações analisadas sugerem associação positiva entre organofosforados e alterações na diminuição das acetilcolinesterases, levando à ocorrência de manifestações neurocomportamentais. Somente um artigo demonstrou que o consumo de agrotóxicos não oferece risco evidente para a saúde, no entanto, o próprio refere que é necessário serem analisados os demais componentes da dieta de seus participantes, pois seu estudo foi realizado apenas com a cultura do tomate. **CONCLUSÃO** Esta revisão identificou poucos estudos relacionados ao tema proposto e em sua maioria também eram revisões sistemáticas. Estes não se aprofundaram especificamente na correlação de interesse dessa pesquisa, mas afirmaram que esta é existente e urgente, tendo em vista a colocação no ranking mundial de utilização de agrotóxicos ocupado pelo Brasil. Sugerindo assim que mais estudos precisam ser realizados para verificar a associação entre efeitos neurocomportamentais e organofosforados através do consumo de alimentos; uma vez que a intoxicação por esse tipo de meio ainda não é muito estudada e sua forma crônica poder apresentar como consequências danos irreversíveis para a saúde.

Palavras-chave: Consumo alimentar; Organofosforados; Efeitos Neurocomportamentais;

ANÁLISE DAS ESPECIFICAÇÕES DE ROTULAGEM NOS EDITAIS DE CHAMADA PÚBLICA DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) NOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO PARÁ

EMILLI ROBERTA SOUSA PEREIRA; IVANIRA AMARAL DIAS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Em 2009 foi criada a Lei nº 11.947 que designa a oferta de alimentação saudável e Educação Alimentar e Nutricional (EAN), promovendo o crescimento, aprendizagem, desenvolvimento biopsicossocial, rendimento escolar, formação de práticas alimentares saudáveis do aluno. O artigo 14 desta mesma lei indica que pelo menos 30% do recurso advindo do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação deve ser destinado a compra de alimentos da agricultura familiar. Com isso, as Entidades Executoras devem obedecer legislações quando elaborar as especificações na chamada pública para a aquisição de produtos da agricultura familiar. **OBJETIVO** Verificar o cumprimento do artigo 33 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013 quanto a especificação de rotulagem de acordo com o Decreto nº 9013, de 29 de março de 2017, para produtos de origem animal e pela RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. **METODOLOGIA** Foram pesquisados editais de chamadas públicas de 15 municípios do Estado do Pará. Os sites do Tribunal de Contas dos Municípios do Estado do Pará (TCM-PA) (<http://www.tcm.pa.gov.br>), sites das prefeituras municipais e a ferramenta Google (www.google.com.br) foram utilizados para localizar as chamadas públicas. A presença da exigência de rotulagem especificada de forma correta de acordo com o Decreto nº 9013, de 29 de março de 2017, para produtos de origem animal e pela RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 foram analisadas. Para melhor compreensão de dados, estes foram agrupados em grupos alimentares como: cereais/tubérculos e derivados, polpa, frutas, polpa e sucos de fruta, leguminosas, hortaliças, carnes/ovos e peixes, panificados e leite e derivados. **RESULTADOS** Dos 15 municípios analisados que solicitaram cereais/tubérculos e derivados e frutas, polpa e sucos de fruta, foram encontradas solicitações adequada de rotulagem em apenas 2 editais para ambos os grupos. Dos 10 editais que solicitaram carne/ovos e peixes, apenas 1 descreveu a rotulagem de acordo com a legislação. Somente 1 município dos 9 que solicitaram a compra de panificados citou rotulagem de forma adequada. No grupo de leite e derivados, nenhum dos 3 editais que previam a compra descreveram a rotulagem adequada conforme legislações. Para leguminosas e hortaliças não se aplica a rotulagem. **CONCLUSÃO** Diante do exposto, percebe-se uma baixa preocupação das Entidades Executoras em descrever a rotulagem de forma correta previsto nas legislações. Dado preocupante uma vez que o rótulo traz informações importantes do produtor para o consumidor, como validade e ingredientes, o que pode garantir a segurança do alimento, item importante já que serão ofertados a alunos atendidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar.

Palavras-chave: Agricultura familiar; Consumo de alimentos; Segurança alimentar;

ASSOCIAÇÃO ENTRE ARBOVIROSES E PADRÃO ALIMENTAR DE UMA POPULAÇÃO RURAL DA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM-PARÁ.

VANESSA LIMA CARVALHO; LIVIA CARICIO MARTINS; RAIMUNDA DO SOCORRO DA SILVA AZEVEDO; VALERIA LIMA CARVALHO.
INSTITUTO EVANDRO CHAGAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As arboviroses, que correspondem a um grupo de infecções virais causadas por diversos vírus que compartilham a característica de transmissão por artrópodes, principalmente mosquitos hematófagos, têm emergido e reemergido em diversas partes do mundo, como por exemplo, na Amazônia Brasileira. Diversos fatores podem contribuir para o desenvolvimento ou agravamento das manifestações clínicas das arboviroses em seres humanos, dentre as quais pode se destacar o padrão alimentar, por exercer influência direta sobre o sistema imunológico. **OBJETIVO** Investigar a associação entre ocorrência de manifestações clínicas de arboviroses e padrão alimentar. **METODOLOGIA** O estudo foi do tipo analítico, de natureza transversal e quantitativa, realizado no Assentamento Expedito Ribeiro, município de Santa Bárbara do Pará - Pará. A amostragem do estudo foi composta por 95 indivíduos durante um surto febril, dos quais foram coletadas amostras de sangue para análise laboratorial das arboviroses, bem como foi feita a aplicação de formulário clínico-epidemiológico e alimentar. O projeto foi aprovado sob CAAE nº 93218418.9.0000.0019 e parecer nº 3.259.808. **RESULTADOS** Dos 95 indivíduos que compuseram a amostra, 52,63% eram do sexo feminino e 18,96% tinham entre 24 a 34 anos. Mais da metade (57,89%) apresentou manifestações clínicas e 65,45% teve tempo de doença entre 0 a 10 dias. Após as análises laboratoriais de sorologia (IH e ELISA IgM), isolamento viral em células C6/36 e detecção do genoma viral (RT-qPCR), realizou-se o diagnóstico final dos casos, sendo 12,63% negativos para arbovírus (excluídos do estudo), 35,79% negativos assintomáticos (grupo controle), 47,37% Oropouche, 2,11% Oropouche e Chikungunya, 1,05% Mayaro e 1 caso foi inconclusivo. Com relação às manifestações clínicas, as mais relatadas foram febre, cefaleia, artralgia, mialgia, anorexia, dor retro orbitária, náuseas/vômitos, exantema, diarreia, prurido, calafrio, tontura, prostração, dor abdominal e dor nuchal. Com relação ao padrão alimentar, a base da alimentação da população é composta por alimentos considerados saudáveis, com baixa frequência de consumo de produtos industrializados. Entretanto, quando se analisou o consumo dos grupos alimentares em porções diárias, segundo recomendação do Ministério da Saúde, a maioria da população (54,35%) apresentou padrão alimentar classificado como ruim. Quanto às análises de comparação, só se observou significância estatística entre padrão alimentar e classificação quanto à presença de sintomas (p<0,05). **CONCLUSÃO** Assim, conclui-se que se tratou de um surto de febre do Oropouche. Também existem outros vírus circulando na região (Chikungunya e Mayaro) que podem desencadear novos surtos no futuro. Houve associação entre padrão alimentar e desenvolvimento de sintomas de arboviroses, caracterizando a alimentação como um fator de proteção contra o desenvolvimento de manifestações clínicas.

Palavras-chave: Arboviroses; Consumo alimentar; Manifestações clínicas;

OFICINA DE HORTICULTURA PARA IDOSOS COMO ESTRATÉGIA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA ATENÇÃO BÁSICA EM BELÉM, PARÁ.

DÉBORA SUELLEN RIBEIRO GOMES¹; CAMILA DE CASSIA DA SILVA DE FRANCA²; NAIZA NAYLA BANDEIRA DE SA¹; JANE DE ALMEIDA PEREIRA².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL; 2. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Educação Alimentar e Nutricional é uma estratégia multiprofissional, intersetorial e transdisciplinar, na qual o aprendizado é contínuo e permanente, a fim de promover autonomia para escolhas e hábitos alimentares saudáveis. Entre a população brasileira, o padrão alimentar identificado é predominantemente composto por alimentos processados e ultraprocessados, que são formulações industriais prontas para o consumo, contendo principalmente óleos, gorduras, açúcar e amido, além de corantes e realçadores de sabor. Os riscos à saúde relacionados à má alimentação atingem todos os ciclos da vida, entre os idosos existe ainda a delicada questão de renunciar práticas alimentares de muitos anos, cheias de lembranças e de sua própria identidade, um desafio para atividades educativas na área da nutrição direcionadas para esse grupo. **OBJETIVO** Incentivar idosos para a criação de uma horta caseira, promovendo a autonomia no plantio, cultivo e colheita de produtos naturais e saudáveis. **METODOLOGIA** A última semana do mês de setembro de 2019 foi realizada a Semana do Idoso em uma Unidade Básica de Saúde, em Belém-Pará. Na ocasião, foi programada pela enfermeira, assistente social, nutricionista e estagiária de nutrição, uma oficina de horticultura para compartilhar conhecimentos sobre o cultivo de uma horta caseira, entendendo-se que estratégias aplicáveis ao cotidiano das pessoas, possibilitam a adoção de hábitos alimentares saudáveis e seguros, respeitando lembranças e conhecimentos prévios, o que contribui para a melhoria da qualidade de vida, sendo a criação de hortas em casa uma prática de fácil reprodução, que requer motivação e habilidades que muitos idosos têm. Durante a atividade, foram apresentados os benefícios do consumo de temperos naturais, em detrimento aos industrializados. Em seguida, foi demonstrado o passo a passo para se ter uma horta em casa. Cada participante recebeu uma muda e material explicativo sobre as etapas da oficina, para que reproduzissem. Eles puderam escolher entre as sementes de cebolinha, cheiro verde, salsinha, pimentão, orégano e alecrim. Ao final, ocorreu sorteio de vasos reciclados para horta e um momento para saborear um suco verde, feito com abacaxi, couve e manjerição, ressaltando a diversidade e funcionalidade dos alimentos naturais. **RESULTADOS** Participaram da ação 15 idosos. Todos demonstraram conhecimento sobre os temperos naturais e 3 afirmaram já ter tido contato com hortas. Apesar do interesse em reproduzir a oficina, os participantes comentaram sobre sua dificuldade quanto ao espaço para plantio. Entretanto, com a metodologia aplicada constatou-se a flexibilidade e simplicidade de uma horta caseira, além dos benefícios de diversos temperos e hortaliças à saúde. Dessa forma, todos que participaram da atividade se comprometeram em reproduzir o que aprenderam. Assim, o objetivo da oficina foi alcançado. **CONCLUSÃO** Entendendo que os serviços de saúde na Atenção Básica, especialmente ao idoso, devem superar a fragmentação do cuidado, com informações pouco ou não compartilhadas é que se pensou nesta oficina de horticultura. Nela, foi possível compartilhar conhecimentos que impulsionaram o público alvo para mudanças de atitudes, de forma simples e descontraída. Vale ressaltar que, a promoção de atividades dessa natureza possibilitam a sensibilização para o consumo de alimentos naturais como alternativa para prevenção e/ou tratamento de diversas doenças crônicas e seus agravos, o que tornou a ação extremamente relevante.

Palavras-chave: Educação em saúde; Alimentação saudável; Horticultura; Saúde do idoso;

ESCOLHAS ALIMENTARES: O GUIA ALIMENTAR COMO INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO DE CONSUMO E HÁBITOS

ALEXSANDRO WOSNIAKI; ANDREA BONILHA BORDIN; LETÍCIA MAZEPA; CILENE DA SILVA GOMES RIBEIRO; CAROLINE OPOLSKI MEDEIROS; TATIANE WINKLER MARQUES MACHADO.

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 8 REGIÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é uma temática de política pública que ainda está em processo de consolidação no Brasil. As ações de SAN têm como um dos princípios a articulação entre o governo e a sociedade para a formulação de políticas e na definição de orientações para que o país garanta o direito humano à alimentação - a fim de fazer cumprir o dever do poder público em respeitar, proteger, promover, prover, informar, monitorar, fiscalizar e avaliar a realização do direito humano à alimentação adequada, bem como garantir os mecanismos para sua exigibilidade. O ato de se alimentar e alimentar a família ou seu grupo social que mais reflete a riqueza do processo histórico na construção das relações sociais, estando intrinsecamente ligado à identidade cultural de cada povo ou grupo social. O Guia Alimentar para a População Brasileira, publicado em 2014, é uma das estratégias da Política Nacional de Alimentação e Nutrição e da Política Nacional de Promoção da Saúde e fornece, de maneira prática, as recomendações atuais para orientar a população a fazer valer o direito à alimentação e nutrição adequadas. O Guia esclarece o que é uma alimentação adequada e saudável, demonstrando como os indivíduos podem adotar escolhas alimentares mais apropriadas, considerando particularidades regionais, etárias, culturais, sociais e biológicas, bem como que sejam ambientalmente sustentáveis, intencionando melhoria de padrões de alimentação e nutrição, contribuindo para a promoção da saúde da população. **OBJETIVO** O objetivo da pesquisa foi diagnosticar como a população avalia sua alimentação e suas escolhas alimentares. **METODOLOGIA** Por meio de um questionário autoaplicável (GABE, 2018), de acordo com recomendações do Guia Alimentar da População Brasileira, 24 perguntas objetivas foram veiculadas por meio das mídias sociais do Conselho Regional de Nutricionistas da 8ª. região. Os questionamentos avaliavam os hábitos alimentares de quatro formas: nunca, raramente, muitas vezes e sempre, resultando na seguinte classificação: 41 ou mais pontos grupo com uma alimentação saudável, de 31 a 41 pontos, como em busca de uma alimentação saudável, mas que ainda tem aspectos a serem melhorados, e inferior a 31, era alertado de que seus hábitos alimentares devem ser alterados, para a garantia de uma alimentação saudável e prazerosa. Os dados obtidos pela pesquisa foram analisados de forma descritiva. **RESULTADOS** Participaram 2987 em todo o Brasil. Dos respondentes, 1606 (53,77%) atingiram mais do que 41 pontos. Apenas 10,5% dos apresentaram pontuação inferior a 31 pontos. A maior parte dos participantes cumprem o ritual de comer suas refeições sentados à mesa, 87% declararam ter esta prática de forma habitual, porém apenas 16% declararam que nunca, ou raramente, consomem alimentos sentados à mesa de trabalho e de estudo. Cerca de 14,6% declararam que sempre comem frutas e castanhas quando fazem lanches durante o

dia e 84,47% costumam preparar os alimentos que consomem dentro de suas residências, sempre ou muitas vezes. Dar preferência na aquisição de frutas e verduras produzidas localmente é uma frequente para 53,56%, apesar de apenas 6,9% consumirem alimentos orgânicos. **CONCLUSÃO** As escolhas alimentares estão diretamente relacionadas à saúde e boas práticas de consumo dos indivíduos e da sociedade. Promover alimentação adequada e saudável, por meio de boas ofertas e acesso a alimentos de qualidade é fundamental para a garantia do direito humano e da alimentação adequada.

Palavras-chave: guia alimentar; consumo alimentar; comensalidade;

PROMOÇÃO DE PRÁTICAS ALIMENTARES SAUDÁVEIS NO PROGRAMA SAÚDE DA ESCOLA: CONSTRUÇÃO E AVALIAÇÃO DE UM JOGO EDUCATIVO

AMANDA DA SILVA FRANCO; BRUNA RIBEIRO BARGIELA.
UNIVERSIDADE VEIGA DE ALMEIDA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Atualmente, o sobrepeso e a obesidade são considerados um grave problema de saúde pública. De acordo com o Ministério da Saúde, em 2018 foram registrados, 55,7% da população apresentando excesso de peso. No Brasil, foi registrado o aumento da prevalência de sobrepeso e obesidade entre 25% e 35% em crianças e adolescentes. Parte do aumento excessivo de peso do público infantil e adolescente é justificado pelo consumo desenfreado de alimentos ultraprocessados e baixo consumo de alimentos in natura. Considerando que o tempo que o jovem passa na escola é maior, a instituição de ensino tem uma influência cada vez mais abrangente na alimentação de seus alunos. O Programa Saúde na Escola (PSE) tem como objetivo contribuir para a formação integral dos estudantes por meio de ações de promoção, prevenção e atenção à saúde. Os jogos podem entrar nas escolas para promover e reforçar o debate sobre assuntos transversais, como a importância de uma alimentação adequada e saudável. **OBJETIVO** Apresentar um jogo de tabuleiro sobre o processamento dos alimentos e demais preceitos do Guia Alimentar para a População Brasileira para adolescentes. **METODOLOGIA** Para a construção da ferramenta de educação alimentar e nutricional (EAN) que mais se adequava ao público adolescente foi feita uma revisão de literatura, sobre as principais estratégias de EAN bem-sucedidas registradas. Optou-se pela construção de um jogo de tabuleiro, levando em consideração uma ferramenta barata que não exige um alto custo na confecção. A dinâmica teve como principal objetivo o debate sobre os malefícios do alto consumo de alimentos ultraprocessados e os benefícios de uma alimentação a base alimentos in natura/ minimamente processados, de acordo com o Guia Alimentar. **RESULTADOS** O jogo foi composto por 1 tabuleiro com 28 casas contando com início e fim, pinos de cores diferentes, um dado, 12 casas destinadas as perguntas P, 03 casas referenciadas pela letra D que indicavam um desafio a ser feito em um determinado tempo, 04 casas contendo imagens de diversos alimentos, com a finalidade de propor uma dica para melhorar a alimentação. As perguntas foram referentes ao 2º, 3º, 5º e 6º capítulo do Guia Alimentar. As casas destinadas aos desafios D foram realizadas dinâmicas com figuras de diversos alimentos. O tabuleiro você sabe o que consome? possuem imagens de alimentos in natura,

alimentos processados e ultraprocessados. Essas casas foram apresentadas como carta-dica. Vence o jogo, a primeira equipe que conseguir alcançar o FIM. Cada partida dura em média dez minutos, sendo utilizadas de 12 a 14 cartas- pergunta. No teste realizado, todos os desafios foram cumpridos e todas as cartas-dica foram lidas nas cinco partidas teste. **CONCLUSÃO** A construção de um jogo de tabuleiro atendeu aos objetivos pretendidos, constituindo uma ferramenta interativa para os adolescentes, apresentando de maneira lúdica os preceitos do Guia Alimentar. Sendo assim, assegurando a promoção da alimentação adequada e saudável no âmbito do PSE.

Palavras-chave: jogos educativos; Programa Saúde na Escola; besidade; escolares;

PRÁTICAS ALIMENTARES E FATORES ASSOCIADOS EM UNIVERSITÁRIOS: LINHA DE BASE PADU

PATRICIA DA SILVA CESAR; JOANA FERREIRA DO AMARAL; BRUNA CAROLINA
RAFAEL BARBOSA; ADRIANA LÚCIA MEIRELES; WALERIA DE PAULA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O ingresso na universidade resulta em inúmeras mudanças na vida dos estudantes, seja no estilo de vida, no local de moradia, nos hábitos alimentares, nas relações interpessoais ou nas redes de amizade e de apoio (MENDES; LOPES, 2014). Tais mudanças podem interferir nas práticas alimentares dos universitários, tornando-os mais propensos a hábitos alimentares inadequados como: alimentação fora de casa, consumo de refeições práticas, rápidas e de baixo custo (DUARTE; ALMEIDA; MARTINS, 2013). **OBJETIVO** Avaliar as práticas alimentares de universitários ingressos em 2019 em cursos de graduação da Universidade Federal de Ouro Preto, de acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo epidemiológico de caráter transversal, que avaliou 356 universitários selecionados de quatorze cursos de graduação da Universidade Federal de Ouro Preto, com idade maior ou igual à 18 anos. Os universitários responderam a um questionário autoaplicado e confidencial, composto por perguntas sobre informações acadêmicas do estudante, condições sociodemográficas, hábitos de vida e condições de saúde. A variável desfecho, práticas alimentares, foi obtida por meio da escala desenvolvida e validada por Gabe e Jaime (2019) para indivíduos adultos, baseada nas recomendações da 2ª edição do Guia Alimentar para a População Brasileira (2014). As variáveis explicativas foram organizadas em três blocos: características sociodemográficas, hábitos de vida e condições de saúde. As práticas alimentares foram avaliadas de forma contínua, onde quanto maior o somatório do escore, mais adequadas são as práticas alimentares. As variáveis categóricas foram analisadas por distribuição de frequência. As variáveis que apresentaram valor $p \leq 0,20$ na análise bivariada foram incluídas na regressão linear múltipla, por meio do método backward. Permaneceram no modelo final as variáveis com nível de significância $p < 0,05$. O projeto foi aprovado junto ao Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Ouro Preto, sob o número do parecer 85839418.8.1001.5150. **RESULTADOS** Foram entrevistados 356 estudantes, 57,6% eram do sexo feminino e 65,2% tinham 20 anos ou menos. O modelo final identificou que o somatório do score das

práticas alimentares foram maiores em universitários praticantes de exercício físico (β : 3,10), estando mais próximos de práticas alimentares adequadas e menores entre aqueles com maior exposição às telas (β : -0,44), autoavaliação de saúde ruim (β : -3,63) e entre os universitários que apresentaram sintomas de estresse (β : -2,81), estando mais distantes de práticas alimentares adequadas. **CONCLUSÃO** As evidências deste estudo permitem concluir que praticar atividade física está associado às práticas alimentares mais saudáveis em universitários e que a maior exposição à tela, auto avaliação de saúde ruim e a presença de sintomas de estresse, por sua vez, são fatores associados a práticas alimentares inadequadas neste grupo populacional.

Palavras-chave: alimentação; estudantes universitários; guia alimentar;

EDUCAÇÃO PERMANENTE EM SAÚDE: UMA ESTRATÉGIA PARA PROMOVER ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E ADEQUADA

MAUREN DE CASTRO RITTA; LARISSA AMARAL DE MATOS; LUCIMARA DOS SANTOS MARQUES; ALINE MARQUES BALDEZ.
PREFEITURA MUNICIPAL DO RIO GRANDE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Educação Permanente em Saúde apresenta-se como uma ferramenta importante para aprimorar o trabalho no âmbito do Sistema Único de Saúde, promovendo a transformação das práticas de trabalho em saúde. O Novo Guia Alimentar para a população brasileira tem como proposta o apoio e o incentivo às práticas alimentares saudáveis e apresenta-se na forma de um conjunto de informações e recomendações sobre alimentação que objetivam promover a saúde de pessoas, famílias, comunidades e da sociedade brasileira. Já o Guia Alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos lançado recentemente tem como objetivo trazer recomendações e informações para alimentação saudável para crianças menores de 2 anos com a finalidade de promoção de saúde e, assim, um crescimento e desenvolvimento saudável atingindo assim todo seu potencial. Diante da necessidade de controle e enfrentamento da obesidade, justifica-se este trabalho pela necessidade de capacitar profissionais quanto as orientações contidas nos Guias Alimentares desenvolvidos pelo Ministério da Saúde, e a escolha dos agentes comunitários de saúde para esta atividade de Educação Permanente em Saúde deve-se pelo fato de representarem o elo de comunicação entre a unidade de saúde e a comunidade. **OBJETIVO** Capacitar os agentes comunitários de saúde quanto a alimentação saudável e adequada para crianças menores de 2 anos e para a população brasileira a partir das orientações contidas nos Guias Alimentares desenvolvidos pelo Ministério da Saúde. **METODOLOGIA** Para este trabalho foram convidados 36 agentes comunitários de saúde, os quais desempenham suas atividades junto as Unidades Básicas de Saúde e de Unidades Básica de Saúde da Família, das áreas de cobertura do Núcleo Ampliado em Saúde da Família e Atenção Básica (Portuário e Urbano II). No entanto somente 30 compareceram, tendo em vista que o restante dos convidados se encontravam em período de férias. Para a dinâmica da capacitação foram realizadas as seguintes atividades: apresentação de um vídeo contendo os 10 passos para uma alimentação adequada e saudável conforme Novo Guia Alimentar para a população brasileira; foi ministrada

palestra sobre os 12 passos para alimentação saudável de acordo com o Guia Alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos e, por fim, roda de conversa sobre a quantidade de açúcar e sal contidos nos alimentos. **RESULTADOS** Os 30 agentes comunitários de saúde, os quais participaram da dinâmica, demonstraram interesse e participaram de forma ativa nos debates. Muitos relataram as vivências do território quanto a alimentação infantil e alimentação dos adultos com morbidades, pois observam que alimentos processados e ultraprocessados fazem parte do consumo diário de diversas famílias. **CONCLUSÃO** Visto que a alimentação saudável faz-se necessária e que esta precisa ser incentivada, foi considerado importante por todos os envolvidos tal proposta de educação permanente. Além disso, foi sugerido pelos participantes que os assuntos tratados também sejam levados ao demais membros das equipes com a finalidade de que todos os profissionais da saúde possam contribuir para o enfrentamento à obesidade.

Palavras-chave: Obesidade; Alimentação saudável; Guia Alimentar; Promoção de saúde;

IMPACTO DO CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS NO ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS

LUANA RODRIGUES PEREIRA; LUCIANA BRONZI DE SOUZA; MARINA ALVES
PINHEIRO; LUCIELLE SILVA RIBEIRO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Durante o processo de envelhecimento, ocorrem diversas mudanças anatômicas e funcionais, com repercussões significativas na saúde e nutrição do idoso e que pode ocasionar redução na capacidade funcional. O estado nutricional pode ser definido como um balanço entre a necessidade do indivíduo e a oferta de nutrientes. A transição nutricional, decorrente de mudanças no padrão alimentar e o sedentarismo, trouxeram grande impacto para a saúde e o estado nutricional dos idosos. Dentre as mudanças do padrão alimentar, destaca-se o aumento do consumo de alimentos ultraprocessados, produtos industriais prontos para consumo que se fazem cada vez mais presente no hábito alimentar da população. **OBJETIVO** Avaliar o impacto do consumo de alimentos ultraprocessados no estado nutricional de idosos. **METODOLOGIA** Estudo epidemiológico transversal, com utilização de dados do projeto matriz intitulado Capacidade funcional, estado nutricional e consumo alimentar em idosos. O projeto matriz foi conduzido com uma amostra representativa de idosos de um município de porte médio do interior paulista. Os idosos foram questionados, por meio de formulário padronizado. Para conhecer a capacidade funcional, foram aplicadas a Escala de Atividades de Vida Diária. As variáveis antropométricas avaliadas foram: peso, estatura, Índice de Massa Corporal, perímetro do braço, circunferência muscular do braço, área muscular do braço corrigida, dobra cutânea tricipital e circunferência abdominal. Os dados de antropometria foram associados ao consumo de ultraprocessados. Os dados nutricionais foram obtidos com a aplicação de três recordatório 24 horas em diferentes dias da semana, os dados foram digitados no software NDS-R (Nutrition Data System - Research) para a obtenção de consumo alimentar referenciado nos inquéritos. Os alimentos foram categorizados conforme a classificação

NOVA. RESULTADOS O presente estudo avaliou 361 idosos, sendo destes, a maioria do sexo feminino (62,6%). Em relação à capacidade funcional, foi observado que 89,9% e 67,6% dos idosos foram classificados como totalmente independente para as Atividades de Vida Diária e Atividades Instrumentais da Vida Diária, respectivamente. O grupo dos alimentos in natura ou minimamente processados, foi o de maior contribuição energética diária, fornecendo 1513,69 kcal/dia, o que equivale a 60,41% da ingestão energética diária total. Já o consumo dos alimentos ultraprocessados forneceu 254,12 kcal/dia, contribuindo com 10,88% da ingestão energética diária total. Não foram observadas diferenças significativas nas medidas antropométricas e na capacidade funcional de idosos, segundo o consumo de alimentos ultraprocessados. Encontrou-se associação entre o elevado consumo de alimentos ultraprocessados e as maiores medidas de dobra cutânea tricipital e menores escores para a Atividade Instrumentais de Vida Diária, quanto aplicada a regressão de Poisson.

CONCLUSÃO O peso e o IMC dos idosos participantes do estudo foram considerados adequados para a idade, apesar de apresentarem valores limítrofes para o excesso de peso. Não foram observadas diferenças nas medidas antropométricas e na capacidade funcional de idosos, segundo o consumo de alimentos ultraprocessados, no entanto, o maior consumo de alimentos ultraprocessados se associou à maiores medidas de dobra cutânea tricipital e menores escores para Atividades Instrumentais de Vida Diária.

Palavras-chave: Idosos; Estado Nutricional; Alimentos Ultraprocessados;

A PERSPECTIVA MATERNA SOBRE OS DESAFIOS DO ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO E COMPLEMENTAR

NILTON LUCAS RAMOS¹; BRUNA CRISTINA ZACANTE RAMOS²; ROBERTA FIGUEIREDO RESENDE RIQUETTE¹; JOÃO PAULO TELO PIMENTA²; LUCAS DA COSTA GUIMARAES¹.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO IESB, - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO PROJEÇÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Segundo a determinação da Organização Mundial da Saúde e do Ministério da Saúde, o aleitamento materno deve ser oferecido de forma exclusiva para crianças com até 6 meses de idade, sem o acréscimo de outros alimentos sólidos ou líquidos, exceto se ofertado gotas ou xaropes compostos por vitaminas, sais minerais, medicamentos, suplementos alimentares e sais de reidratação. Diversos fatores podem estar relacionados à interrupção precoce do aleitamento materno exclusivo ou complementar, como a ausência de experiência nesta prática, a produção insuficiente de leite, a presença de fissuras mamilares, o uso de chupeta, a determinação de horários fixos para a amamentação, dentre outros diversos fatores. **OBJETIVO** Identificar quais os principais desafios do aleitamento materno exclusivo e complementar, segundo a perspectiva de mães demonstrada por meio de resultados obtidos em estudos científicos, livros, revistas ou teses. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo bibliográfico com abordagem quantitativa e qualitativa que visa identificar e analisar as causas do desmame precoce e introdução alimentar inadequada durante o aleitamento materno

exclusivo e complementar. A pesquisa foi desenvolvida por meio de estudos científicos, livros, revistas ou teses obtidos nas bases de dados da Scielo (Scientific Electronic Library Online), Lilacs (Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde), Medline (Literatura Internacional em Ciências da Saúde), Capes (Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior). Como critério de inclusão considera-se o uso de textos disponíveis nas bases de dados anteriormente mencionadas desde que publicados de 1985 a 2019, publicados em qualquer idioma. Como critério de exclusão, serão desconsiderados textos que explorem os desafios do aleitamento materno exclusivo e complementar em situações específicas como: mães de crianças adotadas, mães de crianças que apresentam confusão mental e mães impedidas de amamentar por recomendação médica e estudos cuja quantidade de participantes seja inferior a 50 pessoas. Os dados obtidos foram organizados, analisados e registrados através de quadro e análise textual. RESULTADOS Foram encontrados 48 artigos que discorriam em suas publicações sobre os desafios do aleitamento materno exclusivo e complementar e fatores que influenciam o desmame precoce, sendo selecionados 10 artigos observados os critérios de inclusão e exclusão. Dentre as principais dificuldades para a continuidade da amamentação exclusiva após o retorno ao trabalho estão a falta de orientações sobre as técnicas de ordenha, as formas de armazenamento do leite materno ordenhado e o uso do copo em substituição a mamadeira. Observou-se também que o uso de mamadeiras e chupetas diminuem o número de mamadas da criança durante o dia, podendo ser um indicativo que a mãe possui vontade de desmamar a criança, pois o seu uso está associado ao desmame ainda no primeiro mês de vida da criança. CONCLUSÃO O reconhecimento dos desafios do aleitamento materno exclusivo e complementar permite uma aproximação entre o profissional da área da saúde e essas nutrizes, através de um olhar que não se limita a uma avaliação biológica, mas se estende a aprender as razões e motivações que levam essas mães a diminuir ou interromper o tempo de amamentação.

Palavras-chave: Aleitamento Materno; Amamentação; Desafios da amamentação; Desmame precoce;

ASSOCIAÇÃO ENTRE A INSATISFAÇÃO DA IMAGEM CORPORAL E COMPORTAMENTOS DE RISCO PARA DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS EM ADOLESCENTES BRASILEIROS: PENSE, 2015.

IANE RAQUEL BARATA GUIMARÃES; NAIZA NAYLA BANDEIRA DE SA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A adolescência é um período de transição da infância para fase adulta, passando por transformações diversas e formação da nova imagem corporal. Esta é a figura que o indivíduo forma na mente acerca do seu próprio corpo, quando essa imagem é rejeitada ocorre a insatisfação com imagem corporal. Pesquisas associam a insatisfação com a imagem corporal com o sexo, escolaridade, estado nutricional, prática de atividade física, tabagismo, elitismo, doenças crônicas, entre outros. **OBJETIVO** Verificar a associação entre insatisfação com a imagem corporal e comportamentos de riscos para doenças crônicas não transmissíveis, entre adolescentes brasileiros.

METODOLOGIA Trata-se de um estudo transversal, analítico e de base de dados da Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar do ano de 2015. A Imagem Corporal foi selecionada como variável dependente, as variáveis independentes foram sociodemográficas (sexo, cor/etnia, faixa etária, escolaridade, composição familiar e escolaridade materna) e de comportamentos de risco para doenças crônicas não transmissíveis (comportamento e consumo alimentar, sedentarismo, excesso de peso, tabagismo, consumo de bebidas alcoólicas e estado nutricional). Realizou-se uma análise por meio de frequências relativas e absolutas para caracterização dos sujeitos. Verificou-se a associação entre a variável dependente e as variáveis independentes por meio do teste de Qui-quadrado e Regressão Logística, utilizando o programa estatístico Stata 14.0. Conforme a resolução 510 de abril de 2016, se faz dispensável a submissão ao CEP/CONEP, pois o recorte deste estudo se deu em um de banco de dados totalmente público com informações agregadas. **RESULTADOS** Identificou-se que a maioria dos alunos estavam concentrados na região Sudeste, tinha faixa etária de 13 a 15 anos e se estavam no ensino médio. A escolaridade materna mais predominante foi o ensino fundamental e a maioria dos alunos morava com família composta por pai e mãe. A insatisfação com a imagem corporal esteve prevalente no sexo feminino, na região nordeste, entre os que estavam no ensino médio e os filhos de mães que estudaram até o ensino superior. Em relação aos fatores de risco comportamentais para doenças crônicas não transmissíveis houve associação com o comportamento e consumo alimentar, excesso de peso e hábitos sedentários. **CONCLUSÃO** Diante de tais resultados, se faz necessário a efetividade de políticas públicas voltadas aos adolescentes, a fim de sensibilizá-los quanto a importância de hábitos saudáveis e proporcionar ambientes públicos seguros e salubres. É imprescindível também que a mídia propagasse informações acerca da importância dos pais criação hábitos saudáveis na família, na formação da imagem corporal de seus filhos e como a insatisfação com a autoimagem pode estar atrelada aos fatores de risco para doenças crônicas e/ou agudas.

Palavras-chave: Adolescente; Fatores de Risco; Imagem Corporal; Doenças Crônicas;

SATISFAÇÃO E PERCEPÇÃO CORPORAL ENTRE ESTUDANTES DE EDUCAÇÃO FÍSICA.

THAYNA SANTANA DA COSTA; EMILY PINTO; SABRINA DANIELA LOPES VIANA.
CENTRO UNIVERSITÁRIO ADVENTISTA DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO A insatisfação corporal é usada para avaliar a discrepância entre a imagem corporal real e a idealizada¹. A pressão sofrida pelos universitários de Educação Física no decorrer do curso ou até mesmo durante o exercício de sua profissão pode influenciar no aumento do nível de descontentamento e distorção da imagem corporal². **OBJETIVO** Analisar a satisfação e a percepção corporal de graduandos do curso de Educação Física de uma instituição privada de ensino superior na zona sul da cidade de São Paulo. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal de abordagem quantitativa, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Adventista de São Paulo sob o parecer nº 2.958.912. A população foi composta por 126 graduandos de Educação Física de uma instituição de ensino localizada na zona sul de São Paulo. O levantamento

dos dados ocorreu por meio de questionário contendo perguntas sobre idade, peso, altura, semestre do curso, gênero e raça/etnia; o Body Shape Questionnaire (BSQ)^{3,4} e Escala de silhuetas de Stunkard⁵. Foram realizadas as análises estatísticas no software Action Stat: média, desvio padrão, frequências, p-valor (intervalo de confiança de 95%), testes de Kruskal Wallis e de Wilcoxon. **RESULTADOS** Os estudantes em sua maioria eram do sexo masculino (71,0%), de cor parda (41,9%) seguida pela cor branca (32,3%) e faixa etária entre 20 a 29 anos (66,1%), sendo a idade média 23 anos (DP±5,5). No tocante ao estado nutricional: 68,3% estavam eutróficos, sendo o IMC médio de 24,2kg/m² (DP±3,6). Quanto ao BSQ, a pontuação média alcançada foi de 66,64 pontos (DP±4,5) e verificou-se que a maior parte dos estudantes estavam satisfeitos com a imagem corporal (75,2%), não havendo diferenças significativas quando comparado gênero (p=0,47), faixa etária (p=0,15), IMC (p=0,31) e semestre (p=0,84). Porém, de acordo com a escala de silhuetas de Stunkard, 64,6% dos entrevistados estavam insatisfeitos com a imagem corporal. Entre os indivíduos eutróficos, 33,72% (n=29) desejavam aumentar a silhueta e 32,56% desejavam diminuir a silhueta, somando 66,28% de insatisfeitos. Dos alunos que apresentaram sobrepeso, 34,52% (n=29) desejavam aumentar a silhueta e 32,14% desejavam diminuir a silhueta. De acordo com os valores de IMC real e as silhuetas que os estudantes referiam ter, percebe-se uma distorção em 70,63% dos entrevistados. **CONCLUSÃO** Os resultados mostram que a insatisfação corporal está presente no público estudado, independente do IMC e semestre cursado. Percebe-se que a escala de silhuetas foi mais sensível no diagnóstico de insatisfação corporal que o BSQ e apontou que a maior parte dos estudantes se vê com um corpo diferente daquele correspondente ao seu IMC real. Ações com esse grupo são necessárias a fim de prevenir desenvolvimento de transtornos de imagem corporal e alimentares.

Palavras-chave: Imagem Corporal; Educação Física; Universitário; Corpo;

PRÁTICA EDUCATIVA NA CONSTRUÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES MAIS SAUDÁVEIS COMO FERRAMENTA DE PROMOÇÃO DA SAÚDE DO TRABALHADOR EM UMA INSTITUIÇÃO PÚBLICA FEDERAL

SARAH ALMEIDA CORDEIRO; THUANE PASSOS BARBOSA LIMA; BRUNO MACEDO DA COSTA; LORHANE CARVALHO MELONI; WANESSA NATIVIDADE MARINHO; DEBORA KELLY OLIVEIRA DAS NEVES.
FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Chef Circuito Saudável é um concurso de culinária realizado entre os trabalhadores, estagiários e bolsistas em uma instituição pública federal. Consiste em um programa desenvolvido com o intuito de estimular as habilidades culinárias, promover a valorização do ato de cozinhar e a integração social no ambiente de trabalho. A iniciativa é pautada nas diretrizes de promoção da alimentação adequada e saudável nos ambientes de trabalho, instituída pela portaria nº 7, de 26 de outubro de 2016, e na estratégia institucional da Agenda 2030, estabelecidas pelas metas nº 2 e 3 dos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável, do programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento do Milênio. Nesse contexto, o concurso buscou selecionar preparações culinárias,

numa prática educativa, a fim de contribuir na promoção da saúde do trabalhador. **OBJETIVO** Promover a saúde do trabalhador através do incentivo a alimentação mais saudável no ambiente de trabalho. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência da prática educativa realizada no período compreendido entre agosto e dezembro de 2019. Os candidatos que participaram do concurso, assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e fizeram as inscrições de suas receitas, por meio de um formulário eletrônico, na intranet da instituição. Essas receitas passaram por um processo de seleção, segundo os critérios baseados no Guia Alimentar da População Brasileira e nos Alimentos Regionais Brasileiros, do Ministério da Saúde, e somente dez, foram selecionadas para a etapa final. Na etapa final as receitas foram apresentadas e degustadas por uma banca de jurados, sendo composta por convidados externos, nomes da gastronomia brasileira e também por representantes dos trabalhadores. Após a degustação e atribuição de nota pelos jurados, foi realizado um ranking com as dez melhores receitas em um evento com a participação aberta da instituição. **RESULTADOS** As orientações para as preparações culinárias foram disponibilizadas para os trabalhadores de maneira online, através da intranet (rede de comunicação interna) objetivando a sustentabilidade e um maior alcance do material por parte dos usuários, tendo em vista que além do grupo de trabalhadores da instituição, o material pode ser divulgado entre familiares e amigos dos usuários da rede. Além deste canal, o material foi divulgado em diversas atividades coletivas presenciais na instituição, como rodas de conversa, oficinas culinárias, eventos comemorativos, entre outros. Com isso, observamos boa aceitação por parte dos trabalhadores. Muitos relatavam desconhecimento de tais orientações e outros diziam que o material possui relevância para o preparo das refeições no ambiente de trabalho e no meio familiar. **CONCLUSÃO** O concurso Chef Circuito Saudável, como prática educativa em saúde, possui papel auxiliador no desenvolvimento de hábitos alimentares mais saudáveis no ambiente de trabalho. Sendo assim, é fundamental o papel do nutricionista na construção de informações, na orientação e manutenção dos aspectos que norteiam a promoção da saúde do trabalhador.

Palavras-chave: Alimentação saudável; saúde do trabalhador; promoção da saúde;

ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: ABORDAGENS REALIZADAS PELA EQUIPE SAÚDE DA FAMÍLIA NUMA UNIDADE BÁSICA EM FORTALEZA-CE.

NOENIA ALVES DE ARAÚJO; TICIANE DE OLIVEIRA ALBUQUERQUE.
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Estratégia Saúde da Família, modelo assistencial adotado pelo Ministério da Saúde para o Brasil na Política Nacional de Atenção Básica (PNAB), em 2006, tem como principal propósito reorganizar a prática de atenção à saúde em novas bases, fundamentando-se sob a ótica da promoção da saúde. A alimentação e nutrição, por sua vez, constituem requisitos básicos para a proteção e promoção da saúde, uma vez que é fator determinante para a prevenção de doenças crônicas não transmissíveis (DCNTs). Enfatiza-se a importância de pesquisar a prevalência dessas doenças e a sua associação com estado nutricional e consumo alimentar. As principais doenças que

compõem o perfil epidemiológico atual do Brasil estão diretamente relacionadas com a alimentação, aspecto fundamental para a qualidade de vida da população nas ações realizadas pela Estratégia Saúde da Família (BRASIL, 2006; BRASIL, 2010; Brasil, 2013). **OBJETIVO** Investigar a forma como a alimentação é abordada pelos profissionais que compõem a equipe de saúde da família numa Unidade de Saúde (US) em Fortaleza-Ceará. **METODOLOGIA** Trata-se de uma pesquisa exploratória com abordagem quantiquantitativa, com entrevista semiestruturada, que utilizou como amostra onze profissionais integrantes das duas equipes que compõem a Unidade de Saúde cenário do estudo, além das entrevistas também foi utilizada a técnica da observação direta para a coleta das informações. Foram investigados: perfil dos profissionais, tempo de formação e de atuação, realização de orientação alimentar e em que situações isto ocorria, as estratégias e materiais adotadas nas ações educativas voltadas para alimentação, o conhecimento específico sobre o tema, e a prática de educação e orientação nutricional pela equipe. Todos os participantes da pesquisa assinaram o TCLE (Termo de Consentimento Livre e Esclarecido). **RESULTADOS** Verificou-se que a maioria dos profissionais eram do sexo feminino (63,64%), a faixa etária predominante de adultos jovens (63,63%), o tempo de formação variou de 6 meses a 15 anos, destes, a maioria estava no intervalo de 1 a 5 anos de formação (45,46%). Em relação ao tempo de atuação na Estratégia Saúde da Família, 63,63% dos entrevistados atuavam de 1 a 5 anos, e 36,37% atuavam a menos de 1 ano; todos os membros da equipe faziam orientação nutricional, porém o conhecimento específico é frágil; os mesmos evidenciam a existência de uma demanda específica na área do profissional de nutrição; enfatizam a necessidade de capacitações voltadas aos temas de alimentação e nutrição. **CONCLUSÃO** Conclui-se com os resultados deste estudo que os profissionais da Estratégia Saúde da Família realizam rotineiramente atendimento a clientela cujas necessidades de saúde não se limitam a patologia em si, havendo a necessidade de desenvolver ações promotoras de saúde voltadas ao conhecimento de alimentação e nutrição; para isto é necessária a capacitação dos profissionais nessa temática, no entanto, chama-se a atenção sobre a importância do trabalho do profissional nutricionista na atenção básica, o que viria a contribuir para um atendimento integral à população.

Palavras-chave: Ações de Alimentação e nutrição; Alimentação e Nutrição na Atenção Básica; Doenças crônicas não transmissíveis; Estratégia Saúde da Família; Promoção da saúde

PREVALÊNCIA DE EXCESSO DE PESO EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE SÃO LUÍS DE MONTES BELOS, GOIÁS

ADRIANA LUZ MARTINS SAGNO¹; IDA HELENA CARVALHO FRANCESCANTONIO MENEZES¹; LUCILENE MARIA DE SOUSA¹; FRIDA ARAUJO SANTANA²; HAVILLA MENDES DE FARIA².

1. FACULDADE DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO MONTES BELOS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Organização Mundial da Saúde (OMS) considera o excesso de peso um dos principais problemas de saúde do mundo. É o problema de saúde que mais cresce no mundo, sendo

considerada a mais importante desordem nutricional dos países desenvolvidos e em desenvolvimento. Não possui uma característica definida, já que suas causas são multifatoriais. Essa desordem nutricional tem contribuído para o desenvolvimento de diversas patologias gerando grandes desafios para os profissionais que atuam diretamente no tratamento de agravos causados pela obesidade. Nesse sentido a Atenção Básica configura-se como um espaço prioritário para o desenvolvimento de ações voltadas ao indivíduo com excesso de peso.(BRASIL, 2009; 2014; ARAÚJO et al., 2010).

OBJETIVO Avaliar a prevalência do excesso de peso em uma Unidade Básica de Saúde no município de São Luís de Montes Belos, Goiás. **METODOLOGIA** Estudo quantitativo do tipo transversal. O local da pesquisa foi em uma Unidade Básica de Saúde em São Luís de Montes Belos, Goiás. A população foi composta por 2059 famílias. O cálculo amostral foi de 324 famílias, considerando uma perda de 30% a amostra total foi de 420 famílias. A coleta foi realizada com 332 famílias com uma perda de 21% que se recusaram participar da pesquisa ou não foram encontrados após três visitas. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Goiás sob o número de parecer: 2.359.875. Financiado pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Todos participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A coleta de dados foi realizada com a finalidade de coletar as variáveis antropométricas de peso e altura para diagnóstico nutricional através do cálculo do IMC (Índice de Massa Corporal), dos membros adultos da residência com idade de 18 a 59 anos.

RESULTADOS Foram avaliados 533 indivíduos, sendo que 38% foram do sexo masculino e 62% do sexo feminino. A média de peso encontrada em maior proporção foi na faixa etária de 30 a 39 anos em ambos os sexos, sendo que em mulheres o maior foi 71,5 Kg e nos homens foi de 84 Kg. Em relação ao IMC foi encontrado uma média de sobrepeso maior em homens com idade entre 40 a 49 anos e nas mulheres a maior foi entre 50 a 59 anos. Em relação ao estado nutricional segundo o IMC para adultos observa-se que 33% estavam com sobrepeso, 30,5% com obesidade, sendo que 19,9% se encontravam com obesidade grau I, 6,8% com obesidade grau II e 3,8% com obesidade grau III. A média de IMC em mulheres em todas as faixas etárias apresentou sobrepeso. Já em relação a média de IMC dos homens observou que apenas os de idade entre 18 a 29 anos estão eutróficos.

CONCLUSÃO A prevalência do sobrepeso e da obesidade foi maior em mulheres do que em homens. Ainda assim, as taxas são altas para ambos os sexos, gerando índices preocupantes, uma vez que, todas as faixas etárias estão com sobrepeso. Portanto, observa-se a necessidade de implantar medidas de prevenção e tratamento com esses indivíduos. É importante salientar as dificuldades encontradas no tratamento do excesso de peso e a importância de incentivar a população em mudar os hábitos alimentares associado a prática de atividade física. Ressaltando a necessidade do acompanhamento por uma equipe multidisciplinar incluindo o nutricionista para orientar sobre os riscos e as mudanças no estilo de vida, principalmente no âmbito familiar.

Palavras-chave: Obesidade; Avaliação nutricional; Doenças Crônicas não Transmissíveis; Atenção Básica;

DEMANDA CLÍNICO-NUTRICIONAL EM UMA UNIDADE DE SAÚDE DA FAMÍLIA DO MUNICÍPIO DE ABAETETUBA/PA: RELATO DE EXPERIÊNCIA

MARCELO PIO DA SILVA TAVARES; UDSOM FELIPE MORAES BORGES; LUANA
HELENA NOGUEIRA MOURA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O programa de Capacitação em Atenção à Saúde da Criança Estágio Multicampi Saúde surgiu da parceria entre Ministério da Saúde (MS), Ministério da Educação (MEC), Órgãos municipais e a Universidade Federal do Pará (UFPA) e tem caráter extensionista. A saúde é um problema de definição social, cabendo aos profissionais conhecer suas reais necessidades. O estudo da demanda em saúde e suas causas são fundamentais para um planejamento adequado em determinadas localidades. **OBJETIVO** Relatar a demanda clínico-nutricional através de um projeto multidisciplinar do Ministério da Saúde em parceria a Universidade Federal do Pará em uma Unidade de Saúde da Família em um bairro periférico do município de Abaetetuba. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência de alunos do curso de nutrição e psicologia, com o auxílio de uma enfermeira da Unidade de Saúde da Família a qual era o local de estudo no município de Abaetetuba, durante o mês de fevereiro de 2020, através de um projeto multidisciplinar. Foram divididos grupos de alunos, sendo esse composto por 4 alunos do curso de nutrição e um do curso de psicologia, para serem supervisionados por um preceptor no caso, enfermeira da Unidade para compreender a atuação do profissional no ambiente da Saúde Coletiva. Apesar do projeto ser voltado a saúde da criança, os alunos também participavam de atendimentos a demanda espontânea. A unidade de saúde funcionava de acordo com a Política Nacional de Saúde na Atenção Básica. Atendimentos com nutricionista e educador físico e outras profissões, eram realizados uma vez por semana através do Núcleo de Atenção a Saúde da Família (NASF), o qual, diante da decisão do atual governo, só tem recursos para funcionar até o final do ano de 2020. Para conhecer a demanda, foram acompanhados atendimentos com a enfermeira, visitas domiciliares, atendimentos com o NASF e conversas com os profissionais da Unidade. **RESULTADOS** Durante o período de estágio, foram identificados pontos que irão interferir no estado clínico e nutricional da população, como: localidade; questões higiênico-sanitárias e acessibilidade a alimentos. Casos de parasitoses principalmente infantil - foram mais frequentes, os quais interferiam diretamente no estado nutricional de crianças, com casos de desnutrição e carências nutricionais. Além disso, foi notória na unidade estudada, uma série de casos de gravidez na adolescência, que, apesar da atuação dos profissionais em ofertar educação em saúde e diálogos sobre planejamento familiar, a grande frequência de casos ainda existe. Entre os adultos e idosos, haviam casos de tuberculose, sendo primordial a atuação de um nutricionista no acompanhamento do tratamento da doença para manutenção do estado nutricional. Entretanto, entre esse grupo, a hipertensão arterial foi a patologia mais frequente ao longo do estágio, que, em conversa com os usuários e conhecendo seus hábitos alimentares, foi identificado que a maioria dos quadros de hipertensão, podem ser oriundos da alimentação inadequada, como o alto consumo de alimentos fritos e farinha de mandioca, sendo esta, a base principal da alimentação de muitas pessoas. Concomitante a isso, o alto consumo de alimentos ultraprocessados também são fatores que se associam aos casos. **CONCLUSÃO** Nota-se, portanto, a importância de se avaliar a demanda existente em um determinado bairro de um município, pois, o planejamento nutricional pode ser trabalhado com êxito conhecendo a necessidade populacional da localidade.

Palavras-chave: Necessidade Nutricional; Saúde Coletiva; Saúde Pública;

COMA SEM DESPERDÍCIOS VISANDO O APROVEITANDO INTEGRAL DOS ALIMENTOS: O RELATO DE EXPERIÊNCIA DA CONSTRUÇÃO DE UMA CARTILHA PARA FAMÍLIAS ASSISTIDAS PELA PASTORAL DA CRIANÇA DE UMA IGREJA NA ZONA OESTE DO RIO DE JANEIRO.

CLÁUDIA LARISSA CAMACHO PEREIRA; AMANDA DA SILVA FRANCO; JOYCE DA SILVA BRITO ANSELMO; FERNANDA BRITO DE CARVALHO; THAÍS MICHEL PINHEIRO; MARIA ALDA DE MELO SILVA DE MIRANDA.
FACULDADE BEZERRA DE ARAÚJO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A utilização integral dos alimentos além da economia, envolve questões ambientais e o comer de forma adequada, atendendo as necessidades nutricionais dos indivíduos. A adoção de uma alimentação adequada e saudável é um problema econômico, pois boa parte da população não possui acesso aos alimentos de boa qualidade nutricional. Desta forma, aproveitar os alimentos integralmente, através da diversidade de vitaminas e minerais presentes em partes que são descartadas, geraria variedade de nutrientes aos indivíduos de baixa renda, diminuindo assim a incidência de doenças e deficiências nutricionais. Ações visando a redução do descarte inadequado de alimentos são indispensáveis, pois algumas informações são passadas de forma inverídica, gerando julgamentos e um alto índice de desperdício. **OBJETIVO** O objetivo desse relato é apresentar a construção de uma cartilha titulada de Coma sem desperdícios, que tem por finalidade a apresentação de informações de como orientar a população a respeito de uma alimentação com mais diversidade nutricional, otimizando os gastos e potencializando o aproveitamento integral. **METODOLOGIA** Trata-se de relato de experiência da elaboração de material educativo desenvolvido por meio das seguintes etapas: definição de problemas e tema, referencial teórico e plano de ação. Neste trabalho, utilizou-se o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, documento que é imprescindível para que os participantes estejam cientes dos possíveis riscos, benefícios e procedimentos que poderão ser realizados. Ademais, após a leitura deste termo, o indivíduo possui autonomia para participar do presente estudo. **RESULTADOS** A definição de problemas se deu junto à população do projeto, famílias assistidas pela pastoral da criança em Guaratiba RJ, no período de março de 2019. Foram levantadas questões do cotidiano das famílias no que se refere à alimentação. Assim, temas como falta de recursos financeiros, dificuldades de compra, armazenamento e conservação dos alimentos e de realizar preparações saudáveis com pouco recurso foram os principais aspectos identificados. A segunda etapa foi a busca do referencial teórico para elaboração das atividades que comporiam o plano de ação. Assim, a elaboração da cartilha se pautou em referenciais teóricos para as seguintes temáticas: aproveitamento integral dos alimentos; armazenamento, controle e qualidade dos alimentos e receitas que possuem o papel de diminuir os impactos ambientais. A última etapa resultou no plano de ação, baseado em dois encontros presenciais na igreja, abordando as necessidades da população. A Cartilha foi entregue no último encontro e buscou sistematizar as informações apresentadas nos encontros. A versão final da cartilha contém 20 páginas e foi organizada em 4 tópicos. Sendo eles: Sustentabilidade? Já olhou para sua geladeira Dicas da nutri Não é lixo, é comida!. **CONCLUSÃO** As famílias assistidas obtiveram maiores informações à respeito da alimentação mais saudável e nutritiva. Além disso, constatou-se a sua expressiva mobilização para a utilização de alimentos em sua forma integral e da crescente preocupação no armazenamento e

conservação dos alimentos, havendo, de forma constante, o esclarecimento de dúvidas a cerca dos temas abordados nos encontros.

Palavras-chave: Aproveitamento integral de alimentos; alimentação adequada e saudável; economia; segurança alimentar e nutricional;

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS ENTRE 5 A 10 ANOS PERTENCENTES A REGIÕES DE SAÚDE ASSISTIDAS PELO SISVAN WEB NO ESTADO DO PARÁ NO ANO DE 2019

HELEN BETÂNIA LOBATO RODRIGUES; SORAYA MARIANA MENDES DUARTE;
RAYSSA DA SILVA GUIMARAES LIMA; VANESSA LIMA CARVALHO; MIRIÃ
CRISTINA MENDES DA SILVA.
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Costa e colaboradores - 2017, destacam que às mudanças nos perfis demográfico e epidemiológico da população brasileira caracteriza uma progressão da chamada transição nutricional, onde a obesidade consolidou-se como agravo nutricional associado à alta incidência de Doenças Crônicas não transmissíveis DCNT. Por isso, com o objetivo de promover crescimento e desenvolvimento infantil adequado, o Ministério da saúde utiliza o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional SISVAN Web, uma plataforma disponível via internet, caracterizado por ser um sistema de informação em saúde (SIS), atuando como banco de dados base para pesquisas, estratégias e auxiliando na criação de políticas públicas, analisando além do estado nutricional e consumo alimentar de várias faixas etárias, ambas assistidas pelo Sistema Único de Saúde SUS na Atenção Básica de Saúde. Como critério de diagnóstico para avaliação do Estado Nutricional, existem os índices antropométricos. Costa et al (2017) ajuda a definir índices antropométricos como a relação entre duas variáveis corporais entre si, com a finalidade de juntos traçarem diagnósticos mais eficientes.

OBJETIVO Diante do exposto, o objetivo do trabalho foi avaliar o Estado nutricional de crianças entre 5 a 10 anos no estado do Pará pertencentes a regiões de saúde assistidas pelo Sistema de Vigilância Nutricional e Alimentar (SISVAN) no ano de 2019.

METODOLOGIA Trata-se de um estudo transversal, quantitativo e retrospectivo desenvolvido a partir da utilização do banco de dados secundários do SISVAN. Os dados analisados são referentes a crianças de 5 a 10 anos, utilizando apenas o Índice de Massa Corporal (IMC) por IDADE como critério de pesquisa. Foram consideradas as seguintes classificações: Magreza acentuada, Magreza, Eutrofia, Sobrepeso, Obesidade, e Obesidade grave. No que diz respeito a localidade, foram escolhidas apenas regiões de saúde, divididas em: Araguaia, Baixo Amazonas, Carajás, Lago de Tucuruí, Metropolitana I, Metropolitana II, Metropolitana III, Rio Caetés, Tapajós, Tocantins, Xingu, Marajó I e Marajó II, todas referentes ao estado do Pará.

RESULTADOS Analisando o estado nutricional de 222.042 crianças do estado do Pará, constatou-se a prevalência de índices de eutrofia correspondentes a 72,63% (161.259), dentre as 13 regiões de saúde, em especial em Lago do Tucuruí equivalente a 77,74% (9682). Em seguida, a classificação de sobrepeso, com 12,53% (27.825), representada pela região metropolitana III

correspondente a 14.81% (4616). O terceiro maior índice corresponde a obesidade, com 5,31% (11.791), traduzidos pela região do Tocantins, equivalente a 6.78% (1581). O perfil nutricional de crianças com magreza foi equivalente a 4.04% (8.964), a região de saúde que apresenta prevalência de magreza é o Lago de Tucuruí com 4,67% (581). Por último, destaca magreza acentuada com 2.61% (5.789), a região de saúde que apresentou prevalência de casos com magreza acentuada foi a região Metropolitana III com 3.42% (1.067). **CONCLUSÃO** Apesar disso, os níveis de obesidade e sobrepeso se mostraram quantitativamente significativos, quando se leva em consideração as regiões de saúde no olhar individualizado. O estudo mostrou que a prevalência de eutrofia não reflete a realidade geral dessas regiões, sendo que em algumas regiões ocorreu predominância de casos referentes a obesidade e sobrepeso. Por isso, é necessário que haja um olhar cada vez mais humanizado por parte dos profissionais de saúde, especialmente nutricionistas, com a finalidade de promover hábitos alimentares saudáveis, justamente pelo o estado nutricional ser influenciado diretamente pelo consumo alimentar.

Palavras-chave: Estado Nutricional; SISVAN; Pará;

OUTUBRO ROSA E NOVEMBRO AZUL: ATIVIDADE INTEGRATIVA PARA PROMOÇÃO DE HÁBITOS SAUDÁVEIS COM ESTUDANTES DE UMA FACULDADE DA ZONA OESTE DO RIO DE JANEIRO.

ANA CRISTINA BRITO DA SILVA; SONIA MARIA BERBAT ANDRADE PAULA;
OCILENE DOS SANTOS ANDRADE; MARIA EFIGÊNIA SOARES DE CARVALHO.
FACULDADE BEZERRA DE ARAÚJO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O câncer de mama é o segundo mais frequente em mulheres no Brasil, representando em torno de 25% de todos os cânceres que afetam o sexo feminino. O câncer de próstata é o mais frequente entre os homens, considerado um câncer da terceira idade, já que cerca de 75% dos casos no mundo ocorrem a partir dos 65 anos, além de ser a segunda causa de morte por câncer em homens no Brasil, com mais de 14 mil óbitos. Uma das formas de evitar o câncer é a alimentação saudável, praticar atividade física e manter o peso adequado. A faculdade pode ser estendida como um espaço de articulação entre ações de educação e de saúde, conforme a Política Nacional de Promoção da Saúde (PNPS). **OBJETIVO** Conscientizar, de forma interativa, o conhecimento sobre os benefícios da ingestão rica de alimentos de origem vegetal e pobre em alimentos ultraprocessados, como forma de prevenir o câncer. **METODOLOGIA** Foi realizada uma prática educativa integrativa no Auditório de uma faculdade da zona oeste do Rio de Janeiro e contou com a participação de 45 estudantes de nutrição da disciplina de Saúde Coletiva e o estágio Supervisionado de Saúde Coletiva, ambos acompanhados por suas professoras, visando à construção compartilhada de ações de promoção da saúde. Sendo aplicado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os alunos do estágio realizaram a prática envolvendo o tema Outubro rosa e Novembro azul para os acadêmicos da disciplina. Sendo apresentados em 02 exposições, alimentos que previnem o câncer: origem vegetal, como frutas, hortaliças, legumes e cereais integrais, e os que contribuem para o desenvolvimento do

câncer: produtos ultraprocessados e embutidos; apresentados através de embalagens, produtos in natura e especiarias. Informando sobre as propriedades nutricionais dos alimentos expostos. e demonstração quantitativa de açúcar dos alimentos industrializados. **RESULTADOS** A prática educativa foi muito participativa e promoveu debate do grupo acerca do tema, resultando em posterior procura dos mesmos com maior interesse no assunto e foi notório como os participantes ficaram surpresos com as informações, principalmente sobre as dos alimentos industrializados que fazem parte do cotidiano da população e o aumento dos riscos de desenvolvimento de células neoplásicas em questão. **CONCLUSÃO** A atividade realizada pode atuar na promoção de informações de saúde referente ao tema abordado, despertando interesse sobre ações preventivas e os riscos de uma alimentação inadequada. A faculdade é um ambiente favorável à vivência e troca de saberes, fomentando que sejam cidadãos responsáveis por melhores hábitos alimentares, auxiliando também na formação profissional. O compartilhamento na ação educativa proporcionou estímulo para uma ingestão alimentar consciente.

Palavras-chave: alimentação; Câncer de mama; Câncer de Próstata;

PREVALÊNCIA DE SINTOMAS DE TRANSTORNO DE ANSIEDADE E DEPRESSÃO E A RELAÇÃO COM O EXCESSO DE PESO ENTRE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS: LINHA DE BASE PADU

WALERIA DE PAULA; ADRIANA LÚCIA MEIRELES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO No início da vida acadêmica os estudantes universitários enfrentam diversas transformações em um curto espaço de tempo, como mudanças nos hábitos alimentares, na rotina e relações sociais, os quais exigem responsabilidade e adaptação. Este é também um período propício ao aparecimento de sintomas de transtorno de ansiedade e depressão ou de piora de quadros já existentes. **OBJETIVO** Determinar a prevalência de transtornos de ansiedade e depressão e verificar a relação com o excesso de peso em estudantes ingressantes da Universidade Federal de Ouro Preto. **METODOLOGIA** O estudo teve delineamento transversal e a amostra foi composta por 356 estudantes ingressantes no ano de 2019 de quatorze cursos de diferentes áreas da Universidade Federal de Ouro Preto. Os estudantes responderam um questionário autoaplicado e impresso, que abrangia questões sociodemográficas, hábitos de vida e condições de saúde. A variável explicativa de excesso de peso foi obtida através das informações autorreferidas de peso e altura que originaram na classificação do índice de massa corporal. A variável desfecho foi obtida por meio da classificação dos sintomas de transtorno de ansiedade e depressão, avaliados pela escala DASS21 (Depression, Anxiety and Stress Scale -21). Foram realizadas análises descritiva e bivariada (regressão de Poisson com variância robusta bruta e ajustada por sexo e idade), no software estatístico STATA versão 13.0. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFOP. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** A prevalência de sintomas de transtorno de ansiedade foi de 42,5% e de depressão de 33,2%, considerando a presença

de ao menos sintomas moderados ou severos para os transtornos. Dentre os participantes 57,6% eram do sexo feminino, 65,2% com idade menor ou igual a 20 anos. 22,5% dos estudantes foram classificados com excesso de peso e dentre eles 24,4% apresentaram sintomas de ansiedade e 28,8% de depressão. Na análise bivariada bruta foi observada a relação positiva entre os sintomas de depressão e excesso de peso (RP: 1,39/ IC: 1.01 1,89), mas a mesma não se manteve ao ser ajustada por sexo e idade. **CONCLUSÃO** Foi observada elevada prevalência dos transtornos de ansiedade e depressão em estudantes ingressantes, o que pode ser explicado pela própria forma de entrada nas Universidades, pressão para aprovação, ansiedade pré prova entre outros fatores. A maioria dos estudantes não apresentou excesso de peso, mas é importante ressaltar que essa variável pode ser modificada ao longo dos anos da vida acadêmica devido às práticas alimentares adotadas e embora não tenha sido observada relação estatística significativa com os sintomas de ansiedade e depressão deve-se acompanhar ao longo dos anos se essa variável pode potencializar os sintomas dos transtornos.

Palavras-chave: ansiedade; depressão; sobrepeso; estudantes;

FORMAS DE EDUCAÇÃO EM SAÚDE PROMOVIDAS EM UM BANCO DE LEITE HUMANO

VANDA HELOIZA MARVÃO SOARES¹; MONIQUE DA COSTA LISBOA²; CREUSA BARBOSA DOS SANTOS TRINDADE¹; CYNARA MELO SOUZA¹; NATÁLIA PINTO ASSUNÇÃO³; PILAR MARIA DE OLIVEIRA MORAES¹.

1. FUNDAÇÃO SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DO PARÁ, - BRASIL; 2. ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, - BRASIL; 3. FACULDADE UNINASSAU, - BRASIL.

INTRODUÇÃO No Brasil, aponta-se que a maioria das mulheres inicia a amamentação, porém não concluem os seis meses de aleitamento materno exclusivo e isso, por vezes, acontece devido à falta de informação. O Banco de Leite Humano (BLH) é caracterizado como um elemento responsável por estratégias a favor da amamentação, fazendo com que seja fomentada uma maior assistência no binômio mãe-lactente (3). É de extrema importância a realização de atividades educativas onde possa ser feita a troca de confiança e conhecimento com o público, pois é através desta relação onde a promoção da saúde consolida-se (1). Além de promover o ensino-aprendizagem como via de mão dupla entre profissionais de saúde e o público-alvo, este processo é extremamente importante pois atua fortemente na promoção da saúde e também na reflexão e orientação da prática, da educação e da assistência aos agentes formadores envolvidos (2). **OBJETIVO** Identificar formas de abordagens de maior adesão nas práticas educacionais promovidas por um Banco de Leite Humano. **METODOLOGIA** Trata-se de uma pesquisa de natureza observacional e descritiva ocorrida no período de 2018 e 2019 em um Banco de Leite de Referência. A base do estudo foi retirada dos dados secundários disponíveis nos registros das frequências das atividades realizadas. Nos registros, foi possível verificar as formas metodológicas de ações educativas ocorridas nos dois anos citados. Todos os dados foram retirados e repassados para uma planilha eletrônica no software Microsoft Office

Excel para que fossem devidamente tabulados. **RESULTADOS** Nos anos de 2018 e 2019, o público alcançado com as atividades educativas realizadas pelo banco de leite humano totalizou em 793 pessoas. As práticas educativas dividiram-se em: rodas de conversa, palestras, visita acadêmica, treinamentos e oficinas de aleitamento materno. As atividades que mais se destacaram foram as rodas de conversa apresentando 39,6% das ações desenvolvidas na maioria das vezes com mães e profissionais de saúde; oficinas de aleitamento materno com cerca de 24,3%, sempre destinadas aos profissionais de saúde e visitas acadêmicas com o percentual de 18,2%, onde o público correspondia geralmente por alunos de instituições de ensino conveniadas. As ações educativas como palestras e treinamentos, obtiveram os resultados de 13,4% e 4,5%, respectivamente. **CONCLUSÃO** Pode-se observar que neste estudo há uma tendência da prática da roda de conversa como método de maior atividade no apoio à amamentação, onde o envolvimento coletivo, possibilita a troca de experiências consolidando e fortalecendo a promoção e o apoio ao aleitamento materno na sociedade.

Palavras-chave: educação; promoção; atividades educacionais;

IDENTIFICAÇÃO DOS ESTÁGIOS DE MUDANÇA DO COMPORTAMENTO ALIMENTAR À LUZ DO MODELO TRANSTEÓRICO: UM ESTUDO TRANSVERSAL

SAMARA CHRIST TEIXEIRA; FELIPE MENDES DELPINO; LARISSA PADILHA DE BRITO; LAURA SANTOS GULARTE; JUCELI SOARES SALLABERRY; DENISE PETRUCCI GIGANTE.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O estudo sobre comportamento alimentar está relacionado ao planejamento e sucesso de intervenções nutricionais. A identificação dos diferentes estágios do comportamento alimentar pelo modelo transteórico associada à intervenção nutricional, pretende orientar a prevenção das doenças crônicas não transmissíveis. Considerando a complexidade do comportamento alimentar, é necessário que os estágios de mudança sejam avaliados com o foco em determinado hábito ou grupo alimentar, focalizando diferentes aspectos: tamanho e quantidade das porções ingeridas, consumo de gordura, frutas, legumes e verduras e prática de atividade física (TORAL et al, 2006). **OBJETIVO** Determinar estágios de mudança de comportamento alimentar em relação ao tamanho/quantidade das porções, consumo de frutas e verduras, consumo de gordura e prática de atividade física e classificar os indivíduos de acordo com o modelo transteórico. **METODOLOGIA** Estudo transversal realizado em adultos de 20-59 anos em nove territórios adstritos a Unidades de Estratégia de Saúde da Família em Pelotas/RS. Estágios de Mudança de Comportamento Alimentar foram avaliados por instrumento traduzido e adaptado no qual indica que as alterações no comportamento relacionado à saúde ocorrem através de cinco estágios distintos: pré-contemplação - a mudança comportamental não foi considerada e não há intenção de adotá-la num futuro próximo (TORAL et al, 2006). Contemplação - há consciência do problema e consideração da possibilidade de mudança (BERNARDES, 2009). Decisão - pretende-se alterar o comportamento num futuro próximo (PROCHASKA et al, 1996). Ação - alteração de comportamento no último mês (MOREIRA, 2010). Manutenção - modificação

de comportamento há pelo menos seis meses (TORAL et al., 2006). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Faculdade de Enfermagem da Universidade Federal de Pelotas sob número 3.166.109. **RESULTADOS** Em relação aos estágios, para a quantidade e tamanho das porções, 28,9% foram classificados em pré-contemplação, 8,7% na contemplação, 0,9% na decisão, 8,3% na ação e 53,2% na manutenção. Para o consumo de frutas/vegetais, a pré-contemplação e manutenção apresentaram prevalências próximas, sendo 41,3% e 42,7% respectivamente, enquanto 11% foram classificados em contemplação, na ação 3,2% e decisão 1,8%. Para o consumo de gordura, maior proporção estava no estágio de manutenção 62,4%, mas cerca de um quarto ficou em pré-contemplação 24,8% e proporção semelhante foi encontrada em contemplação e ação 6,4%. Em relação a prática de uma vida mais ativa cerca de 70% referiram a manutenção dessa prática há mais de seis meses, enquanto um quarto 24,4% ainda se encontrava em pré-contemplação. Os estágios de contemplação 2,3% e ação 2,8% foram menos referidos. O estágio de decisão para a prática de atividade física ou consumo de gordura foi nulo. **CONCLUSÃO** A proporção de adultos que se encontra nos estágios de pré-contemplação ainda é bastante elevada, especialmente para o consumo de frutas, vegetais e gorduras. Por outro lado, essa população parece estar mais consciente em relação ao tamanho das porções e a prática de atividade física. Porém, pelo menos um quarto dos entrevistados ainda está no estágio de pré-contemplação também nesses comportamentos. Assim, a alta prevalência de adultos em pré-contemplação evidencia a importância de atenção especial para a promoção de hábitos alimentares saudáveis e garantia de qualidade de vida nesse grupo populacional.

Palavras-chave: adultos; comportamento alimentar; dieta; estratégia de saúde da família;

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL COM VISTAS A GARANTIA DA DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA

AMANDA DA SILVA FRANCO; LETÍCIA GUIMARÃES DE SÁ; THAÍS MICHEL PINHEIRO; CLÁUDIA LARISSA CAMACHO PEREIRA; MARIA ALDA DE MELO SILVA DE MIRANDA.

FACULDADE BEZERRA DE ARAUJO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Segurança Alimentar e Nutricional, caracteriza-se pelo direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis, visando a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). No Brasil, a Insegurança Alimentar e Nutricional foi observada em 22,6% da população brasileira, sendo a prevalência por região de 14,5% no Sudeste. Apesar de a fome ter diminuído, com a saída do Brasil do Mapa da Fome em 2014, atualmente ela volta a ser uma preocupação, o que demanda ações e estratégias mais focalizadas e específicas nos territórios mais vulneráveis. A Educação Alimentar e Nutricional vem sendo adotada como estratégia para promover o direito humano à alimentação adequada. **OBJETIVO** Relatar a experiência de elaboração de oficinas de educação alimentar e nutricional, a partir das

necessidades suscitadas por um grupo de famílias assistidas pela Pastoral da Criança na Zona Oeste do estado do Rio de Janeiro. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência sobre a elaboração de oficinas teórica e prática desenvolvidas a partir do método de pesquisa-ação. No primeiro encontro obteve-se o aceite dos participantes, a partir da aplicação do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e uma enquete dos assuntos que eles teriam interesse de ouvir. No segundo momento foi realizado um diagnóstico das famílias assistidas, sendo aplicado um questionário para coletar dados socioeconômicos e antropométricos e Escala Brasileira de Segurança Alimentar. A partir da análise dos questionários aplicados, deu início a segunda etapa: composta por 2 oficinas com a temática alimentação e nutrição, focando questões da organização até a preparo do alimento, visando o aproveitamento integral dos alimentos. As oficinas com duração de 4h, cada, foram realizadas na Pastoral da Criança em Guaratiba RJ, no período de março a junho de 2019 e contou com uma média de 13 famílias assistidas. **RESULTADOS** A primeira oficina realizada abordou os assuntos: economia doméstica (dicas de locais de compra, organização da geladeira, alimentos da safra), apresentação dos 10 passos para uma alimentação saudável (retirado do Guia Alimentar para a população brasileira de 2014). Buscou-se abordar a temática da sustentabilidade dando enfoque sobre ecossistema e o desperdício de alimentos, conscientizando como é possível reduzir os resíduos em seus lares. A segunda oficina teve como objetivo ensinar às famílias receitas saudáveis pautadas no aproveitamento integral dos alimentos, com base na cultura local. Ao final do encontro foi entregue uma cartilha com as informações partilhadas nos dois encontros e um certificado de participação. **CONCLUSÃO** A insegurança alimentar e nutricional ainda é uma realidade no Brasil, conhecer as diferentes realidades e intervir é essencial para que seja possível melhorar o estado nutricional e hábitos alimentares dos indivíduos. As atividades tiveram boa adesão e de acordo com as avaliações realizadas ao final da capacitação, as famílias sentiam-se mais autônomas para fazer escolhas, bem como mantê-las em prática, podendo contribuir na garantia do DHAA.

Palavras-chave: Educação Nutricional; Segurança Alimentar e Nutricional; Aproveitamento Integral dos Alimentos; Economia Doméstica;

ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR CONSCIENTE PARA PROMOÇÃO DA SAÚDE INFANTIL: AÇÃO EDUCATIVA EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE EM BELÉM, PARÁ.

DÉBORA SUELLEN RIBEIRO GOMES¹; JANE DE ALMEIDA PEREIRA²; NAIZA NAYLA BANDEIRA DE SA¹; LETICIA DOS SANTOS RODRIGUES¹; CAMILA DE CASSIA DA SILVA DE FRANCA².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL; 2. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Entende-se por alimentação complementar a introdução de todo alimento nutritivo, sólido ou líquido, sendo este diferente do leite humano materno oferecido ao lactente, a fim de suprir

suas necessidades nutricionais, sendo recomendado seu início aos seis meses de vida da criança. Porém, neste momento é comum surgirem dúvidas pelas lactantes e familiares da criança sobre como iniciar este processo, e cabe ao profissional nutricionista orientá-los corretamente nesta fase para promoção de uma alimentação adequada, segura e saudável, tal como, auxiliar na redução de práticas incorretas e prejudiciais, auxiliando na prevenção de doenças associadas à alimentação complementar equivocada. **OBJETIVO** Realizar ação de Educação Alimentar e Nutricional com mães e familiares para orientar sobre a correta introdução alimentar de crianças que completaram seis meses de vida. **METODOLOGIA** A ação educativa ocorreu em uma Unidade Municipal de Saúde, em Belém-Pará. Foi planejada e executada por acadêmicas do curso de nutrição, sob orientação da nutricionista da Unidade e preceptora do Programa de Capacitação em Atenção à Saúde da Criança da Universidade Federal do Pará. A proposta educativa ocorreu no mês de outubro de 2019, no período da tarde e foi organizada em cinco etapas: 1. levantamento do referencial bibliográfico sobre a temática a ser abordada; 2. Produção de folder educativo com informações relacionadas a alimentação complementar; 3. Aquisição de frutas para demonstração da consistência adequada da alimentação a ser ofertada; 4. Aplicação da atividade na Unidade Municipal de Saúde, com a distribuição dos folders impressos aos usuários e explicação acerca da alimentação complementar, o que é, quais alimentos ofertar de acordo com a faixa etária da criança e forma de aleitamento, quantidade a ser ofertada, cuidados higiênicos a serem tomados durante o manuseio da preparação para a criança e demonstração prática sobre a consistência da mesma; 5. Nesta última etapa houve um espaço para perguntas e respostas acerca da temática proposta. **RESULTADOS** Esta ação educativa contou com a participação de 13 usuários, entre mães, avós, pais e tios de crianças que aguardavam atendimento na sala de vacina ou com a nutricionista. Observou-se o interesse do público presente em aprender quando ofertar novos alimentos à criança e como fazer isso, o que inclui quais alimentos são permitidos, como prepará-los, a quantidade que a criança pode receber, bem como a higiene na manipulação desse alimento. Os principais questionamentos foram: Quais frutas posso ofertar?, Quantas colheres são necessárias?, Posso temperar com sal?, Se eu não conseguir dar mama até os seis meses, posso dar outro leite?. Assim, foi possível compartilhar conhecimentos na tentativa de minimizar práticas equivocadas na introdução alimentar. Além disso, aliada a entrega de material explicativo, foi reforçada a importância da consulta com um nutricionista para avaliação e aconselhamento individual. **CONCLUSÃO** Com esta atividade foi possível observar os desafios para uma alimentação complementar correta, principalmente pela carência de conhecimento materno e familiar quanto a este processo. Logo, é de responsabilidade do profissional de saúde, orientar pais e familiares sobre a forma adequada de realizá-la, dando ênfase ao tipo de alimento a ser ofertado, sua consistência e quantidade, além dos cuidados higiênicos necessários promovendo-se hábitos alimentares saudáveis e redução de deficiências nutricionais na infância.

Palavras-chave: Educação em saúde; Alimentação infantil; Nutrição do lactente;

INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS, BIOQUÍMICOS E FATORES DE RISCO CARDIOVASCULAR EM IDOSOS.

WALYSON SANTOS DE SOUZA¹; RAYANNE VIEIRA DA SILVA²; ANGELA MARIA DE SOUZA MOREIRA³; ELENILCE PEREIRA DE CARVALHO⁴; LIVIA MARTINS COSTA E

SILVA⁴.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, - BRASIL; 4. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO JOÃO DE BARROS BARRETO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As doenças cardiovasculares estão surgindo com maior frequência ao passar dos anos, o que significa que os fatores associados ao seu desenvolvimento estão cada vez mais presentes na vida dos indivíduos, dentre eles, a obesidade apresenta importante destaque. O excesso de peso é representando muitas vezes pelas mudanças ocorridas na sociedade, especialmente associadas ao estilo de vida, como a má alimentação e o sedentarismo, refletindo de forma negativa sobre o metabolismo. Algumas estratégias clínicas são utilizadas para verificar a predisposição ou presença de doenças cardiovasculares, com objetivo de atuar de forma preventiva durante o desenvolvimento de cardiopatias. **OBJETIVO** Avaliar a presença de fatores de risco cardiovascular em idosos por meio de indicadores antropométricos e bioquímicos. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, realizado com 90 idosos atendidos no ambulatório de nutrição de um hospital universitário de Belém do Pará. A pesquisa teve aprovação pelo comitê de Ética e Pesquisa do Hospital João de Barros Barreto, sob o parecer número 3.599.208, sendo realizada no período de Maio a Novembro de 2019. Para a coleta de dados foram aferidas medidas antropométricas, tais como: circunferência da cintura e circunferência do quadril, como também a obtenção de resultados de exames bioquímicos. Os pontos de cortes utilizados para a circunferência da cintura foram de >94 centímetros para homens e >88 centímetros para as mulheres, para o cálculo da razão cintura/quadril, foi feita a divisão entre a circunferência da cintura e a circunferência do quadril, tendo como ponto de corte a classificação, $\geq 0,85$ para mulheres e $\geq 1,0$ para homens, conforme a organização mundial de saúde (OMS)³. Os resultados foram avaliados de forma descritiva. **RESULTADOS** Participaram da pesquisa 90 idosos, com idade entre 60 a 90 anos, sendo predominante o sexo feminino 71,11%. Foi identificado que 58,89% apresentou todos ou quase todos os fatores de riscos para a ocorrência de eventos cardiovasculares. Entre esses fatores, a inadequação pela razão cintura/quadril, foi a que mostrou-se mais prevalente na maioria dos indivíduos 87,78%, sendo 63,33% das mulheres e 24,44% dos homens; seguida pela circunferência da cintura elevada 70,0%, com prevalência de 56,67% nas mulheres e em 13,33% nos homens; o HDL-c apresentou níveis abaixo do recomendado em ambos os sexos 64,44%, com maior inadequação nas mulheres 45,55%, quando comparado aos homens 18,89%; 62,22%, dos valores de LDL-c esteve elevado em grande parte dos idosos avaliados sendo 43,33% das mulheres e 18,17% dos homens; já o colesterol total mostrou-se elevado em 46,67% dos idosos, sendo a maioria 37,78% em mulheres e 8,89% em homens; e por fim, o triglicerídeo demonstrou-se elevado em 45,55% dos idosos, sendo 34,44% nas mulheres e 11,11% nos homens. **CONCLUSÃO** Diante disto, foi observado que os indicadores antropométricos e bioquímicos utilizados para verificar a presença do risco cardiovascular em idosos, mostraram-se bastante expressivos, demonstrando uma forte relação com possíveis eventos cardiovasculares, especialmente no sexo feminino, onde houve uma maior prevalência das variáveis avaliadas. Destaca-se ainda, a necessidade de maiores intervenções sobre indicadores mais específicos para avaliar o risco cardiovascular em idosos, assim como, mais estudos direcionados a esse público.

Palavras-chave: Risco cardiovascular; Indicadores antropométricos; Indicadores bioquímicos; Envelhecimento;

PERFIL EPIDEMIOLÓGICO DE ÁGUAS PARA O CONSUMO HUMANO NO BRASIL

MIRIÃ CRISTINA MENDES DA SILVA; SORAYA MARIANA MENDES DUARTE;
RAYSSA DA SILVA GUIMARAES LIMA; MARIA FERNANDA QUEIROZ DA SILVA;
RODRIGO SANTOS DE OLIVEIRA; INGRID DE AGUIAR RIBEIRO.
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA - ANANINDEUA, PARÁ, BRASIL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A água de consumo é caracterizada por ser destinada à ingestão, preparação, produção de alimentos e à higiene pessoal (BRASIL, 2011). A legislação brasileira preconiza que a qualidade microbiológica ideal da água para o consumo humano apresenta ausência de coliformes termotolerantes e *Escherichia coli* em cada 100 ml de água (BRASIL, 2011), pois são bioindicadores de contaminação fecal. Assim, amostras fora dos padrões de qualidade podem apresentar riscos à saúde humana, podendo ocasionar doenças infecciosas intestinais (SIQUEIRA, 2015). Nesse contexto, a qualidade de água de consumo humano apresenta-se como um risco à saúde pública, principalmente em regiões de países em desenvolvimento, como o Brasil. Diante disso, torna-se importante determinar a epidemiologia dessa problemática no território brasileiro, uma vez que muitos trabalhos científicos recentes se restringem ao âmbito local. **OBJETIVO** Identificar o perfil epidemiológico de águas para o consumo humano no Brasil coletadas no período de 2002 a 2020. **METODOLOGIA** Realizou-se uma metanálise de artigos, monografias, dissertações, teses e anais, realizados entre os anos de 2002 a 2020, através da ferramenta Google Acadêmico, pertencente a plataforma on line Google. Utilizou-se os seguintes descritores: coliformes na água de bebedouros para consumo humano, coliformes na água de torneiras para consumo humano, coliformes na água de caixas d'água para consumo humano, água para consumo humano e qualidade de água de consumo humano no Brasil. Os critérios de inclusão foram: trabalhos científicos realizados entre 2002 e 2020, com objetivo de análise da qualidade de água de consumo e que tenham coletado as amostras no território brasileiro. Os critérios de exclusão foram monografias, dissertações, teses e anais que tenham sido publicados no formato de artigo em revistas indexadas. Os dados coletados foram organizados no programa Excel® (Pacote Office® 316), analisando as seguintes variáveis: quantidade de amostras, tipos de amostras (bebedouro, torneiras e amostras mistas que apresentem mais de um tipo de redes de distribuição), padrões de potabilidade e seus fatores associados (higienização/potabilidade/tratamento/manutenção/limpeza/controle/monitoramento). **RESULTADOS** Constatou-se que das 3.527 amostras coletadas a partir de estudos realizados no Brasil, 42% estão impróprias ao consumo humano. Sendo os três maiores índices provenientes de bebedouros com 38,68%, amostras mistas com 30,18% e torneiras com 16,04%. De acordo com os dados investigados, as águas impróprias ao consumo humano estão relacionadas principalmente a três fatores: qualidade da água com 26,42%, fatores mistos com 26,41% e higienização com 15,1%. A qualidade da água pode ser comprometida não somente a partir do manancial, mas também devido a impurezas em instalações hidráulico-sanitárias, falta de manutenção e higienização de torneiras, bebedouros e filtros, sendo estes alguns dos principais vetores de doenças veiculadas a qualidade da água. **CONCLUSÃO** No Brasil 42% das águas não atendem os padrões estabelecidos pela lei

2.914/2011, sendo necessária políticas públicas direcionadas a qualidade das águas através de uma maior fiscalização do sistema hídrico, auxiliando assim na prevenção de doenças veiculadas pela água e garantindo a potabilidade da água a população.

Palavras-chave: Água; consumo; qualidade;

NÍVEL DE INSTRUÇÃO E SUA RELAÇÃO COM O CONSUMO DE ALIMENTOS RICOS EM AÇÚCAR E A REGIÃO DE RESIDÊNCIA DOS IDOSOS BRASILEIROS.

TEREZA CRISTINA BLASI; TEREZA CRISTINA BLASI.
UNIVERSIDADE FRANCISCANA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Introdução: O padrão e o consumo alimentar dos idosos está diretamente relacionado com o meio social e econômico onde mesmo está inserido (ASSUMPÇÃO; et al., 2014; SOUZA; et al., 2016). Dentre estas variáveis destacasse o nível de instrução que impacta nas escolhas alimentares. **OBJETIVO** Objetivo: Verificar o nível de instrução e sua relação com o consumo de alimentos ricos em açúcar e região de moradia dos idosos brasileiros. **METODOLOGIA** Métodos: Estudo descritivo com abordagem quantitativa, sendo utilizados dados secundários obtidos da base de dados da Pesquisa Nacional de Saúde (PNS) de 2013 disponibilizada no Tabnet do DataSUS. Foram avaliadas as seguintes variáveis: nível de instrução (sem instrução e fundamental incompleto; fundamental completo e médio incompleto; médio completo e superior incompleto e superior completo), faixa etária ≥ 60 anos de idade, região do País (Norte, Nordeste, Sudeste, Sul e Centro-Oeste) e percentual do consumo de alimentos ricos em açúcar (refrigerantes; refrigerantes/açúcar e consumo regular de doces). A coleta de dados ocorreu no mês de março de 2020. **RESULTADOS** O nível de instrução médio completo e superior incompleto apresentou o maior consumo de refrigerantes nas regiões Sudeste (16,1%) e Sul (14,8%) e nas regiões Norte, Nordeste e Centro-oeste o consumo foi verificado somente entre os idosos sem instrução e fundamental incompleto (6,6%; 8,2% e 17,3% respectivamente). Em relação ao consumo de refrigerantes/açúcar nas regiões Norte, Nordeste, Sul e Centro-oeste o consumo foi verificado somente entre os idosos sem instrução e fundamental incompleto (6,4%; 7,7%; 12,3% e 16,9% respectivamente) e na região Sudeste manteve-se o maior consumo destes alimentos entre os idosos com nível de instrução médio completo e superior incompleto (14,7%). Referente ao consumo regular de doces verificou-se que nas regiões Norte e Nordeste houve consumo somente entre os idosos sem instrução e fundamental incompleto (7,6% e 21,5% respectivamente). O nível de instrução médio completo e superior incompleto apresentou maior consumo somente na região Sul (31,4%), e entre os idosos com nível de instrução superior completo residentes nas regiões Nordeste e Sudeste (23,5% e 22,8% respectivamente) quando comparados com os demais níveis de instrução e regiões. **CONCLUSÃO** Conclusões: O nível de instrução que apresentou maior consumo de alimentos ricos em açúcar foi sem instrução e fundamental incompleto e a região com maior consumo de alimentos ricos em açúcar foi a Centro-oeste. Sendo assim, torna-se essencial medidas públicas de educação em saúde com ênfase aos

aspectos nutricionais a fim de minimizar as comorbidades das doenças crônicas não transmissíveis entre este grupo etário.

Palavras-chave: Escolaridade; Idosos; Padrão Alimentar;

PERFIL EPIDEMIOLÓGICO DE USUÁRIOS DOS NÚCLEOS DE ATIVIDADE FÍSICA DO MUNICÍPIO DE MACEIÓ/AL, 2019.

KELLY WALKYRIA BARROS GOMES; CHRISTIANE TEIXEIRA SANTOS; REINALDO ALVES DE OLIVEIRA; ADRIANA TOLEDO DE PAFFER; JULIANA MARIA DOS SANTOS MAIA VIEIRA; MARIA HELENA PEREIRA DE SANTANA.
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE MACEIÓ/AL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A pandemia da inatividade física é apontada como um dos modernos problemas de saúde pública (KOHL et al, 2012). Tanto a ausência de atividade física como o excesso de peso são considerados fatores de risco para uma série de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) como: diabetes, hipertensão arterial, obesidade, osteoporose, doenças cardiovasculares e dislipidemia. No contexto brasileiro, 46% da população adulta não atingem os níveis semanais de atividade física recomendados (MIELKE et al, 2015). De tal modo que investir em ações de promoção da atividade física enquanto política pública é fundamental. No Sistema Único de Saúde (SUS), a prática de atividade física ganhou espaço a partir da Política Nacional de Promoção a Saúde (PNPS) e vem sendo um recurso utilizado na Atenção Primária como fator de proteção as DCNT. A Secretaria Municipal de Saúde de Maceió (SMS) através da Gerência de Promoção e Educação em Saúde (GPES) tem um programa de atividade física de base comunitária que realiza ações de práticas corporais/atividade física e alimentação saudável em 12 Núcleos de Atividade Física (NAFs). **OBJETIVO** Descrever o perfil epidemiológico dos usuários dos Núcleos de Atividade Física (NAFs) do município de Maceió, Alagoas, 2019. **METODOLOGIA** Estudo populacional do tipo transversal descritivo, com usuários ativos nas atividades dos NAFs, que possuem idade igual ou superior a 20 anos. Os participantes foram submetidos a anamnese, Questionário de Prontidão para a Atividade física PAR-Q (AMERICAN COLLEGE OF SPORTS MEDICINE, 1991) e avaliação antropométrica. Na anamnese, foi referido por cada participante se possui ou não alguma DCNT. Após este momento, foram aferidos peso e altura, sendo calculado o Índice de Massa Corporal (IMC) e classificado de acordo com o preconizado para adultos (WHO, 1995) e idosos (THE NUTRITION SCREENING INITIATIVE, 1994). Para tabulação dos dados foi utilizado o programa Microsoft Office Excel versão 2010, sendo os dados apresentados através de estatística descritiva básica. **RESULTADOS** Foram avaliados 466 usuários, com idade média de 55,7 anos (DP $\pm 8,8$) e predominância de faixa etária entre 50 a 59 anos, sendo 61,8% de adultos e 38,2% de idosos. Observa-se ainda que os usuários são, em geral, do sexo feminino (98,5%). Dos usuários avaliados, 48,07% (224) relataram não possuir Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNTs), enquanto 51,93% (242) apresentaram algum tipo, sendo a hipertensão arterial a doença mais predominante neste público, 40,13% (187), e dentre esses, 9,44% (44) também são diabéticos. Vale salientar que a depressão foi

relatada por 9,23% (43) dos participantes, sendo essa associada ou não com outras DCNTs. Com relação à classificação antropométrica, 1,07% (5) encontravam-se com baixo peso, sendo todos esses idosos, 28,76% (134) eutróficos, 48,07% (224) com sobrepeso e 22,10% (103) com obesidade, demonstrando que mais de 2/3 dos participantes apresentaram excesso de peso. **CONCLUSÃO** Observa-se através da amostra estudada um alto percentual de usuários com prevalência de DCNTs, destacando a hipertensão e a obesidade sobre os demais fatores de risco para doenças cardiovasculares. Estes resultados demonstram a necessidade dos profissionais de saúde monitorar os participantes inseridos neste tipo de intervenção, buscando estratégias eficazes para direcionar e organizar os serviços sempre levando em consideração as características do indivíduo e de seu território.

Palavras-chave: Atividade física; Avaliação antropométrica; Promoção da saúde; Situação de saúde;

ATENÇÃO BÁSICA DE SAÚDE E HISTÓRIA MÉDICA PREGRESSA DE CRIANÇAS RESIDENTES EM ABRIGOS

ADRIANA CÉSAR DA SILVEIRA¹; POLIANA COELHO CABRAL¹; ALVARO JORGE
MADEIRO LEITE²; PEDRO ISRAEL CABRAL DE LIRA¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE
FEDERAL DO CEARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Atualmente a assistência à saúde da criança abrigada no Brasil é de responsabilidade das próprias instituições de acolhimento, que deverão fazer os encaminhamentos para serviços da rede de saúde conforme demanda. Algumas instituições possuem profissionais de saúde em suas equipes, embora não haja obrigatoriedade pela legislação vigente. Maior frequência de distúrbios nutricionais em relação à encontrada em crianças de mesma faixa etária, que vivem com suas famílias, e comprometimento do desenvolvimento, foram verificados por vários autores em outros estudos. **OBJETIVO** Verificar a qualidade da atenção básica de saúde prestada a crianças residentes em abrigos. **METODOLOGIA** Estudo transversal realizado em cinco abrigos de um estado do Nordeste do Brasil, com crianças de até 60 meses de idade, no período de maio a agosto de 2017. Para a análise dos dados utilizou-se o programa SPSS versão 22.0. O Termo de Consentimento Livre e Esclarecido foi assinado pelo juiz responsável pelos abrigos. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Pernambuco protocolo 2.019.560 de 18 de abril de 2017 (CAAE:64680116.4.00005208). **RESULTADOS** Observou-se leve predomínio de crianças do sexo feminino (52,4%), com idade variando de 1 a 60 meses e média de $30,0 \pm 16,4$ meses. O principal motivo para o acolhimento das crianças foi a negligência (47,6%), e 10 (15,9%) crianças estavam há mais de 2 anos nas instituições. Do total da amostra, 14 (22,2%) crianças não possuíam a Caderneta de Saúde da Criança ou cartão de vacinação. Daqueles que possuíam, 5 (7,9%) não estavam com as vacinas atualizadas. Observou-se ausência de informações importantes, como o registro do acompanhamento do crescimento e desenvolvimento nas cadernetas. Quanto à suplementação de Vitamina A, apenas em 21 (33,3%) das cadernetas tinham informação sobre a administração de pelo

menos uma dose, e sobre a suplementação de ferro não havia registro de administração em nenhuma delas. Quanto aos antecedentes perinatais, em 44 (69,8%) dos prontuários das crianças não havia informação sobre a idade gestacional, 32(50,8%) sobre o peso ao nascer, 38 (60,3%) sobre o comprimento ao nascer, 38 (60,3%) sobre o perímetro cefálico e 55 (87,3%) perímetro torácico ao nascimento, 49 (77,8%) sobre o tipo de parto e 50 (79,4%) sobre a assistência pré-natal. O peso ao nascer das 49,2% das crianças que tinham essa informação, variou de 740g a 4115g (média=2642,2±671,1), sendo 14 (45,2%) baixo peso. Duas instituições possuíam profissionais de saúde em suas equipes. Não havia rotina de atendimento médico para as crianças, estas eram encaminhadas a postos de saúde ou unidades de pronto atendimento, quando apresentavam algum sintoma. **CONCLUSÃO** Os resultados revelam falha na assistência à saúde prestada às crianças, tanto prévia, quanto após à admissão nos abrigos. A ausência de registros nas cadernetas compromete o prognóstico de saúde, sobretudo o acompanhamento do crescimento e desenvolvimento da criança, e é de responsabilidade das unidades de saúde.

Palavras-chave: assistência médica; institucionalização; caderneta de saúde;

EVOLUÇÃO DO PERFIL ALIMENTAR DE CRIANÇAS MENORES DE 2 ANOS ACOMPANHADAS NA ATENÇÃO BÁSICA DE SAÚDE DE UM MUNICÍPIO POLO DE MINAS GERAIS NOS ANOS DE 2016 A 2018

ANIELE MAGATA PINHEIRO; NIZIA ARAUJO VIEIRA ALMEIDA; CLARICE LIMA
ALVARES SILVA; ANGELICA HERINGER RESENDE; POLLYANNA COSTA CARDOSO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA CAMPUS GOVERNADOR VALADARES, -
BRASIL.

INTRODUÇÃO Os dois primeiros anos de vida são fundamentais ao crescimento e desenvolvimento do infante e a alimentação destaca-se como importante determinante. O Ministério da Saúde consoante à Organização Mundial da Saúde preconiza o aleitamento materno exclusivo até o sexto mês de vida e a partir dessa idade, a introdução alimentar adequada, oportuna e segura, aliada ao aleitamento materno continuado até os anos ou mais. O consumo de alimentos ultraprocessados deve ser evitado em menores de dois, pois associa-se aos hábitos alimentares não saudáveis e se correlaciona às carências específicas de micronutrientes, cárie dental além do excesso de peso e alergias alimentares. A utilização dos Marcadores de Consumo Alimentar pelos profissionais das equipes de saúde da atenção básica subsidia a construção de indicadores de nutrição pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional e possibilita ações estratégicas de prevenção, promoção e tratamento nos diversos territórios de saúde. **OBJETIVO** Avaliar a evolução do perfil alimentar de crianças menores de dois anos acompanhadas na atenção básica em saúde de um município polo de Minas Gerais, no período de 2016 a 2018 e comparar os indicadores com os de Minas Gerais e Brasil. **METODOLOGIA** A partir dos relatórios públicos gerados pelo sistema informatizado da Vigilância Alimentar e Nutricional, o SISVAN-Web, foram investigados indicadores de saúde e nutrição a partir do instrumento Marcadores de Consumo Alimentar em menores de dois anos, coletados na atenção

básica de saúde de Governador Valadares (Minas Gerais), no triênio 2016 a 2018. Foram definidos os indicadores aleitamento materno exclusivo em menores de seis meses; introdução alimentar em crianças de seis a oito meses; aleitamento materno continuado, consumo de alimentos fontes de ferro e vitamina A e alimentos ultraprocessados em crianças de seis a vinte e três meses. Utilizou-se estatística descritiva e de associações. Adotou-se como significante valores de $p < 0,05$. O estudo não foi apreciado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, uma vez que são excluídas da necessidade de registro e avaliação pesquisas que se enquadrem nos incisos II, III e V do artigo 1º da Resolução nº 510, de 07 de abril de 2016. RESULTADOS Foram aplicados Marcadores de Consumo Alimentar em 854 crianças no ano de 2016; 1370 em 2017 e em 2018, 1272, conforme resolução da Secretaria Estadual de Saúde/Minas Gerais Nº 5.250, que estabeleceu cobertura mínima de 30%. Verificou-se elevação nas prevalências de aleitamento materno exclusivo em menores de 6 meses, de 33,3% para 86,3%, estatisticamente significativa ($p < 0,0001$) e na introdução da alimentar de 18,5% para 29% ($p = 0,029$). Foi relatado aumento no consumo de alimentos fontes de vitamina A, no entanto, em relação aos alimentos fontes de ferro, houve diminuição. Ocorreu no período redução no consumo de alimentos ultraprocessados, de 43% para 23,3% (p CONCLUSÃO A vigilância nutricional é de grande relevância na identificação precoce de hábitos alimentares não saudáveis e o monitoramento dos indicadores de nutrição possibilita intervenções oportunas à melhoria das condições de saúde e nutrição do grupo etário estudado.

Palavras-chave: Aleitamento Materno; Alimentação Complementar; Vigilância Nutricional;

CARACTERIZAÇÃO OPERACIONAL DE RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DE INSTITUIÇÕES FEDERAIS NO RIO DE JANEIRO

MARIA DAS GRAÇAS GOMES DE AZEVEDO MEDEIROS; ANIKA STEPHANIE APARECIDA SILVA; SERGIO GIRAO BARROSO; THAISA VAZ LEOCORNYL LOLE; MURIEL DA SILVA CARNEIRO.
UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) visa democratizar o ensino nas Instituições federais de ensino superior (IFES) através de ações de assistência estudantil, para indivíduos historicamente em situações sócio política e econômica desfavoráveis (ALBUQUERQUE E PEDRON, 2018). Dentre essas ações temos a alimentação instituída por meio dos restaurantes universitários (RU), que têm como objetivo fornecer alimentação de qualidade nutricional, sensorial e segura no aspecto sanitário, assim como promover a educação alimentar e nutricional. A gestão dos RU exige, portanto, a aplicação de conhecimentos científicos e técnicos que serão utilizados como estratégias organizacionais necessárias à execução das decisões e alcance de metas (NASCIMENTO et al, 2017). **OBJETIVO** Analisar os aspectos gerenciais de Serviços de Alimentação, assim como as ações realizadas com vistas a implementação da política de assistência estudantil no âmbito de Restaurantes Universitários. **METODOLOGIA** Pesquisa exploratória, quali-quantitativa realizada em três Restaurantes Universitários pertencentes as Instituições Federais de Ensino Superior,

localizados no estado do Rio de Janeiro, no período de setembro a novembro de 2019 (MARKONI e LAKATOS, 2011). A pesquisa de campo compreendeu a aplicação de um questionário, pré-testado, de auto resposta com questões, abertas e objetivas, pertinentes a gestão dos RU, no formato digital. Aspectos abordados: organizacionais e institucionais ligadas a assistência estudantil; gestão de cardápios; gestão de custos; gestão de ambiente alimentar saudável; gestão de recursos humanos; gestão de qualidade e gestão de segurança de alimentos. Para a análise dos dados qualitativos, utilizou-se a análise de conteúdo segundo Bardin (2010) e nas análises estatísticas aplicou-se o teste Shapiro-Wilk para avaliação da normalidade das variáveis. Após determinar se houve normalidade das variáveis aplicou-se o teste ANOVA, tomando como resultado significativo p<0,05. **RESULTADOS** Todos os coordenadores responderam conhecer o Programa de Assistência Estudantil, e possuir nutricionista como coordenador geral do Restaurante Universitário, sendo este responsável pelo planejamento dos cardápios, favorecendo uma alimentação adequada e saudável. Todos oferecem almoço e jantar, e um oferta desjejum. Quanto a gestão, observou-se prevalência da terceirização, sendo a adoção desse modelo uma forma de diminuição de custos. Os estudantes pagam refeições com valores subsidiados, variando de R\$ 0,70 a R\$ 6,00, valores bem abaixo da média nacional para refeições realizadas fora de casa, R\$ 34,14. Quanto aos aspectos positivos e negativos, não houve diferença significativa, o que demonstra paridade entre os estabelecimentos. **CONCLUSÃO** Estatisticamente não houve diferenças significativas entre os restaurantes universitários, entretanto observou-se aspectos operacionais que os diferenciam, sobretudo aos relacionados ao custo de refeições e a composição dos cardápios oferecidos. Quanto a política afirmativa relativa ao fornecimento de refeições é possível afirmar que os gestores não possuem gerência sobre os recursos financeiros oriundos do Plano Nacional de Assistência Estudantil destinado ao custeio dos serviços de alimentação, com prejuízo para o aluno em condição de vulnerabilidade socioeconômica que não possui a gratuidade da refeição.

Palavras-chave: Políticas Públicas; Restaurante Universitário; Serviço de Alimentação; Plano Nacional de Assistência Estudantil;

NÃO SE TRATA DE PESO: AÇÕES EDUCATIVAS EM NUTRIÇÃO BASEADAS NO COMER INTUITIVO

SABRINA DANIELA LOPES VIANA; CAROLINE DOS SANTOS MEDEIROS; BRENDA HEHNKE.

CENTRO UNIVERSITÁRIO ADVENTISTA DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO O comer intuitivo (CI) está baseado em comer quando estiver com fome, parar de comer quando estiver saciado e não fazer restrições alimentares a menos que sejam por razões médicas. O CI está relacionado com menor IMC, menor insatisfação corporal e menor psicopatologia alimentar (restrição, preocupação com forma, peso e alimentação). Estudos clínicos mostram que a implementação do comer intuitivo não resulta em perda significativa de peso, mas pode auxiliar na manutenção do peso corporal, particularmente a longo prazo, e na melhoria da saúde psicológica

(AZEVEDO, 2013; VAN DYKE e DRINKWATER, 2014). **OBJETIVO** Desenvolver ações educativas em nutrição com base no comer intuitivo. **METODOLOGIA** Trata-se de um projeto de pesquisa e extensão universitária aprovado pelo Comitê de Ética do UNASP sob o parecer 2.958.912. Os dados aqui relatados fazem parte das ações realizadas por integrantes do grupo de estudo Não se trata de peso junto à comunidade universitária de uma instituição de ensino privada na cidade de São Paulo e comunidade entorno. Nas intervenções, foram usados como recursos: imagens, bilhetes, frases de autocuidado, autoconhecimento, aceitação corporal, autoestima, olhar mais gentil de profissionais de saúde; além da distribuição de kits sobre as 25 maneiras de amar seu corpo com lanches produzidos pelas integrantes do grupo. As atividades foram baseadas ou retiradas do livro Nutrição Comportamental (Alvarenga et. al. 2018). **RESULTADOS** Durante o ano de 2019, o grupo de estudos Não Se Trata de Peso desenvolveu ações com base nos princípios do comer intuitivo: 1. Rejeitar a mentalidade de dieta; 2. Honrar a fome; 3. Fazer as pazes com a comida; 4. Desafiar o policial alimentar; 5. Sentir a saciedade; 6. Descobrir o fator de satisfação; 7. Lidar com as emoções sem usar a comida; 8. Respeitar o seu corpo; 9. Exercitar-se sentindo a diferença; e o 10. Honrar a saúde praticar uma nutrição gentil (ALVARENGA et al.; 2018). Foram estas as atividades: Palestra sobre os 10 princípios do comer intuitivo com os funcionários do setor administrativo da instituição; reuniões do grupo com finalidade na leitura, estudo e apresentações de livros; postagens nas redes sociais sobre positividade corporal; palestra sobre posicionamento do nutricionista nas redes sociais; participação de eventos de conscientização de transtornos alimentares; intervenção junto ao público universitário no Encontro Interdisciplinar em Saúde; celebração do dia da secretária no qual as secretárias receberam um lanche e um pote com 25 frases com maneiras de amar o corpo; outubro rosa: atividades com pacientes oncológicas e ações educativas em Unidades Básicas de Saúde do distrito do Capão Redondo. **CONCLUSÃO** As ações de extensão propiciaram educação em saúde junto à comunidade universitária e do entorno da instituição. Além disto, despertou nos estudantes integrantes do grupo de estudo Não se trata de peso, o interesse pela pesquisa, o aprofundamento teórico sobre a temática e o engajamento nas ações desenvolvidas junto à comunidade.

Palavras-chave: Comportamento Alimentar; Corpo; Extensão Universitária; Nutrição;

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL: PERCEPÇÃO DOS PROFESSORES DE UMA ESCOLA DA REDE MUNICIPAL DE VILA VELHA

MARCELO ELISEU SIPIONI; MILENA JASTROW RIBETT; MARIANA SANTIAGO ZOUAIN; ANA MARIA BARTELS REZENDE.
UNIVERSIDADE VILA VELHA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A educação alimentar e nutricional (EAN) está incluída como uma das diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), sendo uma ferramenta importante para debelar problemas referentes à alimentação e nutrição em nível individual ou coletivo. A nova legislação (Lei nº 13.666/2018) incluiu a EAN como tema transversal do currículo do ensino fundamental e médio. Desta forma, compreende-se que dentre os profissionais responsáveis pela EAN, em nível escolar,

destacam-se os professores como elemento central para a efetividade da iniciativa legal. **OBJETIVO** Portanto, este trabalho tem como objetivo avaliar a percepção dos professores do ensino fundamental de uma escola da rede municipal de Vila Velha sobre Educação Alimentar e Nutricional. **METODOLOGIA** Para tal, foi elaborada uma entrevista semiestruturada, contendo 25 questões no total e dividida em três blocos: Perfil do Entrevistado, Conhecimento sobre a Alimentação Saudável na Escola e Temas em EAN, visando à coleta de informações e entendimento do dia a dia dos professores sobre o referido assunto. Para auxílio da coleta de dados, foi utilizado um gravador facilitando a captação de áudio, e dando suporte e apoio complementar ao diário de campo. Para analisar as abordagens sobre Alimentação na prática dos professores dentro da sala de aula, embasaram-se como referencial teórico a fundamentação legal do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (Resolução FNDE nº 32/2006) que contém os princípios e diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar que tem como um dos elementos a aplicação da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem. As informações coletadas nas entrevistas foram tabuladas em tabelas do software Microsoft Excel 2010 e contabilizadas suas frequências simples, no caso de questões fechadas. As questões abertas foram transcritas e categorizadas de acordo com a semelhança das respostas encontradas. Após categorização, contabilizou-se também a frequência de repetição da categoria em cada resposta. Assim, a população de estudo incluiu dezesseis professores do ensino fundamental da Unidade Municipal de Ensino Fundamental Coronel Joaquim de Freitas, localizada em Vila Velha/ES, do 1º ao 5º ano. A escola foi indicada pela gestão da secretaria municipal de educação, que também deu anuência à realização do estudo. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Vila Velha UVV sob o nº 3174086. **RESULTADOS** Observou-se que, mesmo tendo em média dezoito anos de experiência profissional, os entrevistados não se sentem capacitados para realização de atividades voltadas a Alimentação e Nutrição. Apesar disso, todos entendem a importância do tema e a necessidade de uma abordagem transversal em sala de aula. No entanto, ressaltam que não cabe apenas à comunidade escolar tratar deste assunto, a família, Secretaria de Saúde e profissionais da área. **CONCLUSÃO** Dessa forma, fica cada vez mais evidente a importância da capacitação de professores na Educação Alimentar e Nutricional, para que possam contribuir na formação de hábitos alimentares saudáveis e na promoção da saúde a curto, médio e longo prazo, no ambiente escolar.

Palavras-chave: Programa Nacional de Alimentação Escolar; Professores; Alimentação Saudável na Escola;

PERFIL ALIMENTAR DAS USUÁRIAS DE UMA ACADEMIA DA SAÚDE EM UMA CIDADE DO SUL DO MARANHÃO

GREACY KELLY RODRIGUES AZEVEDO; PALOMA STEFANNY LIMA NUNES; PAULO MENIS.

INSTITUTO DE ENSINO SUPERIOR DO SUL DO MARANHÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Programa Academia da Saúde, criado pelo Governo Federal em 2011, tem seus serviços desenvolvidos em parceria com os municípios constituindo-se como integrante do bloco da Atenção Básica e realiza práticas de atividade física, educação em saúde e promoção de hábitos alimentares saudáveis. No município de Imperatriz estão em funcionamento cinco unidades deste programa, possuindo espaços físicos próprios, onde são realizadas atividades físicas e de promoção à saúde. **OBJETIVO** Este estudo buscou conhecer os hábitos alimentares das frequentadoras da academia da saúde, tendo em vista que avaliar o padrão de consumo alimentar, é essencial para orientar as ações de atenção em saúde e para promover a melhoria do perfil alimentar e nutricional da população atendida.. **METODOLOGIA** A pesquisa insere-se na área de Nutrição em Saúde Coletiva, é descritiva transversal e quantitativa, sendo considerada como estudo de caso. Para a coleta dos dados foi aplicado um Questionário com perguntas fechadas relacionadas a saúde e de Frequência Alimentar sobre o consumo de grupos de alimentos, precedido do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O estudo foi realizado no mês de outubro de 2018, e para uma população de 70 frequentadoras foi captada uma amostra de 30 pessoas, escolhidas aleatoriamente, por conveniência, que atenderam os critérios de elegibilidade: idade entre 20 e 65 anos; frequência mínima de 3 dias na academia, portadoras de alguma doença crônica não transmissível. Os dados foram verificados através do programa Microsoft Excel (2010). **RESULTADOS** Os resultados da pesquisa mostraram uma população composta exclusivamente por mulheres, com predomínio de doenças articulares, seguido de patologias do sistema cardiorrespiratório. A entrevista mostrou que as usuárias da academia da saúde têm em sua maioria (66%) a faixa etária de 35 a 54 anos. Quando questionadas sobre como se sentiam em relação ao seu peso a maioria das entrevistadas (72%) relatou que se considerava acima do peso e afirmou ter vontade de diminuir o peso. As patologias mais relatadas foram doenças articulares (29%) seguida de hipertensão (25%). O questionário Média do consumo dos alimentos por grupos obteve como principais resultados o consumo: Grupo hortaliças, verduras e legumes 17%; Grupo ovos, carnes e leite e Grupo óleos e gorduras, ambos com 16%; Grupo cereais, pães e tubérculos, Grupo frutas e Grupo bebidas, embutidos e industrializados com 13% cada; oleaginosas com 9%, leguminosas 7%; massas 5% e finalizando, sobremesas com 4%. **CONCLUSÃO** Assim, os dados revelaram que os hábitos alimentares dos usuários da academia da saúde no período estão relacionados a um alto consumo de óleos e gorduras e das bebidas, embutidos e industrializados. Além disso, apontou para uma ingestão considerável das hortaliças, verduras e legumes. Desse modo, acredita-se com essas informações, torna-se possível facilitar a elaboração de orientação aos usuários deste serviço de saúde voltadas para sua realidade.

Palavras-chave: Academia da Saúde; Hábitos alimentares; Perfil Nutricional; Mulheres.;

EXCESSO DE PESO ENTRE GESTANTES USUÁRIAS DA ATENÇÃO BÁSICA DE SAÚDE DE ARACAJU

ROBERTA CRISTINA VIEIRA MENESES; ANDREZZA BRITO DE SOUZA; SAMARA SANTOS BATISTA; VICTORIA VIEIRA ABREU; DANIELLE GOES DA SILVA; ISABELA REIS DO NASCIMENTO.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O excesso de peso no período gestacional está intimamente relacionado a diversas comorbidades que trazem riscos para a saúde materno-infantil (WHO, 1995). Por conta dos possíveis agravos nessa fase é necessária uma ampla atenção, pois a gestação possui uma predisposição ao desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis e excesso de peso, acarretando complicações durante parto (IOM, 2009; OLIVEIRA et al., 2018). Com isso, a avaliação do estado nutricional é de suma importância para traçar condutas que minimizem os desfechos desfavoráveis relativos a quadros de inadequações. **OBJETIVO** Avaliar o excesso de peso e seus fatores associados entre gestantes atendidas na rede pública de saúde em Aracaju. **METODOLOGIA** Estudo transversal com gestantes maiores de 18 anos, sem histórico de doença ou cirurgia tireoidiana. Realizado em 13 Unidades Básicas de Saúde do município de Aracaju. Aplicou-se questionário semiestruturado, digitalizado no aplicativo REDCap™ para obtenção de informações acerca dos aspectos socioeconômicos, demográficos, antecedentes obstétricos e de saúde. Os dados antropométricos da última consulta de pré-natal foram coletados a partir da caderneta da gestante, tabulados do software EpiData versão 3.1 e classificados através dos critérios estabelecidos por Atalah et al. (1997). A análise estatística foi realizada pelo software STATA versão 14. Foi realizada análise descritiva dos dados, testes de Kruskal-Wallis e Mann-Whitney para testar associações do IMC atual com as outras variáveis. Adotou-se valor de p menor que 0,05. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Sergipe sob parecer de nº 2.897.523. **RESULTADOS** A amostra foi composta por 206 gestantes (12,6% no primeiro, 38,8% no segundo, 48,5% no terceiro trimestre gestacional), com média de idade de 26,3 ($\pm 6,0$) anos, idade gestacional de 25,3 ($\pm 8,8$) semanas. A maioria da amostra se autodeclarou parda (66,5%). A média do peso atual foi de 71,4 ($\pm 13,5$) kg e de Índice de Massa Corporal (IMC) atual de 27,6 ($\pm 5,0$) kg/m². Na classificação do IMC atual observou-se 30,1% de sobrepeso e 20,3% de obesidade. A presença de gestação anterior ($p=0,004$) e de hipertensão gestacional ($p=0,005$) se associou significativamente o IMC atual. Além disso, mulheres que se declararam chefe de domicílio apresentavam significativamente maiores IMC atual ($p=0,018$). Não foram encontradas associações do IMC atual com escolaridade, cor/raça, gravidez planejada, tipo de parto, recebimento do Bolsa Família e viver com companheiro. **CONCLUSÃO** As gestantes avaliadas apresentaram alto percentual de excesso de peso, sendo que as multíparas, hipertensas e chefe do domicílio apresentaram maiores valores de IMC. Portanto, é necessária maior atenção ao estado nutricional de gestantes com tais características, a fim de evitar o ganho de peso excessivo na gestação, evitando assim problemas futuros tanto para saúde da mãe, quanto da prole. Apoio: CNPq/MS/SCTIE/DECIT/SAS/DB/CGAN, FAPITEC/SE/UFS e PIBIC/UFS.

Palavras-chave: gestação; sobrepeso; obesidade; estado nutricional;

SISTEMAS ALIMENTARES, INFLUÊNCIA NA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM FAMÍLIAS RESIDENTES NO DISTRITO DE SUSSUNDENGA, EM MOÇAMBIQUE

MAITU ABIBO BUANANGO¹; PEDRO FERNANDO CHIMELA CHUME²; MARIA RITA MARQUES DE OLIVEIRA¹.

1. UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ZAMBEZE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O objetivo do presente estudo foi compreender os sistemas alimentares e sua influência na Segurança Alimentar e Nutricional no Distrito de Sussundenga, em Moçambique. Neste país, com altas taxas de desnutrição infantil, contrasta a existência de condições favoráveis à produção de alimentos, como bacias hidrográficas e terras aráveis. A literatura revela múltiplas perspectivas e vertentes sobre essa temática. Daí a necessidade de compreensão das dinâmicas dos sistemas alimentares locais **OBJETIVO** compreender os sistemas alimentares e sua influência na Segurança Alimentar e Nutricional no Distrito de Sussundenga, em Moçambique **METODOLOGIA** Trata-se de estudo transversal misto, de abordagem quali-quantitativa, pautada na triangulação de métodos. Para a análise de interações nos sistemas alimentares, considerou-se 3 dimensões de subsistemas, nomeadamente: ambiental, sócio-político e económico (Erickson, 2008). Considerou-se como unidade, as mães com pelo menos dois filhos menores. Foram feitas entrevistas semi-estruturadas para 131 mães, após a Assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Utilizou-se roteiro de perguntas baseado no Questionário de Diversidade Dietética, proposto pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (2010). Sobre a triangulação de dados, Minayo (2013) foi o referencial, a qual adota a postura dialética, que permite a criação de um processo de dissolução de dicotomias: entre quantitativo e qualitativo **RESULTADOS** No subsistema ambiental, destaca-se: fraca qualidade; falta de tratamento e acesso insuficiente à água, solos arenosos e com fissuras, cobertura vegetal ameaçada pelas queimadas. As queimadas são preocupantes, dada a predominância de extração de árvores para a lenha e carvão, como as principais fontes de combustível, quer para iluminação, preparo de alimentos, quer para espantar o frio no inverno, na lareira, prejudicando a prática da agricultura e da pecuária. Regista-se, também, a falta de regulação e fiscalização de preços de produtos agrícolas, aliada a fraca capacidade de compra. Para o subsistema sócio-político: fraco uso de conhecimentos técnicos e tecnológicos na produção de alimentos; produção de monoculturas. 73% de famílias cultivam apenas o milho; venda de terras; e fraca comunicação entre as estruturas administrativas e a população. No subsistema económico, aponta-se: falta de abrangência no acesso as áreas de cultivo, sendo cada vez menores as parcelas; falta de sistema de transporte público. **CONCLUSÃO** Da interação de actividade dos sistemas alimentares, são muito fortes os sintomas de insegurança alimentar, nas famílias do Distrito de Sussundenga.

Palavras-chave: Comunidades rurais; Insegurança Alimentar; Produção de alimentos;

ANÁLISE DAS CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÔMICAS E NUTRICIONAIS RELACIONADAS AO TIPO DE PARTO EM CRIANÇAS DE 7 A 10 ANOS DO MUNICÍPIO DE COARI-AM

STEPHANNEY ARAGAO SOARES; REGINA COELI DA SILVA VIEIRA; ANDRE BENTO CHAVES SANTANA; AMANDA FOSTER LOPES HANADA; KEMILLA SARMENTO REBELO.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS, AMAZONAS - AM - BRASIL.

INTRODUÇÃO O sobrepeso e a obesidade têm crescido exponencialmente nas últimas décadas em vários países, bem como a taxa de parto cesáreo (DE ONIS; BLOSSNER; BORGHI, 2010). Características socioeconômicas e o tipo de parto são alguns dos fatores que podem afetar o estado nutricional na infância, com risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis na vida adulta, e por isso devem ser investigados. **OBJETIVO** Analisar as características socioeconômicas e nutricionais relacionadas ao tipo de parto em crianças de 7 a 10 anos no município de Coari-AM. **METODOLOGIA** Um total de 97 crianças do primeiro ao quinto ano do ensino fundamental foram aleatoriamente recrutadas em escolas públicas do município de Coari-AM. O diagnóstico do estado nutricional das crianças e das mães foi realizado através do cálculo do índice de massa corporal (IMC). As mães responderam a um questionário contendo questões referentes ao parto, aleitamento materno, características socioeconômicas e consumo alimentar. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Amazonas (CAAE 20000919.0.0000.5020). **RESULTADOS** A idade média das crianças estudadas foi de $8,60 \pm 0,98$ anos, com predominância do sexo feminino (50,52%) em comparação ao masculino (49,48%). O IMC das crianças nascidas por cesariana ($17,17 \pm 2,42$) foi semelhante ao das nascidas por PV ($16,42 \pm 2,44$). De acordo com a classificação do estado nutricional das crianças, a maioria das nascidas por PV encontra-se em eutrofia (72,97%), seguidas das que se encontram com sobrepeso (10,81%), magreza (9,46%) e obesidade (6,76%). Em relação as nascidas por PC, a maioria também se encontra em eutrofia (78,26%), seguida das com sobrepeso (17,39%) e obesidade (4,35%), mas nenhuma apresentou magreza. A idade média das mães entrevistadas foi de $33,13 \pm 7,04$ anos, sendo a maioria casada ou amigada (67,01%). Quanto a escolaridade, 14,43% estudaram somente até a quarta série, 36,08% até a oitava, 45,36% até o terceiro colegial, 3,09% com ensino superior incompleto, e apenas 1,05% apresentam ensino superior completo. Em média moram $5,70 \pm 2,07$ pessoas por domicílio, sendo que 88,66% das mães recebem o benefício bolsa família. A renda familiar mensal gira em torno de 221,00 até 440,00 reais. Quanto ao tipo de parto, a maioria das crianças nasceram por PV (76,29%) e o restante por PC (23,71%). O tempo gestacional médio foi de $39,21 \pm 1,58$ semanas, a duração média do aleitamento materno exclusivo foi de $5,35 \pm 1,50$ meses, e do aleitamento materno complementar foi de $15,22 \pm 9,03$ meses. Em relação aos alimentos consumidos pelas crianças no dia anterior à entrevista, o feijão foi consumido por 34,02%; frutas frescas por 77,32%; verduras e/ou legumes por 56,7%; embutidos por 50,52%; bebidas adoçadas por 53,61%; macarrão instantâneo, salgadinhos de pacote ou biscoitos salgados por 58,76%. Mais da metade (51,55%) realizou as refeições ao mesmo tempo que assistiram TV ou utilizaram o computador e/ou celular. **CONCLUSÃO** Os resultados preliminares indicam que as crianças nascidas por parto cesáreo apresentam maior percentual de sobrepeso do que as nascidas por parto vaginal. No entanto, ainda é necessária a realização de mais análises para determinar como os fatores socioeconômicos e o consumo alimentar podem estar relacionados ao estado nutricional observado.

Palavras-chave: estado nutricional; tipo de parto; infância;

CONSUMO DE BEBIDAS AÇUCARADAS ASSOCIADO AO ESTADO NUTRICIONAL DE ADULTOS E IDOSOS DE UMA COMUNIDADE DE SÃO LUÍS-MA

LUANA LOPES PADILHA¹; NATANIELE FERREIRA VIANA²; LILIAN FERNANDA PEREIRA CAVALCANTE¹; SAMIRIA DE JESUS LOPES SANTOS³.

1. FACULDADE ESTÁCIO DE SÁ, - BRASIL; 2. SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE DO MA, - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Introdução: De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira as bebidas com elevado teor de açúcar de adição, como os refrigerantes e os refrescos artificiais, são classificadas como alimentos ultraprocessados. No Brasil, segundo os dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), o consumo de refrigerantes não dietéticos da população adulta chega a 15 milhões de litros por dia e é o sexto alimento mais consumido, perdendo apenas para o café, feijão, arroz, carne e sucos. O alto valor calórico das bebidas açucaradas e o consumo excessivo deste tipo de alimento pode levar ao aumento da adiposidade corporal, elevar o risco de excesso de peso e favorecer o aparecimento de doenças do coração, diabetes e vários tipos de câncer, além de contribuir para aumentar o risco de deficiências nutricionais. **OBJETIVO** Objetivo: Analisar a associação entre o consumo de bebidas açucaradas e o estado nutricional de adultos e idosos de uma comunidade de São Luís- MA. **METODOLOGIA** Métodos: Trata-se de um estudo transversal, realizado com 249 adultos e idosos, de uma comunidade periférica do município de São Luís-MA. Foram coletadas informações socioeconômicas e demográficas, do estado nutricional e do consumo de bebidas açucaradas. Para a associação do consumo das bebidas com o estado nutricional foi utilizado o teste do qui quadrado ou Exato de Fisher. O nível de significância adotado foi de 5%. O trabalho respeitou os preceitos da Resolução N°466/12 do Conselho Nacional de Saúde (CNS), sobre aspectos éticos e legais que aprovam diretrizes e normas para desenvolvimento de pesquisa com seres humanos. Este trabalho foi submetido à apreciação da Plataforma Brasil/Comitê de Ética em Pesquisa (CEP), sendo aprovado sob número de parecer 2.290.025, do Comitê de Ética da Universidade Federal do Maranhão. **RESULTADOS** Resultados: Os participantes da pesquisa apresentaram em sua maioria excesso de peso (55,65%); 43,78% tiveram risco elevado para complicações cardiometabólicas pela circunferência da cintura, 77,51% risco elevado segundo relação cintura estatura e relação cintura quadril (56,63%). O consumo de refrigerantes do tipo normal perfaz 49,96% e o consumo geral das bebidas com elevado teor de açúcar foi de 43,79%. A circunferência da cintura associou-se significativamente com o consumo das bebidas ($p=0,008$). **CONCLUSÃO** Conclusão: O presente estudo mostrou que pode haver uma relação entre o consumo das bebidas com elevado teor de açúcar de adição e o aumento da gordura andróide favorecendo o risco cardiovascular.

Palavras-chave: Sobrepeso; Bebidas ricas em açúcares de adição; Adultos; Idosos;

CARACTERIZAÇÃO DOS ATENDIMENTOS REALIZADOS EM UM SALA DE APOIO À AMAMENTAÇÃO DE UMA MATERNIDADE PÚBLICA DO PARÁ

NATÁLIA PINTO ASSUNÇÃO¹; MARA LUCINDA GOMES DO AMARAL²; ANA CARLA BARBOSA FIGUEIREIDO²; CYNARA MELO SOUZA²; ERIKA FERNANDA RODRIGUES FERREIRA³; VANDA HELOIZA MARVÃO SOARES².

1. FACULDADE UNINASSAU, - BRASIL; 2. FUNDAÇÃO SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DO PARÁ, - BRASIL; 3. ESCOLA SUPERIOR MADRE CELESTE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O leite humano é o alimento que contém todos os nutrientes necessários ao lactente nos primeiros seis meses de vida (1). A amamentação tem inúmeros benefícios, tais como a involução uterina materna mais rápida, o vínculo mãe-filho e o fornecimento de suporte de alto valor nutricional para a criança (2). Entre os principais fatores que favorecem a interrupção do aleitamento materno exclusivo (AME), destacam-se: fissuras, mastite, pega incorreta, que causam dores durante a amamentação; inexperiência da nutriz, por desconhecer os benefícios do aleitamento materno e do manejo da lactação. Sabe-se que a inclusão de redes de apoio no período pré e pós-natal favorece o sucesso do AME (3). **OBJETIVO** Caracterizar os atendimentos realizados em uma sala de apoio à amamentação de uma maternidade pública de referência do estado do Pará. **METODOLOGIA** Foi feito um estudo observacional, descritivo no período de janeiro a fevereiro de 2020 na sala de atendimento destinada a promoção, proteção e apoio do aleitamento materno e suas intercorrências. A população de estudo foram os dados secundários disponíveis na sala no período do estudo. Nos registros observaram-se atendimentos de mães e bebês ainda internados na maternidade e outros externos ao hospital, correspondendo a um total de 105 binômios atendidos. Estes tipos de atendimentos eram categorizados em: correção de pega, orientações sobre aleitamento materno, baixo peso do RN, ordenha, fissura na mama, translactação e relactação, conforme registro profissional. Foi realizada a extração dos dados registrados e transportados para uma planilha eletrônica no software Microsoft Office Excel para a tabulação destes dados. **RESULTADOS** Obteve-se um total de 105 atendimentos realizados pela sala de apoio de janeiro a fevereiro de 2020. Nestes dois meses, a correção de pega foi a dificuldade mais relatada pelas nutrizes de ambos os públicos, totalizando em 58% da procura, sem nenhum fator associado. Cerca de 22% das mães procuraram a sala informando a correção de pega como fator principal associado a outras dificuldades como, por exemplo, ordenha, baixo peso do recém-nascido (RN), fissura na mama, relactação, RN utilizando fórmulas infantis, entre outros. Aproximadamente 20% dos atendimentos foram para orientações sobre aleitamento materno como relactação, ganho e baixo peso do RN e translactação, sem associação da correção de pega. Quanto a origem do público, constatou-se que 51,4% das mães atendidas eram da própria maternidade e 48,6% eram de outros locais. **CONCLUSÃO** Portanto, pode-se concluir que ainda há uma grande dificuldade atrelada às técnicas da amamentação. Isto reforça ainda mais o quanto é imprescindível os cuidados na promoção, proteção e apoio do aleitamento materno. Desta forma, é necessário que seja mantido a constante orientação e assistência ao binômio mãe-lactente como forma de reduzir os impactos no aleitamento materno.

Palavras-chave: aleitamento materno; banco de leite de referência; recém-nascido; mama;

TECENDO REDES INTERSETORIAIS NA IMPLANTAÇÃO DO PROGRAMA CRESCER SAUDÁVEL NO MUNICÍPIO DE MACEIÓ

ADRIANA TOLEDO DE PAFFER; REINALDO ALVES DE OLIVEIRA; CHRISTIANE TEIXEIRA SANTOS; KELLY WALKYRIA BARROS GOMES; JULIANA MARIA DOS SANTOS MAIA VIEIRA; MARIA HELENA PEREIRA DE SANTANA.
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE MACEIÓ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Programa Crescer Saudável (PCS) objetiva contribuir para o enfrentamento da obesidade infantil por meio de ações a serem realizadas no âmbito do Programa Saúde na Escola (PSE). As ações abrangem a vigilância nutricional, a promoção da alimentação adequada e saudável, o incentivo às práticas corporais e de atividade física, e ações voltadas para oferta de cuidados para as crianças que apresentam obesidade (BRASIL, 2019a). A Organização Mundial da Saúde considera a obesidade uma epidemia mundial associada ao consumo alimentar e ao nível de atividade física dos indivíduos, e sua prevalência crescente vem sendo atribuída a diversos processos, em que o ambiente e não apenas o indivíduo e suas escolhas, assume um lugar estratégico na compreensão do problema e no planejamento de propostas de intervenções que contribuam com o seu controle e redução (BRASIL, 2019a; WHO, 2019). Ressalta-se a necessidade da articulação intersetorial, em função da complexidade dos determinantes da obesidade sendo necessário intervir nos ambientes obesogênicos abordar elementos da vida cotidiana por meio de ações coordenadas e multissetoriais (BRASIL, 2019b). **OBJETIVO** Implantar as ações do PCS e fortalecer o planejamento intersetorial entre os profissionais da saúde e educação em Maceió/AL. **METODOLOGIA** No processo de planejamento para a implantação do PCS foi estruturado um plano operativo utilizando a metodologia de oficinas com a formação de grupos de trabalhos (GT). As oficinas foram realizadas em Maceió na qual o público alvo foram profissionais da saúde e educação. As oficinas foram estruturadas em 3 etapas: a primeira com uma abordagem teórica sobre o PCS baseada no Instrutivo disponibilizado pelo Ministério da Saúde; a segunda etapa com a formação dos GTs, onde cada grupo discutiu as ações já realizadas que atendem aos objetivos e metas do PCS e as ações que podem ser planejadas e realizadas intersetorialmente; e a terceira com socialização das impressões do grupo, formulação e apresentação das estratégias de ações planejadas em cada GT. Os participantes assinaram o TCLE e realizaram avaliação da oficina através de depoimentos. **RESULTADOS** Foram realizadas 7 oficinas distritais com o total de 168 participantes entre profissionais da saúde e educação, no período de agosto a setembro de 2019. Nas oficinas foram formados os GTs de acordo com a pactuação entre escolas e unidades de saúde obedecendo o planejamento territorial. O planejamento das atividades foi realizado a partir do resgate das ações efetuadas de promoção da alimentação adequada e saudável e das práticas corporais e de atividade física em cada escola, pensando no cumprimento das metas estabelecidas. **CONCLUSÃO** A implantação e implementação do PCS consiste como uma importante estratégia de apoio e fortalecimento da Política Nacional de Alimentação e Nutrição e da Promoção da Saúde contribuindo para a efetivação das ações do Programa Saúde na Escola e na melhoria do perfil nutricional dos educandos. Dessa forma, as oficinas contribuíram no processo de fortalecimento do planejamento e articulação entre profissionais da saúde e educação. As abordagens multiprofissionais e intersetoriais contribuíram para o reconhecimento da importância do trabalho

colaborativo e em rede para a efetividade e continuidade das ações, bem como na defesa dos direitos da alimentação adequada e das ações de apoio e promoção da saúde no âmbito individual e coletivo.

Palavras-chave: Obesidade Infantil; Estado Nutricional; ATIVIDADE FÍSICA;

ALIMENTAÇÃO CARDIOPROTETORA: OFICINA COM GRUPOS DE CESSAÇÃO DO TABAGISMO NO MUNICÍPIO DE MACEIÓ/AL

KELLY WALKYRIA BARROS GOMES; ADRIANA TOLEDO DE PAFFER; GILDA LANUZIA TEODOZIO; CHRISTIANE TEIXEIRA SANTOS; MARIA HELENA PEREIRA DE SANTANA; JULIANA MARIA DOS SANTOS MAIA VIEIRA.
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE MACEIÓ/AL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O tabagismo está entre as causas de morte evitáveis e fator de risco para desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) (WHO, 2011). A alimentação inadequada também é considerada um fator de risco das DCNT (ABESO, 2016). Segundo a Organização Mundial de Saúde, as DCNT são as principais causas de morte no mundo e apresentam enorme custo que vai além da saúde (WHO, 2018). O material Alimentação Cardioprotetora: Manual de Orientação para Profissionais da Atenção Básica elaborado pelo Ministério da Saúde (MS) tem como objetivo orientar a alimentação de indivíduos portadores de fatores de risco cardiovasculares. Essa proposta classifica os alimentos em grupos com base nas cores da bandeira do Brasil (BRASIL, 2018). **OBJETIVO** Fomentar a adoção de hábitos alimentares saudáveis entre os usuários dos grupos de cessação do tabagismo do município de Maceió/AL. **METODOLOGIA** Foram realizadas quatro oficinas com diferentes grupos de Cessação de Tabagismo em um Centro de Saúde, em Maceió/AL, nos anos de 2018 e 2019. Cada reunião contou com a participação média de 17 pessoas, e duração de 1h30. Cada encontro foi composto por dois momentos: inicialmente foram explanados, através de apresentação de slides e diálogo com o grupo, os métodos da Dieta Cardioprotetora Brasileira (DICA Br) propostos no manual de Alimentação Cardioprotetora (BRASIL, 2018); e a segunda etapa, consistiu em uma parte prática, utilizando a bandeira do Brasil e figuras de alimentos distribuídos entre os participantes, sendo verde os alimentos cardioprotetores, amarelo os alimentos que o consumo deve ser controlado, azul os alimentos que devem ser consumidos em pequenas quantidades e menor proporção e o grupo vermelho, que indica os alimentos que não devem ser consumidos. **RESULTADOS** As oficinas alcançaram o total de 68 participantes. No primeiro momento, foram debatidos os seguintes temas: público-alvo para seguir as orientações do material utilizado (indivíduos com fatores de risco para DCV, frisando tabagismo, excesso de peso e sedentarismo); classificação dos grupos alimentares com base na bandeira do Brasil; leitura de rótulos de alimentos; comparativo de custo entre alimentação cardioprotetora e de alimentos ultraprocessados (CARVALHO et al., 2015; BRASIL, 2018). No segundo momento, os usuários classificaram figuras de alimentos segundo os grupos da DICA Br, montado, assim, a bandeira do Brasil, e deixando fora dessa bandeira os alimentos que não devem ser consumidos pelo público-alvo. Foi dialogado com os participantes sobre a escolha dos alimentos, fazendo a associação entre teoria e prática do método

abordado, estimulando a reflexão crítica dos problemas pelos indivíduos, para que sejam capazes de perceber a saúde como um direito social, gerando o alcance do autocuidado e melhora da qualidade de vida (BRASIL, 2016). **CONCLUSÃO** As oficinas potencializaram a promoção de hábitos alimentares saudáveis, através do fortalecimento do processo de autonomia e reflexão dos sujeitos sobre suas escolhas alimentares, bem como auxiliaram na qualidade de vida e/ou controle da doença nos portadores de DCV e de seus fatores de risco. Ainda percebe-se que, para replicação das oficinas, faz-se necessária adaptações a fim de favorecer a melhor compreensão do público alvo. No entanto, os materiais utilizados de baixo custo e fácil acesso e a estratégia lúdica proposta são potentes ferramentas dessa estratégia metodológica.

Palavras-chave: Alimentação saudável; Educação nutricional; Fatores de risco;

DIVULGAÇÃO CIENTÍFICA E POPULARIZAÇÃO DA CIÊNCIA DA NUTRIÇÃO: O CASO DO PERFIL @NUTRIÇÃO_COMCIÊNCIA

MANOELA PESSANHA DA PENHA¹; CLAUDIA OLSIESKI DA CRUZ².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, - BRASIL; 2. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 4ª REGIÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O conhecimento científico é central para favorecer a inclusão social, compreender os processos ligados à aceitação ou à rejeição das inovações, aperfeiçoar modelos de popularização científica e de ensino de ciências. Infelizmente, a ciência é pensada muitas vezes como externa e autônoma em relação ao restante da sociedade. Atualmente, observa-se muitas informações sobre saúde e alimentação disponíveis nos mais diversos meios de comunicação. Porém, a população brasileira nunca esteve com nível de obesidade e outras doenças crônicas não transmissíveis tão elevados, segundo a VIGITEL. Esses dados podem ser um indicativo de que a qualidade das informações disponibilizadas não tem contribuído para a saúde da população, visto que se utiliza discurso especializado para difundir informações científicas, ou informações sem informação científica são veiculadas por pessoas leigas, porém influentes, atingindo um grande público. **OBJETIVO** Apresentar uma estratégia de popularização da ciência da nutrição, por meio de uma rede social (Instagram), cujo objetivo foi desenvolver nos alunos a capacidade de se comunicar em redes social sob a ótica da Divulgação Científica em Nutrição e divulgar a ciência da Nutrição sem modismo, com respaldo científico e linguagem popular, incentivando sempre atitudes saudáveis e mudanças de hábitos alimentares. **METODOLOGIA** Será relatada a experiência do perfil chamado Nutrição com Ciência, de abril de 2019 a março de 2020. A equipe de trabalho para criação do perfil foi estruturada com dois docentes nutricionistas e um grupo de 11 alunos do curso de nutrição de uma instituição de ensino superior particular localizada no município do Rio de Janeiro. O perfil foi estruturado para divulgação e popularização da ciência, através de postagens com linguagem destinada ao público leigo, relacionadas a saúde, alimentação e nutrição. As escolhas de temas para postagens levam em consideração datas comemorativas da área de saúde, de acordo com o Ministério da Saúde e do Conselho Federal de Nutricionistas, além de receitas culinárias. As imagens utilizadas

nas postagens são de responsabilidade de cada colaborador do perfil, que utilizam banco de dados de imagens gratuitas (Canva) ou fotos próprias. As postagens ocorrem em horário específico, diariamente, de acordo com o horário de maior movimento pelas métricas das redes sociais utilizadas (18h). É feito o acompanhamento das interações com os seguidores através das curtidas, comentários e reposts feitos na página, permitindo que o público se sinta parte da construção do perfil. **RESULTADOS** De abril de 2019 a março de 2020 foram 447 publicações. Dados de março de 2020 apontavam para 2081 seguidores. Este crescimento ocorreu de maneira orgânica, sem qualquer tipo de financiamento por postagens patrocinadas. Observa-se uma interação entre o público e o perfil, o que evidencia que a linguagem utilizada nas postagens é acessível, de fácil leitura e entendimento, atingindo o público em geral. A postagem com maior número de interações foi a que discutiu o nutricionista gordo, com 2749 interações. **CONCLUSÃO** O perfil Nutrição com Ciência traz para a população receitas de fácil reprodução, incentivo de hábitos saudáveis, informações de qualidade com respaldo científico, dando a oportunidade para o início a pequenas mudanças de hábitos alimentares, corroborando com o propósito do perfil que é a entrega de conteúdo e informação de qualidade, popularizando a ciência da nutrição.

Palavras-chave: Divulgação científica; Popularização da ciência; Alimentação e nutrição; Redes sociais;

PRODUÇÃO, DISPONIBILIDADE, CONSUMO DE ALIMENTOS, ANTES E DEPOIS DA OCORRÊNCIA DO CICLONE TROPICAL IDAI, E PRESENÇA DO ESTADO NAS AÇÕES DE PREVENÇÃO E MITIGAÇÃO DE DESASTRES NATURAIS, EM MOÇAMBIQUE

MAITU ABIBO BUANANGO¹; MARIA RITA MARQUES DE OLIVEIRA¹; PEDRO FERNANDO CHIMELA CHUME².

1. FACULDADE DE CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS, UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA “JÚLIO DE MESQUITA FILHO” – UNESP, CAMPUS DE ARARAQUARA, SÃO PAULO, BRASIL, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ZAMBEZE - UNIZAMBEZE, BEIRA, MOÇAMBIQUE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO o estudo avaliou o acesso os alimentos, antes e depois da passagem do Ciclone Tropical IDAI nas comunidades rurais moçambicanas de Sussundenga, e a presença do Estado, face aos desastres naturais, junto a mães com filhos menores, numa perspectiva política e histórica. O IDAI fez 518 vítimas mortais, 1.641 feridos e mais de 146 mil pessoas desabrigadas. Moçambique é um dos países da África mais vulneráveis a tais desastres, tendo em conta a sua localização geográfica. Estudos como estes são necessários na medida em que os efeitos das intempéries são sentidos em várias esferas: na saúde e no êxodo rural, o que propicia o surgimento da desnutrição infantil. **OBJETIVO** avaliar o acesso os alimentos, antes e depois da passagem do Ciclone Tropical IDAI nas comunidades rurais moçambicanas de Sussundenga, e a presença do Estado, face aos desastres naturais, junto a mães com filhos menores **METODOLOGIA** Trata-se de estudo transversal misto, de

abordagem quali-quantitativa, pautada na triangulação de métodos. Considerou-se como unidade, 131 mães com pelo menos dois filhos menores, através de entrevistas semi-estruturadas, após a Assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Utilizou-se roteiro de perguntas baseado no Questionário de Diversidade Dietética, proposto pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (2010). Sobre a triangulação de dados, Minayo (2013) adota a postura dialética, que permite a criação de um processo de dissolução de dicotomias: entre quantitativo e qualitativo. **RESULTADOS** O milho (68,7%) e inhame (25,1%) sofreram mais perdas. Poucos alimentos difíceis de aquisição. Muito difícil de se achar: inhame (17,6%). Antes do ciclone, o milho era o alimento mais disponível (73,3%) e mais consumido de (84%), tendo reduzido a disponibilidade e o consumo do mesmo após a ocorrência. O ciclone, também, causou enormes danos às terras produtivas. 5% das famílias já alguma vez receberam algum apoio, em alimentos pelo Estado, e 9% já receberam algum apoio, pelas Organizações Não Governamentais. 89% informaram nunca ter recebido qualquer tipo de apoio. Há sentimento de ausência do Estado nas questões de regulação de preços, recolha de resíduos sólidos, disponibilização de água encanada e ou apropriada ao consumo humano, e no provimento de sistema público de transporte. A população percorre a pé distâncias superiores a 30km, para se beneficiar de assistência hospitalar. Somente 14% referiram que nunca faltou comida em casa. Há necessidade de elevação dos espaços de diálogo diplomático entre o Estado e as Organizações Não Governamentais. O sentimento de ausência do Estado pode estar na origem da manifesta resignação por parte da população, que denota conformismo com a situação e uma certa apatia para intervir. Embora percebida a ausência do Estado, numa perspectiva político-histórica, o governo de Moçambique aprovou instrumentos estratégicos necessários **CONCLUSÃO** Menor disponibilidade de alimentos e dificuldades na aquisição. Fraca presença do Estado no apoio das populações antes e após o ciclone. Necessidade de empoderamento da mulher, através da educação, sabida a situação geográfica do país e a consequente vulnerabilidade para a ocorrência de desastres naturais

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional; Depressão Tropical; política pública.;

ESTILO DE VIDA E DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS EM IDOSOS ATENDIDOS NO AMBULATÓRIO DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO EM BELÉM DO PARÁ.

WALYSON SANTOS DE SOUZA¹; THAIS FRANCO DOS SANTOS¹; LIVIA MARTINS COSTA E SILVA²; DENISE KARULYNNE DE SOUSA SILVA¹; ELENILCE PEREIRA DE CARVALHO².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL; 2. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO JOÃO DE BARROS BARRETO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Segundo a Organização Mundial da Saúde, o envelhecimento populacional é um fenômeno global que não se restringe apenas aos países com maior desenvolvimento e renda elevada, estima-se que nos próximos 40 anos cerca de 80% dos idosos residam em países em desenvolvimento,

como o Brasil. O aumento da população de idosos tem por consequência o crescimento de doenças crônicas não transmissíveis, entre estas doenças estão a hipertensão arterial sistêmica e diabetes, ambas possuem como característica fundamental fatores de risco que incluem tabagismo, inatividade física e consumo de álcool. No campo da nutrição as orientações aos idosos limitavam-se a dietoterapia, porém atualmente esta visão foi ampliada e leva em consideração o estilo de vida saudável que, onde uma das estratégias é a promoção da prática de atividades físicas para prevenir e potencializar o tratamento de indivíduos com alguma doença. **OBJETIVO** Relacionar o estilo de vida e a presença de Doenças crônicas não Transmissíveis em idosos atendidos em um ambulatório de um hospital escola de Belém do Pará. **METODOLOGIA** Participaram deste estudo pacientes idosos que frequentavam o ambulatório do hospital universitário, os indivíduos possuíam idade igual ou superior a 60 anos, todos assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Trata-se de um estudo transversal, realizado com idosos atendidos no ambulatório de nutrição de um Hospital Universitário de Belém do Pará. A pesquisa teve aprovação pelo comitê de Ética e Pesquisa do Hospital João de Barros Barreto, sob o parecer número 3.599.208, sendo realizada no período de Maio a Novembro de 2019. Foi aplicado um questionário com questões sociodemográficas (idade, sexo e renda), estilo de vida (prática de atividade física, tabagismo, etilismo) e presença de doenças crônicas não transmissíveis. **RESULTADOS** Foram atendidos 106 pacientes, a maioria (72,64%) é do sexo feminino, com renda mensal que varia de um a dois salários mínimos (65,00%). Não houve alto percentual de indivíduos que referem ser tabagistas (6,67%) ou etilistas (12,38%), entretanto 35,24% afirmam ser ex-etilistas e 41,94% ex-tabagistas. Havia 45,71% diabéticos e 67,62% hipertensos. A maioria dos idosos (73,58%) afirmou não praticar atividade física. **CONCLUSÃO** O perfil dos pacientes revela a feminização da velhice, a baixa renda e o baixo grau de instrução dos idosos do estudo. Em relação ao estilo de vida a maioria dos pacientes referiu não praticar atividade física e possuir hábitos pregressos (etilismo e tabagismo) que podem ter contribuído para o alto número de indivíduos acometidos com doenças crônicas não transmissíveis.

Palavras-chave: Doença crônica; Estilo de vida; Saúde do idoso;

INFLUÊNCIA DAS REPRESENTAÇÕES SOCIAIS NAS PRÁTICAS EDUCATIVAS REALIZADAS POR NUTRICIONISTAS

NATÁLIA DE ALVARENGA GUEDES; MARIA FLAVIA GAZZINELLI BETHONY.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Apesar de ter sido proposto em 2012 o marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas, com o objetivo de unificar o conceito de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), promover reflexão, orientação, e direcionar ações para o emprego de recursos e abordagens educacionais ativas e problematizadoras, estudos identificam que após o marco as práticas de EAN não modificaram-se, ainda apresentando raízes biomédicas e operando com transmissão de conhecimento. Compreender os conhecimentos, atitudes e comportamentos dos profissionais implica conhecer as representações que possuem dos objetos e fins aos quais almejam

atingir, indicando a importância do estudo das representações sociais de quem as realiza. Com a análise das representações sociais dos nutricionistas sobre EAN pode-se compreender a execução das ações educativas. **OBJETIVO** Analisar as representações sociais de nutricionistas do núcleo ampliado de saúde da família e atenção básica (NASF-AB) sobre EAN, e identificar como influenciam na prática desses profissionais. **METODOLOGIA** Estudo delineado com método qualitativo de pesquisa, descritivo, com base na teoria das representações sociais, realizado em 2018 com 31 nutricionistas do NASF-AB de Belo Horizonte MG, a partir de entrevistas e questionário semiestruturado. Com parecer favorável número 2.585.120, e certificado de apreciação ética número 82129317.5.3001.5140. Utilizou-se amostragem probabilística aleatória estratificada com intervalo de confiança de 90%. Analisaram-se os questionários com distribuição de frequência, e as entrevistas a partir da análise de conteúdo. **RESULTADOS** Recolheram-se representações sociais das entrevistas realizadas agrupando-as em quatro categorias. Duas categorias possuem representações ancoradas no paradigma biomédico de saúde devido a representações de EAN normativas, transmissoras de informações nutricionais, que relacionam modificação de hábitos alimentares somente à reeducação alimentar. As demais categorias predominantemente ancoram-se no paradigma biopsicossocial, por levarem em consideração as características sociais, culturais e subjetivas dos participantes dos processos educativos. Enfatiza-se a construção de autonomia utilizando o diálogo como método de comunicação, e em outras ações, a dialogicidade e experimentação, com a noção de que se aprende com a prática e a vivência emocional e sensível, bem como, com um olhar sobre o vivido. Porém, há ausência de problematização, abordando-se determinados temas na perspectiva do profissional em detrimento da do participante, aproximando-se do paradigma biomédico em saúde, e assemelhando-se às práticas de EAN anteriores ao marco de referência. A convivência de duas racionalidades antagônicas pode revelar uma tentativa de ruptura com os modelos hegemônicos da educação em saúde, baseados na normatividade e na homogeneização dos participantes. O investimento em uma educação pela experimentação decorre muito mais da intenção de romper com um modelo dominante reconhecidamente frágil em termos da produção de respostas, do que propriamente de uma compreensão da educação dentro de um outro enquadramento teórico que relacione aprendizagem e subjetividade nas ações. **CONCLUSÃO** Pode-se afirmar que as variadas representações sociais sobre EAN influenciaram de forma diferenciada as práticas de nutricionistas do NASF-AB, e que a ruptura com o modelo biomédico parece expressar muito mais a negação de um modo de fazer a prática do que propriamente a afirmação e defesa de outro.

Palavras-chave: NUTRIÇÃO; ATENÇÃO PRIMÁRIA A SAÚDE; EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL; REPRESENTAÇÕES SOCIAIS;

COMPARATIVO DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS BRASILEIRAS CAUCASIANAS E NEGRAS DE 05 A 07 ANOS DE IDADE COM BASE NOS DADOS DO SISVAN NO ANO DE 2019

SUANAM ALTAIR TAVARES DE MENEZES; ANA CLARA DE ANDRADE BARRETO;
VICTOR PINHEIRO GOMES E ALBUQUERQUE; FRANCISCA ANDREA BRITO
FURTADO; WALDEIR DE SOUZA FERREIRA JUNIOR; ANA CLARA LACERDA

CERVANTES DE CARVALHO.
FACULDADE DE JUAZEIRO DO NORTE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A desnutrição e o excesso de peso durante a infância são considerados graves problemas de saúde pública, pois podem levar a diversos riscos e prejuízos no desenvolvimento infanto-juvenil, a magreza acentuada poderá conduzir a várias deficiências, dentre elas, raquitismo, marasmo, as carências nutricionais podem acarretar distúrbios no neurodesenvolvimento, atraso no crescimento dentre outras, por outro lado a obesidade infantil induz em tão pouca idade a doenças como diabetes mellitus, hipertensão e distúrbios cardiovasculares. **OBJETIVO** Comparar o estado nutricional utilizando o parâmetro do IMC (índice de massa corporal) por idade de crianças brancas e negras com faixa etária entre 5 a 7 anos brasileiras. **METODOLOGIA** Trata-se de uma pesquisa documental, realizada por meio de consultas de relatórios a públicos do SISVAN disponíveis pelo sistema e-gestor AB®. DabSus® Os mesmos foram gerados por meio da combinação das seguintes palavras-chave: Tipo de relatório (Estado nutricional), Ano de referência (2019), Mês de Referência (Todos), Agrupar por (Região), Região (Todos), Região de cobertura (Todos), Fases da Vida (Criança), Idade (5 a 7 anos), Índice (IMC x Idade), Sexo (Todos), Raça e Cor (Branca/ Preta), Acompanhamentos Registrados (Todos), Povo e Comunidade (Todos), Escolaridade (Todos). A pesquisa foi realizada no período março de 2020. **RESULTADOS** Foi analisado o estado nutricional de 583.894 crianças brancas em todo o Brasil. Dentre elas 11.702 (2%) apresentavam-se com magreza acentuada, 16.804 (2,88%) com magreza, 382.568 (65,52%) estavam eutroficas, 89.607 (15,35%) com sobrepeso, 46.336 (7,94%) com obesidade e 36.877 (6,32%) com obesidade grave. Com relação ao grupo das crianças negras, foram analisadas 66.030 ao todo. Das quais 1.884 (2,85%) apresentaram quadro magreza acentuada, 2.483 (3,76%) estavam classificadas com magreza, 44.497 (67,39%) estavam em eutrofia, 8.798 (13,32%) diagnosticadas com sobrepeso, 4.407 (6,67%) com obesidade e 3.961 (6%) com quadro de obesidade grave. **CONCLUSÃO** O estado nutricional prevalente em ambos os grupos foi a eutrofia, embora a pesquisa demonstre que o número de crianças negras com peso adequado é superior ao das crianças brancas a porcentagem de crianças negras em situação de desnutrição e com baixo do peso é maior quando comparado ao grupo das crianças brancas, ressaltando que os índices para sobrepeso, obesidade e obesidade grave foram maiores nas crianças caucasianas revelando ainda uma intensa situação de desigualdade social relacionada a questões raciais.

Palavras-chave: Child; Malnutrition; Public Health;

A PUBLICIDADE DE ALIMENTOS DIRECIONADA A CRIANÇA NA TELEVISÃO ABERTA BRASILEIRA: UM ESTUDO COMPARATIVO

INGRID RAFAELLA DOS SANTOS MELO¹; RENATA ALVES MONTEIRO²; RODRIGO PINHEIRO VIANNA¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA, JOÃO PESSOA - PB - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO Entre os fatores que determinam as escolhas e o consumo de alimentos estão os meios de comunicação em massa, em especial, a publicidade comercial veiculada na televisão, desempenha um papel decisivo na constituição dos hábitos alimentares, principalmente infantis. As mensagens publicitárias podem explorar aspectos vulneráveis deste público, havendo casos em que a publicidade contém informações falsas que induzem o consumidor a erros na sua decisão de compra.

OBJETIVO O presente trabalho objetiva analisar a publicidades televisiva dirigidas à criança, tendo como base a Resolução de nº 163 do Conselho Nacional dos Direitos da Criança e do Adolescente (CONANDA) 2014.

METODOLOGIA Foi realizado um estudo quantiquantitativo a partir da análise de peças publicitárias nos dois canais abertos de maior audiência em duas capitais do país, Brasília e João Pessoa. Foi gravada a programação cinco vezes na semana durante o período de janeiro a junho de acordo com um esquema de horário pré-estabelecido. Todas as peças foram gravadas e descritas em um formulário padrão elaborado pelos pesquisadores. Após a seleção das peças publicitárias, foi feito um detalhamento de todas as informações coletadas e as peças foram classificadas em abusivas ou não de acordo com a Resolução 163/2014 do Conanda. Foi realizada a análise descritiva dos dados quantitativos e a análise de conteúdo categorial temática clássica.

RESULTADOS Os alimentos ultraprocessados foram os que apresentaram maior número de peças publicitárias expostas no período (98%, n= 354). As estratégias publicitárias mais utilizadas na publicidade direcionada ao público infantil foram: o uso de mascote e de elementos do universo infantil, como jingles e personagens animados ou o uso de personagens humanos de identificação infantil; os produtos são geralmente apresentados tal como prontos para o consumo, sendo a peça publicitária normalmente direcionada exclusivamente a este público, sem mensagens para o responsável. Foi verificado também que na capital João Pessoa o quantitativo de publicidades alimentícias veiculadas é superior a capital Brasília. A análise de conteúdo das peças publicitária destacou principalmente valores pessoais de realização, experimentação e internacional, favorecendo a identificação infantil a partir de tais valores.

CONCLUSÃO É importante construir estratégias analíticas que possibilitem ao poder público o controle do que é exposto à criança na televisão, bem como aos profissionais da saúde, comunicação, e à sociedade civil organizada participarem e auxiliarem nos mecanismos regulatórios que impeçam a veiculação de publicidade enganosas e/ou abusivas, que levem a persuasão de crianças ao consumo de alimentos ultraprocessados.

Palavras-chave: Consumo infantil; Marketing abusivo; Publicidade de alimentos; Publicidade enganosa; Regulação da publicidade

OFICINA DE PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL BASEADA NO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRAREALIZADA COM IDOSAS EM MACEIÓ/AL

ADRIANA TOLEDO DE PAFFER; KELLY WALKYRIA BARROS GOMES; MARIA HELENA PEREIRA DE SANTANA; CHRISTIANE TEIXEIRA SANTOS; JULIANA MARIA DOS SANTOS MAIA VIEIRA.

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE MACEIÓ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Guia Alimentar para População Brasileira aborda os princípios e as recomendações da Promoção da Alimentação Adequada e Saudável (PAAS). Este instrumento deve ser utilizado para apoiar as ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) que fazem parte de um processo permanente e gerador de autonomia com a participação ativa dos sujeitos, em todas as fases da vida (BRASIL, 2014; BRASIL 2012). Essas ações devem ser realizadas com abordagens diferenciadas, fazendo parte do processo de trabalho dos diversos setores. Para abordagem coletiva de PAAS, em especial com idosos, sugere-se o método de oficina que tem como objetivo promover a construção do conhecimento, por meio da reflexão sobre um tema central, inserido em um contexto social, congregando informações e reflexões e relacionando-as com significados afetivos e vivências (BRASIL, 2019). **OBJETIVO** Realizar oficinas utilizando o guia alimentar como instrumento de EAN entre idosos participantes da Associação Locutor Marreco do município de Maceió/AL. **METODOLOGIA** Foi utilizado a metodologia de oficinas para trabalhar ações de EAN fundamentada no guia alimentar (BRASIL, 2019). O público alvo foi idosos da Associação Locutor Marreco. A atividade realizada em 2019, em Maceió/AL, teve como facilitadoras nutricionista e enfermeira (preceptoras do Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde PET Saúde Interprofissionalidade) e estudantes dos cursos de nutrição, enfermagem, serviço social. Após a etapa de apresentação, a oficina foi dividida em 3 momentos: o primeiro com uma abordagem sobre PAAS e os níveis de processamento dos alimentos; o segundo com a formação de uma roda de discussão a partir dos Dez Passos para uma Alimentação Saudável; e o terceiro com declamação de um cordel baseado nos Dez Passos para uma Alimentação Saudável. Os participantes assinaram o termo de consentimento livre esclarecido e realizaram avaliação da oficina através de depoimentos. **RESULTADOS** Participaram da oficina 39 idosos. Inicialmente os facilitadores e participantes se apresentaram, e logo após teve início a apresentação dos níveis de processamento dos alimentos utilizando o semáforo nutricional e réplicas de alimentos e/ou embalagens de alimentos que foram, a seguir, distribuídos entre as participantes para que as mesmas colocassem em caixas segundo o nível de processamento dos mesmos, a saber: in natura e minimamente processados (caixa verde), processados (caixa amarela) e ultraprocessados (caixa vermelha). Na segunda etapa foi discutido os Dez Passos para uma Alimentação Saudável, através de um folder, contendo cada passo e figuras ilustrativas. Na terceira etapa uma cordelista participante do grupo foi convidada para declamar o cordel, que contém os Dez Passos para uma Alimentação Saudável em forma de poema, utilizando linguagem informal e de fácil compreensão. **CONCLUSÃO** A realização de oficinas de EAN é uma importante estratégia de apoio para implementação da diretriz de PAAS que integra a Política Nacional de Alimentação e Nutrição. A metodologia de oficinas permite abordar o Guia como um instrumento orientador simples e contextualizado com a cultura alimentar. Permite ainda uma ampla divulgação do seu conteúdo, garantindo a sua compreensão por todos. A abordagem interprofissional pode contribuir para a promoção de hábitos alimentares saudáveis, auxiliando na prevenção da obesidade e doenças crônicas não transmissíveis, principais causas de morbimortalidade na faixa-etária trabalhada.

Palavras-chave: Educação Nutricional; Saúde Coletiva; Promoção da Saúde; Nutrição Idoso;

AVALIAÇÃO DAS FRAGILIDADES NA ASSISTÊNCIA À PROMOÇÃO DO ALEITAMENTO MATERNO NAS UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE DO ESTADO DO PARÁ

MARIANA CORRÊA VASCONCELLOS DOS SANTOS.
CENTRO UNIVERSITÁRIO DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Organização Mundial da Saúde recomenda o aleitamento materno exclusivo até os seis meses de vida e que o mesmo seja complementado até os vinte quatro meses ou mais. Estudos mostram que apesar da grande veiculação de informações a respeito dos benefícios provenientes do aleitamento materno e da existência de leis e programas que incentivam e apoiam à amamentação, ainda se observa que os índices a nível mundial estão abaixo do preconizado. Assim, considerando as questões de saúde materno-infantil, o apoio ao aleitamento materno caracteriza-se como uma das ações primordiais a serem exercidas no campo da atenção básica. Diante disso, surge a iniciativa do Programa Nacional de Melhoria do Acesso e Qualidade da Atenção Básica como uma das estratégias mais novas e relevantes no sentido de melhorar a qualidade da Atenção Básica. Assim, destaca-se que o acompanhamento e o monitoramento constantes são indispensáveis para o fortalecimento das ações de promoção, proteção e apoio à amamentação. **OBJETIVO** Identificar as fragilidades na assistência à promoção do aleitamento materno nas unidades básicas de saúde do estado do Pará de acordo com os indicadores do Programa de Melhoria do Acesso e Qualidade da Atenção Básica. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, quantitativo e de análise descritiva. Neste estudo, foram utilizados dados secundários obtidos do instrumento de avaliação externa do Programa Nacional de Melhoria do Acesso e Qualidade da Atenção Básica, 3º ciclo de avaliação nas unidades básicas saúde do estado do Pará. A amostra foi composta de mulheres que engravidaram nos últimos dois anos e que responderam ao questionário do Módulo III Entrevista na unidade de saúde com o usuário. Analisaram-se as respostas das usuárias [n=665] que responderam ao bloco 13 Atenção ao pré-natal; 14 Revisão de parto e 15 Utilização: Condições de saúde. O projeto original foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Escola Nacional de Saúde Pública Sérgio Arouca/Fiocruz, instituição responsável pela coordenação do programa, estando de acordo com a Resolução 466, de 12 de dezembro de 2012. Os dados do 3º ciclo estão publicamente disponíveis para fins de pesquisa. **RESULTADOS** Os resultados encontrados neste estudo demonstram a média de idade das entrevistadas foi de 26,6 anos (18 a 22). A maior parte das mulheres (95,8%) afirmaram a realização de acompanhamento de pré-natal, demonstrando um resultado satisfatório, tendo em vista a importância dessa assistência, no entanto 318 (47,8%) usuárias negaram que tiveram as mamas examinadas durante o pré-natal. Quanto a consulta de pós-parto, 314 (47,2%) entrevistadas não realizaram a mesma e 200 (30,1%) não passaram pelo exame das mamas nesse momento. Além disso, 223 (33,5%) usuárias afirmaram que não foi realizada consulta na primeira semana de vida da criança. **CONCLUSÃO** Foi possível identificar uma alta frequência de mulheres que realizaram o pré-natal nas unidades de saúde, demonstrando que a atenção básica continua sendo a porta de entrada preferencial dos usuários. Por outro lado, foi possível observar algumas fragilidades na oferta integral da assistência materno-infantil, demonstrando falhas durante o acompanhamento de pré-natal e principalmente de puerpério e acompanhamento da criança. Dessa forma, os resultados encontrados evidenciam a necessidade de permanente monitoramento e avaliação das ações de incentivo ao aleitamento materno desenvolvidas na atenção básica do estado no Pará.

Palavras-chave: Amamentação; .Atenção Primária à Saúde; .Avaliação em Saúde;

PRÁTICAS ALIMENTARES, CONHECIMENTO SOBRE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E PERCEPÇÃO DA IMAGEM CORPORAL DE ADOLESCENTES DE ESCOLAS PÚBLICA E PRIVADA DE SÃO LUÍS-MA

LUANA LOPES PADILHA¹; LILIAN FERNANDA PEREIRA CAVALCANTE¹; NATANIELE FERREIRA VIANA².

1. FACULDADE ESTÁCIO DE SÁ, - BRASIL; 2. SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE DO MA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A adolescência compreende o período entre 10 e 19 anos. As transformações inerentes à esta fase acarretam efeitos no comportamento alimentar dos adolescentes. As práticas alimentares desses indivíduos sofrem tanto a influência de fatores internos autoimagem, autoconceito e condições de desenvolvimento psicossocial, como externos família, grupo sociais e mídia. **OBJETIVO** Avaliar as práticas alimentares e o conhecimento sobre alimentação saudável por adolescentes pertencentes às escolas pública e privada da cidade de São Luís - MA. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo do tipo transversal, realizado entre os meses de agosto e setembro de 2016, com 102 adolescentes pertencentes a uma escola pública e uma privada do município de São Luís - MA. Para a coleta de dados foi aplicado um questionário validado e adaptado, formado por 12 perguntas que abordaram as refeições realizadas e as frequências de consumo diário de alimentos em cada uma dessas refeições. Os alimentos avaliados foram agrupados segundo grupos alimentares. A comparação entre as escolas pública e privada foi realizada usando o teste qui quadrado ou Exato de Fisher. O nível de significância adotado foi de 5%. Este estudo seguiu os preceitos éticos instituídos pela Resolução Nº466, de 12 de dezembro de 2012 do Conselho Nacional de Saúde (CNS) / Ministério da Saúde, o qual trata de pesquisas com seres humanos, comprometendo-se em utilizar as informações coletadas apenas para fins científicos, garantindo o sigilo dos dados coletados, assim como não provocará qualquer tipo de injúria aos adolescentes estudados. Os pais ou responsáveis tiveram que concordar com a participação dos adolescentes mediante aceite e assinatura do TCLE e, os adolescentes tiveram que concordar voluntariamente em participarem da pesquisa, mediante aceite e assinatura do TA. **RESULTADOS** As práticas alimentares dos alunos da escola pública apresentaram aspectos positivos quanto ao consumo de alimentos pertencentes aos grupos alimentares: cereais, tubérculos e raízes, verduras e legumes e leguminosas comparados aos alunos da escola privada (p **CONCLUSÃO** Diante do exposto, alerta-se a necessidade da escola à adoção de estratégias de educação nutricional buscando estimular esses adolescentes a consumirem alimentos dos grupos alimentares mais saudáveis, em detrimento dos alimentos industrializados.

Palavras-chave: Hábitos alimentares; Adolescentes; Práticas alimentares saudáveis; Alimentação saudável;

**A EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL COMO FERRAMENTA
TRANSDISCIPLINAR APLICADA COM ESTUDANTES DE ENSINO MÉDIO EM UM
CAMPUS DA REDE FEDERAL DE ENSINO NA REGIÃO NOROESTE DO MUNICÍPIO
DE SÃO PAULO**

BIANCA BLANCO.
INSTITUTO FEDERAL DE SÃO PAULO – IFSP – CAMPUS PIRITUBA, SÃO PAULO, SP,
BRASIL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Educação Alimentar e Nutricional (EAN), através de uma construção histórica nacional a partir de 1930 tinha uma contextualização biológica e obteve espaço e significado nos dias atuais enquanto direito. (BRASIL, 2012). Essa mudança conceitual foi alicerçada a partir do processo de renovação de Promoção da Saúde (WHO, 1986; WHO, 1988). Paulo Freire inspirou esse processo de renovação uma vez que a educação enquanto saberes e práticas trouxe a democratização e equidade de acesso. (BRASIL, 2008). A EAN em 2018 foi inserida na Constituição Federativa do Brasil no artigo 9, trazendo a transdisciplinaridade como Dessa forma, a EAN vai ao encontro das práticas pedagógicas e pode ser estruturada juntamente com Referencial Curricular para Educação Infantil, os Parâmetros Curriculares Nacionais de Ciências Naturais (1º e 2º Ciclos; 3º e 4º Ciclos; e, Meio Ambiente e saúde Tema Transversal Saúde) e as Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação Básica apresentam orientações direcionadas ao trabalho com temas relativos à saúde, incluindo a alimentação (Zompero, 2015). Esse processo vai ao encontro dos preceitos do estudante desenvolver uma nova postura de protagonista a partir das atividades planejadas nessa parceria professor-aluno no ensinar-aprender, junto com o(a) Nutricionista e as ferramentas de EAN (Silva, 2013). **OBJETIVO** Implementação da Educação Alimentar e Nutricional no ambiente escolar, potencializar o aprendizado transdisciplinar, e estimular a autonomia intelectual dos discentes construtivamente. **METODOLOGIA** Baseados nas correntes teóricas de aprendizagem tais como a aprendizagem pela interação social, preconizada por Lev Vygotsky (1896-1934), a aprendizagem pela experiência, de John Dewey (1859-1952), a aprendizagem significativa de David Ausubel (1918-2008), bem como a perspectiva freiriana da autonomia (Paulo Freire, 1921-1997), foi escolhida um dos campus de uma escola federal onde a Nutricionista que ingressou em 2017 para a construção das atividades inerentes a Alimentação Escolar expandisse o trabalho também para o campo educacional e da saúde coletiva. Dessa forma, com a parceria Nutricionista-Professor(a)-Aluno(a), as experiências foram ampliadas com as competências técnicas empenhadas e atividades desenvolvidas no ambiente acadêmicas. Para isso, usou-se o Marco de Referência de EAN e para cada um dos 9 eixos, foram desenvolvidas atividades específicas para atendimento e entendimento do quesito citado. **RESULTADOS** Percebeu-se melhor desempenho nas disciplinas de ciências a partir da parceria professor/a e nutricionista, além do melhor entendimento e diversidade na aceitação dos alimentos servidos na Alimentação Escolar. Também ampliou-se o interesse em projetos integradores e de extensão com temáticas relacionadas, bem como a conscientização das políticas e programas de combate as doenças crônicas em jovens tais como diabetes, hipertensão, obesidade, dentre outros. **CONCLUSÃO** O Nutricionista Escolar deve trabalhar diretamente com os discentes com temáticas de interface com a sala de aula, para que dessa forma a parceria desenvolvida nessa tríade resulte em conhecimento, desenvolvimento de

habilidades e saberes em prol da construção técnica-científica sobre a temática central de Alimentação e Nutrição.

Palavras-chave: ensino; educação básica; parâmetros curriculares; hábito alimentar; educação alimentar e nutricional

ATENDIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR AOS ALUNOS COM NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS: CENÁRIO ANTERIOR À LEI Nº 12.982/2014.

JUAREZ CALIL ALEXANDRE; SOLANGE FERNANDES DE FREITAS CASTRO.
FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Para alcançar seu objetivo, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) prevê, entre suas diretrizes, o emprego de alimentação adequada e saudável, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica. Em 2014, a Lei nº 12.982 incluiu no programa a expressa exigência de cardápio específico para esses alunos com necessidades alimentares especiais (ANAE). **OBJETIVOS** A pesquisa teve por objetivo evidenciar características e fragilidades do atendimento da alimentação da alimentação escolar aos ANNE antes da Lei nº 12.982/2014. **METODOLOGIA** Tratou-se de estudo qualitativo pesquisa exploratória descritiva, pelo método survey, em função da exiguidade de tempo e recursos e da necessidade de conhecer uma realidade pouco explorada pela literatura científica. Os dados foram coletados em setembro de 2014 utilizando a ferramenta Sisquest, desenvolvida a partir do software livre LimeSurvey. O projeto foi dispensado pelo Comitê de Ética em Pesquisa por não envolver aspectos pessoais dos entrevistados, visto que tratava de informações inerentes ao monitoramento do Programa, competência do órgão. Ainda assim, os entrevistados concordaram virtualmente com Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Foram recebidas 2.584 respostas, das quais 1.644 foram consideradas válidas. Houve uma participação de Entidades Executoras (EEx) municipais da região Sul (40,22%) relativamente maior que das demais regiões, que variaram de 22,91% a 29,56% entre o Norte e o Sudeste, respectivamente. Das EEx participantes, 55,49% informou haver demanda e, destas, a maioria estava prestando atendimento (88,60%). A maioria recebia a demanda via diretores das escolas ou diretamente das mães e relatou não haver articulação prévia com a Secretaria de Saúde. As necessidades mais comuns foram obesidade, intolerância a lactose, desnutrição e APLV, variando entre as regiões. Em relação ao planejamento do cardápio especial, foi mais recorrente a elaboração de documento de orientação sobre as modificações dietéticas do que, propriamente, a elaboração de cardápios individuais. O maior obstáculo relatado foi em relação à quantidade e ao envolvimento dos recursos humanos, especialmente de nutricionistas. Verificou-se que 77,91% das EEx não atendiam os parâmetros numéricos de referência, com média de um nutricionista para 5.492 alunos, variando de 1:3.997 no Sudeste a 1:14.431 no Norte. Foram relatadas dificuldades também no abastecimento de alimentos

específicos para os ANNE e mais da metade das EEx participantes não realizava ações de EAN relacionadas às necessidades nutricionais específicas. **CONCLUSÃO** Os resultados evidenciaram, majoritariamente, a ausência de planejamento e investimento específicos para atendimento aos ANAE e as implicações de limitações da execução do próprio Programa. **REFERÊNCIAS** Palavras-chave: Nutrição em Saúde Pública; Segurança Alimentar e Nutricional; Programas e Políticas de Nutrição; Alimentação Escolar; Intolerância Alimentar

Palavras-chave: Nutrição em Saúde Pública; Segurança Alimentar e Nutricional; Programas e Políticas de Nutrição; Alimentação Escolar; Intolerância Alimentar

**AVALIAÇÃO DO CUMPRIMENTO DA NORMA BRASILEIRA DE
COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE 1ª
INFÂNCIA, BICOS, CHUPETAS E MAMADEIRAS (NBCAL): ESTUDO DE CASO EM
COMÉRCIOS DE CEILÂNDIA E BRAZLÂNDIA, DISTRITO FEDERAL.**

GLAYCE MARIANO ALVES¹; RAINA SOARES VERAS DO NASCIMENTO¹; JUAREZ
CALIL ALEXANDRE¹; MIRIAM OLIVEIRA DOS SANTOS².

1. CURSO DE NUTRIÇÃO DO CENTRO DE EDUCAÇÃO SUPERIOR DE BRASÍLIA, -
BRASIL; 2. SECRETARIA DE SAÚDE DO DISTRITO FEDERAL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Norma Brasileira de Comercialização de Produtos para Lactentes e Crianças de 1ª Infância, Bicos, Chupetas e Mamadeiras (NBCAL) apresenta um conjunto de legislações que regulamenta promoção comercial e a rotulagem de alimentos e produtos destinados a recém-nascidos e crianças de até três anos de idade, com o intuito de assegurar o uso apropriado desses produtos para que não haja interferência na prática do aleitamento materno. **OBJETIVOS** O objetivo dessa pesquisa foi avaliar o cumprimento das exigências de promoção comercial da NBCAL em alimentos destinados a lactentes e crianças de 1ª infância no comércio das cidades de Ceilândia e Brazlândia, Distrito Federal. **METODOLOGIA** Trata-se de uma pesquisa qualitativa com finalidade descritiva, por meio de estudo de caso com coleta de dados em campo, composta pelas seguintes etapas de pesquisa: (1) avaliação das condições de exposição promoção comercial e (2) avaliação do conhecimento dos gerentes sobre a norma, ambos por meio de instrumentos de observação e questionários propostos pela Rede Internacional em Defesa do Direito de Amamentar (IBFAN BRASIL, 2007). O estudo foi aplicado de uma amostra de conveniência composta de doze estabelecimentos comerciais, seis em cada cidade (região administrativa), assim representados: duas farmácias locais; duas farmácias de rede; um mercado local e um supermercado de rede. A pesquisa foi submetida ao Comitê de Ética e Pesquisa da em Pesquisa da Fundação Oswaldo Cruz (Fiocruz - Brasília), CAAE número 93799118.9.0000.8027, sob parecer de número 2.887.182 e os entrevistados firmaram Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Em Ceilândia, a maior porcentagem de não conformidades foi apresentada nos estabelecimentos de rede, visto que 100% dos gerentes demonstraram desconhecimento sobre a norma, enquanto em apenas 16,6% dos estabelecimentos analisados daquela cidade observou-se a presença a devida mensagem de

advertência. Em Brazlândia, a farmácia local apresentou 72,70% de irregularidades, seguida do supermercado (58,8%). Na farmácia de rede observou-se 54,50% de adequação. **CONCLUSÃO** O estudo evidenciou a necessidade divulgação da norma entre os profissionais e estabelecimentos da área e importância de monitoramento da norma, incluindo a fiscalização por órgão competente e a ação de consumidores, evitando estratégias de marketing abusivas. Todas as categorias de profissionais de saúde têm um papel importante na promoção do aleitamento materno, orientado o leite materno exclusivo até o sexto mês de vida do bebê e complementado até os dois anos de vida. Os farmacêuticos podem contribuir para a proteção do aleitamento materno, necessitando, para tanto, maior conhecimento da NBCAL. **REFERÊNCIAS BRASIL.** Lei nº 11.265 de 3 de janeiro de 2006. Regulamenta a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e também a de produtos de puericultura correlatos. Presidência da República, Brasília, 2006. _____. Decreto nº 8552, de 3 de novembro de 2015. Regulamentação da Lei Federal 11.625/2006. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 2015. IBFAN BRASIL – Rede Internacional em defesa do Direito de Amamentar. Manual do curso de Capacitação em Monitoramento. Jundiaí: IBFAN, 2007. Disponível em: <http://www.ibfan.org.br/documentos/ibfan/doc-678.pdf>. Acesso em 05 jun 2018. Palavras-chave: Aleitamento Materno; Alimentos Infantis; Fórmulas Infantis; Promoção de Alimentos; Nutrição do Lactente

Palavras-chave: Aleitamento Materno; Alimentos Infantis; Fórmulas Infantis; Promoção de Alimentos; Nutrição do Lactente

DESENVOLVIMENTO DE INDICADORES DE DESEMPENHO DA GESTÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR USANDO A TÉCNICA DELPHI

DANIELA BICALHO ALVAREZ¹; TACIO DE MENDONCA LIMA²; BETZABETH SLATER VILLAR¹.

1. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A avaliação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é a chave para garantir a qualidade da gestão e da tomada de decisões dos gestores, além de otimizar os recursos públicos de saúde. Dessa forma, o indicador de desempenho é uma ferramenta útil e definido como uma medida quantitativa que pode ser usada para rastrear o progresso de uma organização e possibilita o monitoramento, a tomada de decisões e a melhoria da qualidade^{1,2}. Não há indicadores de desempenho publicados para avaliar a gestão do PNAE. **OBJETIVOS** Desenvolver e validar o conteúdo de indicadores de desempenho da gestão do PNAE. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo psicométrico de construção e validação de instrumento. Para validação de conteúdo do instrumento, o grupo de pesquisa estabeleceu 12 indicadores possíveis para avaliação do painel de especialistas. Trinta nutricionistas especialistas da área foram convidados a participar por meio da técnica Delphi^{3,4}, em dois rounds e por questionário online. A seleção de especialistas foi realizada

com base baseada no coeficiente de competência (K), um questionário de auto-avaliação. Apenas especialistas com $0,8 > K \geq 0,8$. Após a primeira rodada, 4 indicadores não obtiveram resultado satisfatório para evidência de validade de conteúdo em alguns atributos. Esses indicadores foram reestruturados e submetidos para uma nova avaliação. Além disso, um novo indicador foi criado para apreciação dos especialistas. Ao final da segunda rodada da técnica Delphi, todos os 13 indicadores alcançaram consenso. Os indicadores são: (1) Execução dos recursos financeiros, (2) Universalidade do atendimento, (3) Monitoramento técnico do programa, (4) Oferta de alimentos in natura nos cardápios, (5) Uso de produtos ultraprocessados nos cardápios, (6) Apoio à agricultura familiar, (7) Adequação das necessidades nutricionais, (8) Promoção, proteção e apoio ao aleitamento materno (9) Inclusão da Educação Alimentar e Nutricional, (10) Necessidades alimentares especiais, (11) Adesão à alimentação escolar, (12) Controle Social da alimentação escolar e (13) Horário das refeições.

CONCLUSÃO Um conjunto de 13 indicadores foi desenvolvido e validado para avaliar o desempenho da gestão do PNAE utilizando o consenso do método Delphi. Espera-se que esses indicadores sirvam para promover a avaliação da gestão operacional desta política pública.

REFERÊNCIAS 1. TRONCHIN, D.M.R.; MELLEIRO, M.M.; KURCGANT, P.; GARCIA, A.N.; GARZIN, A.C.A. Subsídios teóricos para a construção e implantação de indicadores de qualidade em saúde. *Rev Gaúcha Enferm.* Rio Grande de Sul, v. 30, n. 3, p.542-546, 2009. 2. Mainz, J. Developing evidence-based clinical indicators: a state of the art methods primer. *Int J Qual Health Care.* v.15, p.5-11, 2003. 3. FERNÁNDEZ, S.H.M. Criterio de expertos: Su procesamiento a través del método Delphi. *Histodidáctica.* 2002. 4. BOULKEDID, R.; ABDOUL, H.; LOUSTAU, M.; SIBONY, O.; ALBERTI, C. Using and reporting the Delphi method for selecting healthcare quality indicators: a systematic review. *PLoS One.* 2011. 5. LANDIS, J.R.; KOCH, G.G. The Measurement of Observer Agreement for Categorical Data. *Biometrics.* v.33, p.159-174, 1977. Palavras-chave: alimentação escolar; avaliação de programas; indicador; validade

Palavras-chave: alimentação escolar; avaliação de programas; indicador; validade;

RELAÇÃO ENTRE CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS E PERFIL DA DIETA DE IDOSOS

IZABELLA FERNANDES RABELO; MARINA ALVES PINHEIRO; JORDANNA DE SOUZA FERREIRA; LUCIANA BRONZI DE SOUZA.

FACULDADE DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O envelhecimento é um processo natural onde ocorrem mudanças fisiológicas, psicológicas e sociais. A partir do final da década de 60, nota-se a diminuição da fecundidade, queda na mortalidade e aumento da expectativa de vida na população, que é o processo conhecido por transição demográfica. Somado a esses fatores, a transição nutricional, decorrente de mudanças no padrão alimentar e o sedentarismo, trouxeram grande impacto para a saúde e o estado nutricional dos idosos. Cerca de 60% da população idosa está com excesso peso e, pelo menos, uma doença crônica não transmissível. Dentre as mudanças do padrão alimentar, destaca-se o aumento do consumo de

alimentos ultraprocessados, que se faz cada vez mais presente no hábito alimentar da população, alimentos estes com elevado índice glicêmico, considerável teor de sódio, maior densidade energética, elevados teores de açúcar, gordura saturada e trans, além de baixos teores de fibras e potássio, levando assim ao prejuízo da qualidade da dieta e ao perfil nutricional. **OBJETIVOS** Avaliar a influência que o consumo de alimentos ultraprocessados exerce sobre a composição da dieta de idosos. **METODOLOGIA** Estudo epidemiológico transversal, com utilização de dados do projeto matriz intitulado “Capacidade funcional, estado nutricional e consumo alimentar em idosos”, que utilizou uma amostra representativa de idosos de um município de porte médio do interior paulista. Foi aplicado formulário padronizado para a obtenção dos dados sociodemográficos. Já o consumo alimentar dos idosos foi obtido através da aplicação de 3 recordatórios de 24 horas, coletados em dias não consecutivos, incluindo um dia do final de semana. Os dados de consumo alimentar foram digitados no software NDS-R (Nutrition Data System - Research) para quantificação dos nutrientes e energia. Os alimentos foram categorizados conforme a classificação NOVA. A associação estatística entre distribuição energética de macronutrientes com o consumo de alimentos ultraprocessados foi feita por meio de testes qui-quadrado ou exato de Fisher. Esta pesquisa atende aos princípios/normas da Resolução CNS nº 466, de 12 de dezembro de 2012, e foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humano da Faculdade de Medicina de Botucatu, sob protocolo nº3.111/2009. **RESULTADOS** O presente estudo avaliou 361 idosos, sendo destes, a maioria do sexo feminino (62,6%), casados (58,7%) e com idade média de 72, 1 (DP=7,35) anos. Entre as enfermidades referidas, observou-se maior prevalência de Hipertensão Arterial Sistêmica (44,68%), Diabetes Mellitus tipo 2 (28,81%) e Hipercolesterolemia (15,51%). O consumo energéticos médio dos idosos foi $2433,96 \pm 1191,79$, sendo o grupo dos alimentos in natura ou minimamente processados (1) responsável por 60,41% da ingestão energética diária total, os ingredientes culinários (2) por 17,66%, os alimentos processados (3) por 11,05% e os ultraprocessados (4) por 10,88%. Em relação aos macronutrientes, os alimentos in natura foram os que mais contribuíram para fornecimento de carboidratos, proteínas e fibras. Já o fornecimento dos lipídeos se deu, principalmente pelos ingredientes culinários. Destaca-se que o grupo de alimentos ultraprocessados não contribuiu para a quantidade total de fibras consumidas. **CONCLUSÃO** Os alimentos ultraprocessados apontam para uma qualidade nutricional inferior aos demais grupos analisados, sendo alimentos ricos em açúcar, gorduras, sal e pobre em fibras, o que pode contribuir para o aumento da ocorrência das doenças crônicas não transmissíveis. **REFERÊNCIAS** ALVES, J. E. D. A transição demográfica e a janela de oportunidade. Instituto Fernand Braudel de Economia Mundial, São Paulo, p. 3, 2008. AZEVEDO, E. Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. Sociologias, Porto Alegre, v. 19, n. 44, p. 276-307, 2017. BARBOSA, M. A importância da alimentação saudável ao longo da vida refletindo na saúde do idoso. 2012. 41 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização em Nutrição Clínica) - Departamento de Ciências da Vida da Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, Ijuí, 2012. BERTI, T. L.; ROCHA, T. F.; CURIONI, C. C.; JUNIOR, E. V.; BEZERRA, F. F.; CANELLA, D. S.; FAERSTEIN, E. Consumo alimentar segundo o grau de processamento e características sociodemográficas: Estudo Pró-Saúde. Revista Brasileira de Epidemiologia, Rio de Janeiro, n. 22, 2019. BIELEMANN, R. M., MOTTA, J. V. S., MINTEN, G. C., HORTA, B. L., GIGANTE, D. P. Consumo da dieta de ultraprocessados e impacto na dieta de jovens adultos. Revista de Saúde Pública, Rio Grande do Sul, v. 49, n. 28, 2015. Palavras-chave: Alimentação; Inquéritos Nutricionais; Nutrientes; Saúde do idoso; Ultraprocessados.

Palavras-chave: Alimentação; Inquéritos Nutricionais; Nutrientes; Saúde do idoso; Ultraprocessados;

ESTADO NUTRICIONAL E FATORES DE RISCO PARA DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS, ENTRE ALUNOS BRASILEIROS.

NALU DE MORAES RIBEIRO; IANE RAQUEL BARATA GUIMARÃES; VICTOR VIEIRA DE OLIVEIRA; NAIZA NAYLA BANDEIRA DE SA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar, é realizada pelo Ministério da Saúde em parceria com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, ocorre de três em três anos com o intuito de monitorar a prevalência de fatores de risco e proteção à saúde dos adolescentes brasileiros. As doenças crônicas não transmissíveis são doenças de longa e indefinida duração, prolongado tratamento, de elevado custo e de múltiplos fatores; requerem contínua atenção e esforços tais doenças tem acometido até mesmo jovens e adolescentes. Além dos determinantes sociais que interferem no aparecimento dessas doenças, têm-se os comportamentos de risco modificáveis (tabagismo, alcoolismo, sedentarismo e a má alimentação) como fatores de risco. **OBJETIVOS** Observar o excesso de peso e fatores de risco comportamentais para doenças crônicas não transmissíveis entre adolescentes brasileiros. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, descritivo com amostra populacional e de base de dados secundários da Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (2015). Foi trabalhada a amostra 2, cujo o banco de dados contém informações dos alunos de 13 a 17 anos, frequentadores a partir do 6º ano do ensino fundamental até o 3º ano do ensino médio. Realizou-se análise descritiva por meio de frequências relativas e absolutas para caracterizar os sujeitos, quanto às seguintes variáveis: Excesso de peso, tabagismo, consumo de álcool, sedentarismo e consumo alimentar. Foi considerado nível de significância de 5%, utilizando o programa estatístico Stata, versão 15.0. Para a coleta de dados da PENSE houve a aprovação da pesquisa sob o parecer Conep n 1.006.467, de 30.03.2015. Mas para a análise desses dados nesse estudo se fez dispensável a submissão ao CEP/CONEP, pois o recorte deste trabalho se deu em um de banco de dados totalmente público com informações agregadas. **RESULTADOS** Observou-se que quanto ao consumo de bebida alcoólica e uso de cigarro, a maioria dos alunos tanto o sexo masculino quanto o sexo feminino se omitiram de responder tais questionamentos, dos que responderam, 29,2% afirmaram ter consumido bebidas alcoólicas nos últimos 30 dias e 6,5% responderam ter feito uso de cigarro nos últimos 30 dias. A maioria dos adolescentes (80,%) afirmaram estar fisicamente inativos praticando menos de 300 minutos de atividades físicas semanais, 87,8% dos estudantes do sexo masculino e do sexo feminino 71,9%. Quanto ao consumo de ultraprocessados (68,1%) consomem alimentos industrializados/ ultraprocessados de maneira irregular, ou seja, menos de cinco vezes por semana, onde os adolescentes do sexo masculino destacaram-se com 69,4% e as adolescentes com 66,7%. Em relação ao estado nutricional, a maioria dos adolescentes estava sem excesso de peso (76,3%), comparando por sexo, os adolescentes do sexo masculino apresentaram um percentual de 76,2% e as adolescentes um percentual de 76,3%. **CONCLUSÃO** Por meio deste estudo pode-se concluir que os alunos se sentem incomodados a responderem perguntas acerca do consumo de álcool e cigarro, preferindo se absterem de responder, mas os que responderam mostraram que o índice do consumo dessas drogas entre os adolescentes continua aumentando em relação a pesquisa de saúde

realizada em 2012. Observou-se também um índice elevado de estudantes sem excesso de peso, fisicamente inativos e consumo irregular de ultraprocessados. Dessa forma, se faz necessário que a conscientização quanto aos malefícios acarretados pelo uso de drogas e falta de atividade física continuem sendo realizados nas escolas. REFERÊNCIAS BRASIL. Ministério da Saúde. Plano de ações estratégicas para o enfrentamento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) no Brasil, 2011-2022. Departamento de Análise de Situação de Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde. 148 p.: il. 2011. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Diretrizes para o cuidado das pessoas com doenças crônicas nas redes de atenção à saúde e nas linhas de cuidado prioritárias /Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2013. 28 p.: il. IBGE (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA). Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar: 2015 / IBGE, Coordenação de População e Indicadores Sociais. – Rio de Janeiro: IBGE, 2016. 132 p. Palavras-chave: Adolescentes; Doenças crônicas; Fatores de risco; Sobrepeso

Palavras-chave: Adolescentes; Doenças crônicas; Fatores de risco; Sobrepeso;

AValiação ANTROPOMÉTRICA DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS EM NÍVEL POPULACIONAL: UMA NOVA ABORDAGEM BASEADA NA CLASSIFICAÇÃO DE WATERLOW

HAROLDO DA SILVA FERREIRA; MONICA LOPES DE ASSUNCAO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A metodologia atualmente utilizada para avaliação antropométrica do estado nutricional em nível populacional, classifica as crianças menores de cinco anos em quatro categorias: eutrofia, magreza (desnutrição aguda), déficit estatural (desnutrição crônica) e excesso de peso (obesidade). No entanto, algumas crianças podem ter déficit estatural e magreza concomitantemente, enquanto outras, além do déficit estatural, apresentam também excesso de peso. Essas condições estão associadas a maior suscetibilidade à mortalidade ou a doenças crônicas não transmissíveis, respectivamente. **OBJETIVOS** Apresentar uma nova abordagem para classificação antropométrica do estado nutricional de crianças em nível populacional, a qual discrimina seis condições nutricionais. Adicionalmente, para facilitar sua utilização, fornece uma rotina de comandos no Stata que processa os escores z dos índices antropométricos estatura-para-idade e peso-para-estatura, obtendo-se as respectivas prevalências das seis condições nutricionais. **METODOLOGIA** Trata-se de uma adaptação da classificação de Waterlow. Para demonstrar a aplicação da nova abordagem, foram utilizados dados de dois inquéritos domiciliares de base populacional, os quais foram realizados em 1992 (n=1.229) e 2015 (n=987) com amostras probabilísticas de crianças menores de cinco anos do estado de Alagoas, Nordeste do Brasil. A classificação de Waterlow adaptada é baseada em um esquema de cruzamento de variáveis, envolvendo as categorias obtidas pela aplicação de pontos de corte aos índices estatura-para-idade ($z < -2$; $z \geq -2$) e peso-para-estatura ($z < -2$; -2 a 2 ; $> 2z$). O projeto para a pesquisa de 2015 (processo 010102/0355) foi aprovado pelo Comitê de Ética em

Pesquisa da Universidade Federal de Alagoas. A utilização do estudo de 1992 foi realizada com o consentimento do titular dos direitos do respectivo banco de dados (Prof. Cesar Victora, da Universidade Federal de Pelotas). **RESULTADOS** Com a classificação ora proposta, obtiveram-se em 1992 e 2015 as seguintes prevalências (%), respectivamente: eutrofia (71,0 e 80,2), déficit estatural (20,8 e 2,7), magreza (0,8 e 2,1), déficit estatural + magreza (0,5 e 0,0), excesso de peso (4,8 e 14,4) e baixa estatura + excesso de peso (2,0 e 0,5). As prevalências de magreza, déficit estatural + magreza e baixa estatura + excesso de peso nunca foram superiores a 2,3%. Possivelmente esses valores devem ser muito mais altos nos países/regiões onde existe alta prevalência de desnutrição. No total, 472 crianças apresentaram baixa estatura-para-idade. Pela classificação antropométrica usual, elas seriam interpretadas como portadoras de desnutrição crônica. No entanto, 39 (8,3%) delas estavam acima do peso e sete (1,5%) apresentavam simultaneamente déficit estatural e magreza, situação associada a extremo risco de mortalidade, fato que talvez explique a baixa prevalência dessa condição em estudos transversais. **CONCLUSÃO** Além de identificar crianças emaciadas, nanicas e com excesso de peso, a classificação de Waterlow adaptada também identificou crianças com duas outras condições, que geralmente são negligenciadas na maioria dos inquéritos antropométricos. Cada uma dessas condições possui características diferentes (etiologia, abordagem preventiva e terapêutica, danos à saúde do paciente e nível de prioridade nas políticas públicas). Tais aspectos justificam sua identificação nos diferentes cenários em que são realizados os estudos sobre o estado nutricional de crianças. **REFERÊNCIAS** 1 FERREIRA, H. S. et al. Time trends (1992-2005) in undernutrition and obesity among children under five years of age in Alagoas State, Brazil. *Cad Saude Publica*, v. 29, n. 4, p. 793-800, 2013. 2 FERREIRA, H. S.; LUCIANO, S. C. Prevalence of extreme anthropometric measurements in children from Alagoas, Northeastern Brazil. *Rev Saude Publica*, v. 44, n. 2, p. 377-380, 2010. 3 VICTORA, C. G. The Association between Wasting and Stunting: An International Perspective. *J Nutr*, v. 122, n. 5, p. 1105-1110, 1992. 4 WATERLOW, J. C. Classification and definition of protein-calorie malnutrition. *Br Med J*, v. 3, n. 5826, p. 566-569, 1972. 5 WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO); UNITED NATIONS CHILDREN'S FUND (UNICEF). Recommendations for data collection, analysis and reporting on anthropometric indicators in children under 5 years old. Geneve: WHO; UNICEF, 2019. 144p. Palavras-chave: Antropometria; Avaliação Nutricional; Desnutrição; Epidemiologia; Excesso de Peso

Palavras-chave: Antropometria; Avaliação Nutricional; Desnutrição; Epidemiologia; Excesso de Peso

GANHO DE PESO ACELERADO NO PRIMEIRO ANO DE VIDA EM COORTE DE LACTENTES NASCIDOS A TERMO E SEM BAIXO PESO

CAROLINE DE BARROS GOMES¹; BEATRIZ MORALES DE MENDONÇA²; CAMILA CARVALHO BRITO²; MARIA ANTONIETA DE BARROS LEITE CARVALHAES¹.

1. FACULDADE DE MEDICINA DE BOTUCATU, UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA, - BRASIL; 2. INSTITUTO DE BIOCÊNCIAS DE BOTUCATU - UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Dentre os fatores apontados como associados ao risco de obesidade na infância e doenças crônicas na vida adulta estão fatores intrauterinos e relativos aos primeiros anos de vida, incluindo ganho de peso acelerado nos primeiros meses de vida. À exceção da prematuridade e da restrição de crescimento intrauterino, outros fatores de risco de ganho de peso acelerado no primeiro ano de vida ainda não estão bem estabelecidos. **OBJETIVOS** O objetivo deste trabalho foi identificar a ocorrência e fatores de risco de ganho de peso acelerado em uma coorte de lactentes nascidos a termo e sem baixo peso acompanhados do nascimento até os 12 meses de idade. **METODOLOGIA** Trata-se de sub-projeto de estudo de coorte prospectivo desenvolvido em município do interior paulista, com lactentes a termo e sem baixo peso ao nascer acompanhados até 12 meses de idade. Dos 656 lactentes incluídos na coorte do estudo matriz, foram excluídos 15 lactentes com condições ao nascer que dificultam a amamentação/alimentação, como gemelaridade, fissura labiopalatina e mãe positiva para HIV, entre outras, e 37 prematuros e/ou com baixo peso ao nascer, resultando em uma amostra de 603 lactentes. As medidas de peso e comprimento foram tomadas no recrutamento e em domicílio, quando as crianças tinham 3, 6, 9 e 12 meses de idade. O ganho de peso foi considerado acelerado quando a diferença de escore-z de IMC/idade foi acima de + 0,67. Foram considerados três períodos de tempo para avaliação do ganho acelerado: 1º, 2º e 1º e 2º semestres de vida. Dados socioeconômicos, demográficos, história obstétrica, estado nutricional e saúde mental materna, alimentação e peso ao nascer do lactente foram obtidos no recrutamento. Dados de saúde e alimentação do lactente foram coletados aos 2, 3, 4, 6, 9 e 12 meses. Realizou-se modelagem hierarquizada, agrupando-se os fatores de exposição em três blocos: 1) Fatores distais, incluindo socioeconômicos e demográficos; 2) Fatores intermediários, como estado nutricional materno pré-gestacional, ganho de peso gestacional, saúde mental materna, tipo de parto e peso ao nascer do lactente; 3) Fatores proximais: aleitamento materno e frequência à creche aos 6 e 12 meses. Os desfechos foram dicotomizados e as análises envolveram regressão logística múltipla, considerando p

Palavras-chave: Crescimento; Lactentes; Fator de risco;

A INTEGRAÇÃO SAÚDE/EDUCAÇÃO ATRAVÉS DO PROGRAMA SAÚDE NA ESCOLA (PSE): RELATO DE EXPERIÊNCIA MULTIPROFISSIONAL

NAIARA CARVALHO ROCHA; KAROL VEIGA CABRAL; PAULO DE TARSO RIBEIRO DE OLIVEIRA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Programa Saúde na Escola foi instituído pelo Decreto nº 6.286, de 5 de dezembro de 2007. É uma política intersetorial entre o Ministério da Saúde e o Ministério da Educação e tem como objetivo promover saúde e a cultura da paz enfatizando a prevenção e agravos à saúde. No ambiente escolar a integração entre saúde e educação permite ao aluno a compreensão de temas importantes como alimentação, higiene pessoal, métodos contraceptivos, entre outros. As atividades de educação em saúde são realizadas pela equipe multiprofissional da Estratégia Saúde da Família de

abrangência da comunidade junto aos educadores para auxiliar no processo ensino/aprendizagem. **OBJETIVOS** Relatar a experiência de atuação no Programa Saúde na Escola de acadêmicos dos cursos de Enfermagem, Nutrição, e Psicologia em escolas da rede municipal e estadual na área abrangente de uma Estratégia Saúde da Família. **METODOLOGIA** Trata-se de um trabalho descritivo, do tipo relato de experiência, desenvolvido por acadêmicos do estágio Multicampi Saúde: saúde da criança paraense na atenção básica – articulação entre ensino, pesquisa e gestão em atenção à saúde da criança, durante o mês de fevereiro no ano de 2020. As atividades foram realizadas com alunos do ensino fundamental da rede pública no município de Abaetetuba, Pará. Contou com a participação de escolares de ambos os sexos, entre 4 a 14 anos de idade. Foram antecipadamente planejadas em grupo multiprofissional levando em consideração aspectos como: faixa etária, contexto social e econômico do público alvo. Os encontros duraram aproximadamente 40 minutos, sendo exploradas temáticas de acordo com a necessidade observada pelos profissionais da Estratégia Saúde da Família junto a cada escola. Com as turmas do segundo e quinto ano a equipe abordou os 10 passos para uma alimentação saudável baseado no Guia Alimentar para a População Brasileira com linguagem acessível e de forma dinâmica, já com a turma do nono ano foi realizada uma roda de conversa com o tema ansiedade e transtornos alimentares baseado nas próprias experiências dos adolescentes. **RESULTADOS** As atividades foram desenvolvidas pela equipe multiprofissional composta por enfermeiras, agentes comunitárias de saúde, estudantes de nutrição, psicologia e enfermagem. A vivência contribuiu significativamente para a formação dos acadêmicos, especialmente ao que se refere a compreensão do trabalho em equipe multidisciplinar, destacando a pactuação entre a Estratégia Saúde da Família e a escola para a efetividade do Programa Saúde na Escola. Ainda, a possibilidade de trabalhar com faixas etárias diferentes permitiram conhecer as peculiaridades e dificuldades do desenvolvimento de trabalhos educacionais com as distintas etapas do desenvolvimento humano. Além disso, viu-se um engajamento bem satisfatório tanto da escola na recepção e motivação dos professores e coordenadores para o desenvolvimento das atividades, como dos alunos envolvidos nas atividades propostas pelos acadêmicos. **CONCLUSÃO** Dessa forma, a atividade demonstrou aos futuros profissionais a importância do trabalho multiprofissional e intersetorial para o sucesso de ações de educação em saúde desenvolvidas no território, unindo os saberes formais do campo da saúde aos saberes locais. Além disso, permitiu aos acadêmicos vivenciar a atuação na prática do Programa Saúde na Escola e conhecer a importância de práticas de formação em serviço durante a graduação para a construção da vida profissional. **REFERÊNCIAS** 1. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Instrutivo PSE / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2011. 2. FRANÇA, Camila de Jesus; CARVALHO, Vivian Carla Honorato dos Santos de. Estratégias de educação alimentar e nutricional na Atenção Primária à Saúde: uma revisão de literatura. Saúde debate, Rio de Janeiro, v. 41, n. 114, p. 932-948, set. 2017. Disponível em: . acesso 17 Mai 2020. <https://doi.org/10.1590/0103-1104201711421>. 3. VIEIRA, Camila Kuhn et al. A INTEGRAÇÃO SAÚDE/EDUCAÇÃO DESENVOLVIDA PELO PROGRAMA SAÚDE NA ESCOLA: UMA RELATO DE EXPERIÊNCIA. CATAVENTOS-Revista de Extensão da Universidade de Cruz Alta, v. 10, n. 1, p. 134-144, 2018. Palavras-chave: Educação em Saúde; Formação Profissional; Promoção da Saúde

Palavras-chave: Educação em Saúde; Formação Profissional; Promoção da Saúde;

DIAGNÓSTICO SITUACIONAL DA MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM CRECHE PÚBLICA DO DISTRITO FEDERAL

ISABELA FARIAS RODRIGUES; ISABELA AYRES ALVES.
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO No âmbito escolar, além dos manipuladores de alimentos, o educador é um profissional responsável por auxiliar na formação de hábitos alimentares infantis ao qual são designadas atividades como: cuidados higiênicos, de saúde e alimentação, sendo, em alguns casos, parte do seu trabalho o porcionamento dos alimentos e o oferecimento às crianças. Apesar de existirem políticas que estimulam a adoção de alimentação saudável nas creches e escolas, faltam esclarecimentos e ensinamentos voltado a este público, pois em sua formação não são apresentadas disciplinas específicas sobre cuidados com a alimentação infantil. **OBJETIVOS** Observar distribuição das refeições e comportamentos realizados por profissionais responsáveis por essa tarefa (manipuladores, educadores e educadores sociais voluntários); verificar o processo da distribuição dos alimentos para os pré-escolares; realizar análise de resto-ingestão; oferecer subsídios para a elaboração de um material educativo de rápida consulta para prevenir os problemas relacionados à alimentação dos escolares. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo observacional e descritivo, mix-método (abordagem quantitativa e qualitativa), o qual observou-se alunos do período integral do ensino infantil, os manipuladores de alimentos responsáveis pela distribuição das refeições e os educadores sociais. Foi consultado o setor responsável pela Educação Alimentar e Nutricional na Secretaria de Educação do DF a fim de entender a demanda dos educadores sociais voluntários e professores e da Nutricionista da Regional de ensino. O diagnóstico foi realizado em quatro etapas: observação na área de produção, observação das atividades dos manipuladores, observação dos educadores sociais voluntários e professores no almoço das escolares e análise de resto-ingestão (Cardoso, et. al 2010; BRASIL, 2017; BRASIL, 2014). Com base no diagnóstico, foi possível obter insumos para a elaboração do instrumento educativo aos envolvidos com a alimentação dos escolares. **RESULTADOS** A partir do diagnóstico, percebeu-se a necessidade de orientações quanto à aspectos relacionado a higiene e boas práticas de alimentação e manipulação da refeições aos manipuladores, professores e educadores voluntários. Observou-se a ausência de treinamentos periódicos aos responsáveis pela alimentação dos alunos e pouca aplicabilidade de procedimentos operacionais padrão. A partir do método resto-ingestão foi possível verificar a baixa aceitação do cardápio (39%) uma vez que o índice mínimo recomendado pelo FNDE para escolas atendidas pelo PNAE é que a aceitabilidade mínima deve ser de 90%. Observou-se também, que os educadores sociais voluntários e professores, em sua maioria replicam crenças, preferências e costumes sem apropriado embasamento dificultando ou prejudicando a alimentação adequada e segura. **CONCLUSÃO** É indispensável o treinamento de boas práticas e condições higiênico-sanitária a todos envolvidos com as refeições. O acompanhamento e monitoramento dos processos de manipulação e distribuição de alimentos a fim de identificar e corrigir irregularidades é essencial, uma vez que essa supervisão não acontece com frequência, estratégias que promovam a capacitação e desenvolvimento de habilidade, como instrumentos educativos, que contribuam com a qualidade e segurança das refeições distribuídas se faz necessárias a fim de instrumentalizar e empoderar os responsáveis e envolvidos com a alimentação, contribuindo assim com a oferta de alimentos de qualidade e seguros, e ainda com a criação e promoção de hábitos alimentares adequados e saudáveis. **REFERÊNCIAS** BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Manual para aplicação

dos testes de aceitabilidade. 2a Edição – Revisada e Atualizada no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) Brasília – DF 2017. BRASIL. Ministério da Educação Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação(FNDE) Coordenação Geral do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Manual de Orientação para a Alimentação Escolar na Educação Infantil, Ensino Fundamental, Ensino Médio e na Educação de Jovens e Adultos. Brasília, 2012. BRASÍLIA. Secretaria de Estado e Educação do Distrito Federal. Portaria número 22, de 02 fevereiro de 2018. Dispõe sobre Instituir o Programa Educador Social Voluntário, no âmbito da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal, a partir de 26 de fevereiro de 2018 até 21 de dezembro de 2018. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 05 fev. 2018. p. 12. CARDOSO, R. D. C. V., GÓES, J. Â. W., ALMEIDA, R. C. D. C., GUIMARÃES, A. G., BARRETO, D. L., SILVA, S. A. D. Programa nacional de alimentação escolar: há segurança na produção de alimentos em escolas de Salvador(Bahia).Rev. Nutr., 23(5):801-811, set./out.. Campinas, 2010. LOPES, A. C. C.; PINTO, H. R. F.; COSTA, D. C. I. O.; MASCARENHAS, R. J.; AQUINO, J. S. Avaliação das Boas Práticas em unidades de alimentação e nutrição de escolas públicas do município de Bayeux, PB, Brasil. 2014. Palavras-chave: Alimentação escolar; Boas práticas; Manipulação de refeições; Pré escolares

Palavras-chave: Alimentação escolar; Boas práticas; Manipulação de refeições; Pré escolares;

ADOÇÃO DE PRÁTICAS CULINÁRIAS POR INDIVÍDUOS COM SOBREPESO E OBESIDADE

ISABELLE SANTOS¹; LIANE MURARI ROCHA².

1. FACULDADE DE CIÊNCIAS SOCIAIS E AGRÁRIAS DE ITAPEVA, ITAPEVA - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS, DOURADOS - MS - BRASIL.

INTRODUÇÃO Nas últimas décadas ocorreram mudanças significativas nos hábitos alimentares da população, a principal delas foi a substituição de alimentos caseiros e naturais por alimentos industrializados com elevada densidade energética e baixa qualidade nutricional. Essas mudanças são atribuídas ao ritmo de vida acelerado nas grandes cidades e a saída da mulher para o mercado de trabalho, e contribuem de forma significativa para o aumento dos casos de obesidade. **OBJETIVOS** O presente estudo teve como objetivo avaliar a adoção as práticas culinárias por indivíduos com sobrepeso/obesidade após ações de educação nutricional de um projeto de extensão. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo longitudinal com duração de 30 dias realizado com 10 indivíduos (60% mulheres) com idade média de 31,6±9,0 anos. Todos assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foi realizada avaliação antropométrica para classificação do estado nutricional. O peso foi mensurado em quilogramas utilizando balança digital previamente calibrada. Os indivíduos foram pesados sem calçado e vestindo roupas leves. A altura foi verificada utilizando estadiômetro, subdividido em 0,1 cm. Após foi calculado índice de massa corporal (IMC). O hábito intestinal e o consumo de água também foram registrados. Os hábitos alimentares foram avaliados por meio de recordatórios 24 h. Todos os indivíduos receberam orientações nutricionais e

uma lista de alimentos divididos em macronutrientes e alimentos ricos em fibras. Semanalmente ocorria a inclusão de novos alimentos. A lista era igual para todos para facilitar a troca de receitas. Foi criado um grupo em uma rede social e os indivíduos foram orientados a fotografar as refeições e compartilhar, com o objetivo de incentivar os demais. Esta medida também permitiu o acompanhamento para adequação das porções e combinações dos alimentos. Conforme ocorria a inclusão de novos alimentos na lista, era pedido aos participantes que criassem uma receita e compartilhassem com o grupo. Os alimentos foram os seguintes: repolho, batata baroa, grão de bico, escarola, cenoura, abobrinha, berinjela, couve flor, brócolis, beterraba, abóbora cabotiã e lentilha. **RESULTADOS** Observou-se no início que a maioria dos participantes apresentava obesidade grau I (50%), seguido por obesidade grau III (20%), sobrepeso (20%) e obesidade grau II (10%). Após as orientações nutricionais e a adoção das práticas culinárias houve perda de peso média de $6,0 \pm 2,8$ kg. As mulheres perderam menos peso ($4,6 \pm 2,6$ kg) quando comparadas aos homens ($7,8 \pm 2,2$ kg). A distribuição do IMC foi alterada, passando a prevalência do sobrepeso (60%), seguido pela obesidade grau I (20%) e obesidade grau II (20%). O hábito intestinal apresentou melhora, no início 42,8% dos pacientes apresentavam mau funcionamento e no final todos evacuavam normalmente. O consumo de água também apresentou melhora. Com relação a adoção das práticas culinárias, os participantes relataram que se sentiram mais confiantes em preparar a própria comida. Dividir suas receitas aumentou a variedade dos cardápios, desenvolvendo a criatividade na cozinha e serviu de incentivo aos que não possuíam costume de experimentar novos alimentos e prepará-los. Os participantes viram que era possível ter uma alimentação saudável e saborosa. **CONCLUSÃO** Conclui-se que houve boa adesão, a formação de grupos e o incentivo às práticas culinárias foram positivos nas mudanças de hábitos alimentares e na perda de peso. **REFERÊNCIAS** Palavras-chave: Obesidade; Perda de peso; Práticas culinárias

Palavras-chave: Obesidade; Perda de peso; Práticas culinárias;

ALCANCE DA COBERTURA DO PROGRAMA NACIONAL DE SUPLEMENTAÇÃO DE VITAMINA A - 2017 A 2019

BRUNA MACEDO LOPES; LEDIANE NUNES CAMARA; LUISA MARGARETH
CARNEIRO DA SILVA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Segundo a Organização Mundial da Saúde, em todo o mundo, 190 milhões de crianças com idade pré-escolar são afetadas pela deficiência de Vitamina A, estimativa essa que se torna mais preocupante considerando que tal patologia está associada a diarreia, frequentes infecções causadas pela redução da capacidade imunológica, morbidades respiratórias e problemas no sistema visual. A necessidade de Vitamina A de um organismo pode ser suprida com alimentos ricos neste micronutriente, porém nem sempre o indivíduo consegue prover seu organismo com as recomendações diárias de vitamina A. Para enfrentamento deste problema no Brasil, este micronutriente é fornecido a crianças de 6 a 59 meses de idade em todos os estados brasileiros através

do Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A. OBJETIVOS Demonstrar o alcance da cobertura do Programa de Suplementação de Vitamina A na atenção básica de saúde no Brasil entre os anos de 2017 a 2019. METODOLOGIA Estudo transversal, com dados públicos da Plataforma Digital de Informação e Gestão da Atenção Básica que não identificam o sujeito, portanto, segundo o Artigo 1º da Resolução CNS nº 510/16, não necessita de registro nem avaliação pelo Comitê de Ética em Pesquisa. Amparado com pesquisa bibliográfica realizada na base de dados da Scientific Electronic Library Online e documentos governamentais. A pesquisa baseou-se em demonstrar o quantitativo de crianças suplementadas com Vitamina A, de 2017 a 2019, atendidas na Atenção Básica de saúde no Brasil. RESULTADOS Em 2017: a meta de suplementação com Vitamina A em crianças de 6 a 11 meses era de 1.526.328, a cobertura alcançou apenas 855.751 (56.07%); Nas crianças de 12 a 59 meses as metas para a 1ª e 2ª dose eram de 4.785.417 e 2.776.877 respectivamente, porém a 1ª dose teve cobertura de 2.111.659 (44.13%) e a 2ª dose cobertura de 840.664 (30.27%). Em 2018: a meta de suplementação para crianças de 6 a 11 meses foi de 1.447.946, com cobertura de apenas 749.287 (51.75%); Para a faixa etária de 12 a 59 meses a 1ª e 2ª dose tinham como meta 4.411.479 e 2.783.162, respectivamente, todavia, a 1ª dose teve alcance de 1.725.379 (39.11%) e a segunda 858.465 (30.84%). Para 2019: a meta foi de 1.431.765 suplementações na faixa etária de 6 a 11 meses, com cobertura de 1.023.197 (71.46%); Para as crianças de 12 a 59 meses a 1ª e 2ª dose tinham como meta 4.453.979 e 2.821.886, respectivamente; Contudo a 1ª dose teve cobertura de apenas 2.081.455 (46.73%) e a 2ª dose 1.002.210 (35.52%). Apesar de se ter uma cobertura maior que 50% na faixa etária de 6 a 11 meses, o alcance da suplementação ainda é muito baixo na idade de 12 a 59 meses. Os achados deste estudo corroboram com outros estudos que consideram a baixa efetividade do Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A, o que é preocupante, visto que a hipovitaminose A é responsável por cegueira e aumento dos índices de morbimortalidade. CONCLUSÃO Os resultados encontrados demonstram que o programa ainda não tem atingido suas metas. Porém, os dados apontam que estratégias mais efetivas devem ser implementadas para o alcance das metas já existentes. Dessa forma, podemos considerar que o Programa de Suplementação de Vitamina A é de extrema relevância no enfrentamento deste grave problema de saúde pública, que tem efeitos negativos no desenvolvimento saudável da criança. REFERÊNCIAS BRASIL. Departamento de informática da Secretaria de Atenção Primária a saúde. Micronutrientes. Disponível em: <https://sisaps.saude.gov.br/micronutrientes/>. Acesso em: 21 de maio de 2020. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Manual de condutas gerais do Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2013. LIMA, D.B.; DAMIANI, L.P.; FUJIMORE, ELIZABETH. Deficiência de vitamina A em crianças brasileiras e variáveis associadas. Revista paulista de pediatria, v.36, n.2. São Paulo. Abril 2018. ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (OMS). Directriz: administración de suplementos de vitamina A a lactantes y niños 6–59 meses de edad. Ginebra, 2011. Palavras-chave: atenção básica; crianças; hipovitaminose A

Palavras-chave: atenção básica; crianças; hipovitaminose A;

MANUAL DE ORIENTAÇÕES DIETÉTICAS PARA O ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL DE PACIENTES EM TRATAMENTO PARA CESSAÇÃO DO TABAGISMO

GABRIELLE DE SOUSA FEITOSA¹; NATASHA DA SILVA COSTA²; ELENILMA BARROS DA SILVA²; RAHILDA CONCEIÇÃO FERREIRA BRITO TUMA³.

1. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, GOIÂNÉSIA DO PARÁ - PA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELÉM - PA - BRASIL; 3. SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O tabagismo está inserido na Décima Revisão da Classificação Internacional de Doenças (CID-10), no grupo dos transtornos mentais e de comportamento decorrentes do uso de substância psicoativa. O ganho de peso é um dos principais responsáveis pelos altos índices de reincidência. Nota-se a importância da criação do manual de referência e apoio ao profissional da nutrição, com abordagens para o paciente em período de cessação do tabagismo. **OBJETIVOS** O objetivo deste estudo é elaborar um manual de orientações dietéticas para o acompanhamento nutricional de pacientes em tratamento para cessação do tabagismo. **METODOLOGIA** Estudo de revisão de literatura e metodológico, sendo caracterizado pela construção de dois materiais, o primeiro para as estratégias para o profissional na área de nutrição e o segundo para orientações dietéticas para pacientes no tratamento em cessação do tabagismo. O estudo foi realizado no período de fevereiro a dezembro de 2017, utilizou-se bancos de dados como a Scielo, Bireme, PubMed, Lilacs, além de livros, cartilhas e revistas no período de 1970 à 2017 em linguagem em português e inglês. **RESULTADOS** O Manual foi desenvolvido em forma de cartilha, contando com uma extensão para ser utilizado como objeto de suporte para o paciente. Os materiais foram divididos por eixos, com o objetivo de deixá-los organizados com abordagens inicialmente sobre o tabagismo e transcorrendo com temas comportamentais, hábitos alimentares e tipos de alimentos importantes na cessação do tabagismo. Na elaboração do manual do profissional foram abordados 9 eixos e utiliza uma linguagem técnica, sendo eles: Aspectos introdutórios; Epidemiologia do consumo de tabaco; Políticas públicas para o tratamento; Os efeitos da nicotina e doenças associadas no parar de fumar; Os aspectos psicológicos no parar de fumar; O acompanhamento nutricional do indivíduo no parar de fumar; O parar de fumar e o ganho de peso; Estresse da dieta; Nutrição e o parar de fumar. E no manual para o paciente, foram abordados 6 eixos: Apresentação; A importância de procurar grupo de apoio; A nutrição e o parar de fumar; O papel da vitamina C; O papel do triptofano; O ganho de peso durante o processo do parar de fumar, contando com uma linguagem voltada para termos mais populares de fácil compreensão. **CONCLUSÃO** O estudo possibilitou a criação de materiais que serão de utilidade no contexto da saúde coletiva, considerando a escassez de materiais relacionados à cessação do tabagismo com enfoque na alimentação, e especificamente voltado ao nutricionista, e ao indivíduo nesse processo. **REFERÊNCIAS** ALVARENGA, M; FIGUEIREDO, M; TIMERMAN, F; ANTONACCIO, C. Nutrição comportamental. Editora Manole Ltda, 2015. FILHO, V. W; MIRRA, A.P; LOPES, R.V.M; ANTUNES, L.F .Tabagismo e câncer no Brasil: evidências e perspectivas. Rev. bras. epidemiol., v.13, n.2; 2010. FRANÇA, S. A.V; NEVES, A. L. F; SOUZA, T. A. D; MARTINS, N. C. N; CARNEIRO, S.R; SARGES, E. S. N. F; SOUZA, M. F. A. H. Fatores associados à cessação do tabagismo. Rev. Saúde Pública vol.49 São Paulo 2015 Epub Feb 27, 2015. GONÇALVES-SILVA, R. M. V; LEMOS-SANTOS, M. G. F; BOTELHO, C. Influência do tabagismo no ganho ponderal, crescimento corporal, consumo alimentar e hídrico de ratos. J

Pneumol 1997; 23:124-30. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Estratégias para o cuidado da pessoa com doença crônica. O cuidado da pessoa tabagista. Caderno de Atenção Básica. Brasília /DF 2015. Disponível em: . Acesso em: 18 de abr 2017. Palavras-chave: Pacientes; Alimentação; Abstinência; Hábito; Comportamento

Palavras-chave: Pacientes; Alimentação; Abstinência; Hábito; Comportamento

ALTURA MATERNA E OUTROS FATORES ASSOCIADOS À ANEMIA INFANTIL EM COMUNIDADES QUILOMBOLAS

HAROLDO DA SILVA FERREIRA¹; CARLA MARIANA XAVIER FERREIRA²; TAMARA RODRIGUES DOS SANTOS¹; LAISE GABRIELLY MATIAS DE LIMA SANTOS¹; MONICA LOPES DE ASSUNCAO¹; MARLY AUGUSTO CARDOSO³.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS, - BRASIL; 2. PREFEITURA MUNICIPAL DE FEIRA GRANDE, - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A anemia é uma enfermidade em que o indivíduo apresenta hipóxia tissular em virtude de reduzido transporte de oxigênio causado por redução da concentração de hemoglobina ou do número de eritrócitos. Afeta aproximadamente um terço da população mundial, sobretudo de países de média e baixa renda, causando diversos prejuízos a saúde infantil. Possui diversas etiologias, mas a deficiência de ferro é seu principal determinante. De acordo com a Organização Mundial de Saúde, qualquer estratégia implementada em atenção a essa enfermidade deve ser adaptada à realidade local, levando em consideração seus principais determinantes. A escassez de estudos epidemiológicos tendo como foco a população quilombola evidencia a necessidade do desenvolvimento de pesquisas que produzam informações que permitam a implementação de políticas públicas articuladas com as suas características e peculiaridades. **OBJETIVOS** Investigar os fatores associados à prevalência de anemia em crianças das comunidades remanescentes de quilombos do estado de Alagoas. **METODOLOGIA** Inquérito domiciliar realizado em 2018, envolvendo todas as crianças (6 a 59 meses) residentes em 34 das 68 comunidades quilombolas de Alagoas. A anemia foi identificada por nível de hemoglobina em sangue capilar 0,10 foram excluídas da análise e paulatinamente reintroduzidas e avaliadas quanto a alterações na magnitude das razões de prevalência das variáveis que permaneceram no modelo. Se ocorressem alterações nas magnitudes acima de 10%, a variável era novamente incluída e mantida nos modelos múltiplos finais. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Alagoas (nº 33527214.9.0000.5013). **RESULTADOS** A prevalência de anemia foi de 38,1% (IC95%: 33,5-42,7). Após ajuste, os fatores que permaneceram nos modelos múltiplos finais foram: sexo masculino, faixa etária 4, mães relativamente mais altas (terço superior da distribuição de alturas), criança não ter recebido suplementação de vitamina A nos últimos 6 meses, teve problema que motivou atendimento em serviço de saúde nos últimos 30 dias e, possuir maior índice de massa corporal-para-idade. **CONCLUSÃO** A alta prevalência observada configura a anemia como relevante problema de saúde pública em crianças das comunidades quilombolas de Alagoas. Considerando os danos causados à

saúde e a multiplicidade dos fatores de risco associados à anemia, torna-se urgente a adoção de estratégias intersetoriais que atuem sobre os fatores de risco modificáveis e aumentem a vigilância em relação àqueles não modificáveis. REFERÊNCIAS CASTRO, T. G. et al. Anemia e deficiência de ferro em pré-escolares da Amazônia Ocidental brasileira: prevalência e fatores associados. *Cad Saude Publica*, v. 27, n. 1, p. 131-142, 2011. MCCARTHY, E. K. et al. Iron status, body size, and growth in the first 2 years of life. *Matern Child Nutr*, v. 14, n. 1, 2018. WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Iron deficiency anaemia - assessment, prevention and control: a guide for programm managers. Geneva: WHO, 2001. WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). The global prevalence of anaemia in 2011. Geneva: WHO, 2015. WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Nutritional anaemias: tools for effective prevention and control. Geneva: WHO, 2017. Palavras-chave: Inquéritos epidemiológicos; Anemia; Saúde de grupos específicos; Fatores de risco; Criança

Palavras-chave: Inquéritos epidemiológicos; Anemia; Saúde de grupos específicos; Fatores de risco; Criança

ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS COM ADVERTÊNCIA NA FORMA DE TRIÂNGULOS: A PERCEPÇÃO DO CONSUMIDOR

SUSANA PEREIRA ANTUNES; ANGÉLICA COTTA LOBO LEITE CARNEIRO; CLARICE LIMA ALVARES SILVA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA - CAMPUS GOVERNADOR VALADARES, GOVERNADOR VALADARES - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO O entendimento da rotulagem nutricional auxilia na escolha de alimentos mais saudáveis, promove a saúde e previne doenças com mais eficácia devido a autonomia que oferece aos indivíduos no momento da compra (LINDEMANN et. al., 2016). Contudo, a obrigação da rotulagem não garante a compreensão do consumidor sobre o significado das informações (PONTES et. al., 2009). No Brasil, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária pretende alterar a rotulagem nutricional dos alimentos e uma das propostas é a do Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor. Ela indica a inclusão de um selo de advertência frontal, representado por um triângulo, em produtos com elevada quantidade de nutrientes e que devam ter ingestão reduzida (BRASIL, 2018). **OBJETIVOS** Analisar a percepção de consumidores sobre a proposta de rotulagem nutricional de advertência no formato de triângulos em comparação com o rótulo atual do Brasil. **METODOLOGIA** Estudo observacional e transversal. Foi realizada entrevista com participantes que visitaram dois eventos de saúde, em um município do leste de Minas Gerais. Para tal utilizou-se questionário semiestruturado e rótulos de alimentos industrializados. Os dados coletados foram divididos em caracterização dos participantes, hábitos de consumo quanto à rotulagem nutricional e avaliação quanto à proposta de rotulagem nutricional de advertência no formato de triângulos. Foi utilizado teste qui-quadrado de Pearson para verificação da associação entre hábito e entendimento da leitura de rótulos com as condições sociodemográficas dos participantes. A pesquisa foi aprovada pelo comitê de ética da Universidade

Federal de Juiz de Fora, parecer: 3.065.930. RESULTADOS Participaram da pesquisa 108 pessoas, sendo 78,7% mulheres. Grande parte dos consumidores (66,7%) são os principais responsáveis pela compra de alimentos e alegaram que “sempre” (20,0%) ou “às vezes” (35,0%) leem/entendem os rótulos dos alimentos no momento da compra. A responsabilidade pela compra teve maior associação ao sexo feminino ($p = 0,03$) e às maiores faixas etárias ($p = 0,004$). Já a leitura/entendimento dos rótulos de alimentos no momento da compra teve associação positiva com aqueles que disseram ser o principal responsável pela compra no lar ($p = 0,015$), com a faixa etária mais jovem (18 a 34 anos, $p = 0,049$) e com as maiores escolaridades (ensino médio e superior, $p = 0,001$). Tal resultado demonstra que idosos e analfabetos relatam hábito de compra na mesma proporção que as demais faixas etárias, mas não relatam a leitura e o entendimento do rótulo. A rotulagem nutricional de advertência no formato de triângulos foi aceita pela maioria dos entrevistados (88,0%), em função da facilidade da informação frontal para a visualização e identificação de informações mais relevantes, pelo formato em triângulo e o destaque em cores que alerta para os perigos de certos nutrientes em excesso no alimento. O destaque em cores apresentou associação positiva com as faixas etárias menores (18 a 34 anos, $p = 0,011$). As demais variáveis não obtiveram diferença estatística. CONCLUSÃO Houve uma aceitação do rótulo nutricional de advertência no formato de triângulos pela maioria dos participantes. Essa proposta foi melhor aceita que o modelo atual no que tange à facilidade de leitura e entendimento e ao alerta para a quantidade e a qualidade nutricional dos alimentos. Também se mostrou mais acessível para os idosos e pessoas de baixa escolaridade. REFERÊNCIAS BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Anvisa. Relatório Preliminar de Análise de Impacto Regulatório sobre Rotulagem Nutricional. Brasília: Gerência-Geral de Alimentos, 2018. LINDEMANN, I. L.; SILVA, M. T.; CÉSAR, J. G.; MENDOZA-SASSI, R. A. Leitura de rótulos alimentares entre usuários da atenção básica e fatores associados. Rio de Janeiro: Cad. Saúde Colet., v. 24, n. 4, p. 478-486, 2016. PONTES, T. E.; COSTA, T. F.; MARUM, A. B. R. F.; BRASIL, A. L. D.; TADDEI, J. A. A. C. Orientação nutricional de crianças e adolescentes e os novos padrões de consumo: propagandas, embalagens e rótulos. Rev. Paul. Pediatr., v. 27, n. 1, p. 99-105, 2009. Palavras-chave: Rotulagem de alimentos; Rotulagem nutricional; Legislação sobre alimentos; Comportamento do consumidor

Palavras-chave: Rotulagem de alimentos; Rotulagem nutricional; Legislação sobre alimentos; Comportamento do consumidor;

A ECONOMIA CIRCULAR NO APROVEITAMENTO DE BAGAÇO DE CANA-DE-AÇÚCAR, COMO ALTERNATIVA ÀS DIFICULDADES APRESENTADAS NAS COMUNIDADES RURAIS DE SUSSUNDENGA, EM MOÇAMBIQUE

MAITU ABIBO BUANANGO¹; PEDRO FERNANDO CHIMELA CHUME²; JOYCE STENICO³; MARIA RITA MARQUES DE OLIVEIRA⁴.

1. FACULDADE DE CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS, UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA “JÚLIO DE MESQUITA FILHO”, CAMPUS DE ARARAQUARA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ZAMBEZE, - BRASIL; 3. ESCOLA SUPERIOR DE AGRICULTURA “LUIZ DE QUEIROZ”, UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO., - BRASIL; 4. INSTITUTO DE BIOCÊNCIAS, DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E CIÊNCIAS DA NUTRIÇÃO

E ALIMENTAÇÃO, UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA “JÚLIO DE MESQUITA FILHO”, CAMPUS DE BOTUCATU, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Moçambique tem uma elevada prevalência de desnutrição, com maior predomínio nas áreas rurais. A agricultura de subsistência, uma tarefa delegada prioritariamente às mulheres, apresenta baixa produtividade. Assim, torna-se importante conhecer o trabalho dessas mulheres e propor alternativas para melhoria da produtividade na agricultura campesina. Na lógica da economia circular, a cana-de-açúcar é um produto bastante cultivado pelas mulheres campesinas, com elevada geração de resíduos (bagaço) que não tem sido aproveitado. **OBJETIVOS** Avaliar as dificuldades das famílias relativamente à produção agrícola, e refletir sobre o uso do bagaço de cana-de-açúcar como alternativa, nas comunidades rurais de Sussundenga, em Moçambique **METODOLOGIA** Foi conduzido estudo transversal misto, de abordagem qualitativa, pautada na triangulação de métodos Minayo (2013) que refere que a realização metodológica da proposta não exige grande teorização, uma vez que busca apenas integrar as vantagens da avaliação tradicional com a abordagem qualitativa e os elementos dos processos participativos (...). Considerou-se como unidade, 151 mulheres, mães com pelo menos duas crianças. Após a Assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, foi feita entrevista, com recurso a um roteiro contendo questões sobre as dificuldades encontradas nas atividades agrícolas. Através de observação participante e pesquisa de literatura foi possível apurar qual o tratamento utilizado ao bagaço de cana-de-açúcar, demais resíduos sólidos, sobretudo a forma mais adequada e sustentável do seu uso **RESULTADOS** 50% indicou dificuldades como fraca capacidade de produção agrícola, aliada a insuficiência no acesso aos fertilizantes e invasão de animais, nomeadamente cabritos e bois em suas hortas e machambas (roças). Essa situação faz com que muitas famílias optem por não desenvolver hortas caseiras. Por sua vez, o bagaço tem-se apresentado como uma boa alternativa para fertilização, auxiliando na melhor produção e disponibilidade de alimentos para oferta de uma melhor alimentação para a população local. Ora, da literatura, é possível especular que o bagaço, resultante da extração de caldo de cana-de-açúcar é caracterizado como alimento com grande fonte de fibra, importante para manter a saúde ruminal, constituindo-se em alto valor nutritivo (SOARES et al., 2015), principalmente para corrigir a deficiência deste nutriente (TORRES et al., 2003), podendo compor entre 10 e 20% da matéria seca das dietas sem grandes prejuízos sobre o desempenho animal (MISSIO, 2016). Dada a abundância de cultivo de cana-de-açúcar naquela região, o bagaço, tido sem nenhuma utilidade, muitas das vezes é queimado pela população, trazendo consigo condições potencialmente prejudiciais para a saúde, sobretudo, a respiratória, dada a enorme fumaça que se cria em plena via pública, em torno dos locais de residência e no comércio. A prática de queimas de resíduos pode ser motivada, em grande parte, devido a falta de um sistema público de recolha de resíduos sólidos e a falta de reconhecimento da utilidade dos mesmos. **CONCLUSÃO** O uso do bagaço de cana-de-açúcar é sugerido neste estudo como alternativa na produção agrícola, contribuindo para a melhoria de práticas alimentares sustentáveis e também como alimentação de ruminantes. Essa medida de reaproveitamento dos resíduos sólidos, que se enquadra no contexto economia circular, também ajudaria a minimizar os impactos ambientais decorrentes da prática de queimas. **REFERÊNCIAS** MINAYO, M. C. S. O desafio do conhecimento. Pesquisa qualitativa em saúde. São Paulo: Hucitec. 2013. MISSO, R. L. Tratamento de bagaço de cana-de-açúcar para alimentação de ruminantes. 2016. Disponível em: http://www.uco.es/organiza/servicios/publica/az/php/img/web/15_12_55_243564Revision_Bgaco_017. Acesso em: 20 maio 2020. SOARES, M. S.; PIRES, A. J. V.; SILVA, L. G.; GUIMARÃES, J. O.; MACHADO, T. C.; FRAZÃO, O. S. Utilização do bagaço da cana-de-açúcar na alimentação

de ruminantes. Revista Eletrônica Nutritime. v. 12, n. 287, p. 3837- 3855, 2015. Disponível em: http://www.nutritime.com.br/arquivos_internos/artigos/artigo_287.pdf. Acesso em: 21 jun. 2020. TORRES, L. B.; FERREIRA, M. A.; VÉRAS A. S. C.; MELO, A. A. S.; ANDRADE, D. K. B. Níveis de bagaço de cana e ureia como substituto ao farelo de soja em dietas para bovinos leiteiros em crescimento. Revista brasileira de Zootecnia, v.32, n.3, p. 760-767, 2003. Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional; Práticas Sustentáveis; Resíduos Sólidos

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional; Práticas Sustentáveis; Resíduos Sólidos;

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR NO ARQUIPÉLAGO DO MARAJÓ.

AMANDA VITÓRIA DO NASCIMENTO DA SILVA; JADE VITÓRIA DUARTE DE CARVALHO; LUISA MARGARETH CARNEIRO DA SILVA; ALINE DANIELLE DI PAULA SILVA RODRIGUES; ANA JHENNYFER DA SILVA MOREIRA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Lei Federal nº 11.947/2009, que rege o Programa Nacional de Alimentação Escolar, estabeleceu cerca de 30% dos recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação às Entidades Executoras, para custear a alimentação escolar, devem ser destinados à aquisição de alimentos da agricultura familiar ou de empreendimentos familiares rurais, com intuito de conciliar a segurança alimentar e nutricional, dinamizar a sustentabilidade e economia local, promover hábitos saudáveis e respeitar a cultura alimentar regional. Entretanto, a Lei nº 13.987/2020 alterou a lei anterior, para conceder em caráter excepcional, durante o período de suspensão das aulas em virtude da Pandemia causada pelo novo Coronavírus, a distribuição de gêneros alimentícios aos familiares e responsáveis de alunos matriculados na rede pública da educação básica. Dessa forma, analisar o panorama de aquisição desses gêneros alimentícios é essencial, a fim de adequar, promover e garantir segurança alimentar, tal qual, identificar a aplicação do recurso público ocorre conforme preconiza a legislação vigente. **OBJETIVOS** Descrever o panorama de aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar ao Programa, com os recursos financeiros repassados às Entidades Executoras pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, aos seis municípios pertencentes à Região Geográfica Imediata Soure-Salvaterra, no Arquipélago do Marajó, durante o período de 2013 a 2017. **METODOLOGIA** Estudo documental descritivo, baseado em fontes secundárias sobre a aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar ao Programa Nacional de Alimentação Escolar, disponibilizados para consulta pública pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, referente aos valores repassados pelo Fundo às Entidades Executoras dos seis municípios pertencentes à Região Geográfica Imediata Soure-Salvaterra (Cachoeira do Arari, Muaná, Ponta de Pedras, Salvaterra, Santa Cruz do Arari, Soure), no Arquipélago do Marajó. Os dados referentes aos recursos repassados, a porcentagem aplicada na aquisição da agricultura familiar correspondente ao período de 2013 a 2017, estão disponíveis em planilhas para download, e a tabulação dos dados foi registrado no Software Microsoft Office Excel. **RESULTADOS** De acordo

com os resultados obtidos, a média geral de aquisição nos seis municípios estudados durante o período de 2013 a 2017 foi de $25,24 \pm 13,83\%$, valor abaixo do limite mínimo estipulado por lei, que é de 30%. Quando detalhado por município, apenas dois mantiveram a média superior aos 30%: Muaná ($32,21 \pm 13,15\%$) e Santa Cruz do Arari ($40,56 \pm 11,98\%$). Três municípios mantiveram a média entre 20 e 29,99%: Cachoeira do Arari ($20,18 \pm 15,71\%$), Ponta de Pedras ($20,28 \pm 12,89\%$) e Soure ($21,80 \pm 3,95$). Por fim, um município ficou com a média inferior aos 19,99%: Salvaterra ($16,39 \pm 10,61\%$). **CONCLUSÃO** O cumprimento da legislação vigente ainda é um desafio na região estudada, apenas dois municípios tem a média acima do estipulado na legislação. Isto sugere que há necessidade de maior integração dos atores sociais envolvidos com o Programa, assim como, mais estudos para qualificar os fatores que influenciam negativamente e aperfeiçoar métodos que podem contribuir à aquisição da agricultura familiar. Destaca-se que o Programa tem potencial de interligar agricultura familiar local à alimentação escolar, atuando como ferramenta de suporte à economia, à sustentabilidade, à cultura alimentar regional e às necessidades emergentes, como a Pandemia.

REFERÊNCIAS BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica e dá outras providências. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 17 jun. 2009. Seção I, p. 2-4. IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Divisão Regional do Brasil em Regiões Geográficas Imediatas e Regiões Geográficas Intermediárias 2017. Coordenação de Geografia: Rio de Janeiro, 2017. BRASIL. Resolução nº 02, de 09 de abril 2020. Dispõe sobre a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE durante o período de estado de calamidade pública, reconhecido pelo Decreto Legislativo nº 6, de 20 de março de 2020, e da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do novo coronavírus – Covid-19. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 13 abril. 2020. Seção I, p. 27-28. Palavras-chave: Alimentação Escolar; Política Pública; Segurança Alimentar e Nutricional

Palavras-chave: Alimentação Escolar; Política Pública; Segurança Alimentar e Nutricional;

ESTILO DE VIDA E MARCADORES ANTROPOMÉTRICOS COMO INDICADORES DE RISCO CARDIOVASCULAR EM ADULTOS E IDOSOS EM UMA COMUNIDADE DE SÃO LUÍS-MA

LUANA LOPES PADILHA¹; NATANIELE FERREIRA VIANA²; SAMIRIA DE JESUS LOPES SANTOS³; LILIAN FERNANDA PEREIRA CAVALCANTE¹.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO SÃO LUÍS, - BRASIL; 2. SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DO MARANHÃO, - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Organização Mundial de Saúde estima que 17,9 milhões de pessoas morrem anualmente por doenças cardiovasculares, o que representa 31% de todas as mortes no mundo. A adoção de um estilo de vida saudável é capaz de reduzir substancialmente a carga de doenças cardiovasculares em adultos e idosos. Estudos evidenciam a associação de determinados indicadores

antropométricos com o risco de desenvolvimento de doenças cardiovasculares, o que sugere considerável relevância da avaliação antropométrica para a determinação do risco de doenças cardiovasculares na população. **OBJETIVOS** Analisar o estilo de vida e os marcadores antropométricos como indicadores de risco cardiovascular em adultos e idosos em uma comunidade de São Luís-MA. **METODOLOGIA** Estudo transversal, realizado com 249 adultos e idosos, residentes em domicílios de uma comunidade periférica do município de São Luís-MA. Foram participantes da pesquisa indivíduos adultos e idosos, de ambos os sexos, residentes em domicílios permanentes na comunidade do estudo e que aceitaram participar voluntariamente da pesquisa, por meio da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os dados sobre o estilo de vida incluíam: tabagismo; quantidade de cigarros; consumo de bebida alcoólica e atividade física. Foram feitas avaliações antropométricas de peso, estatura, circunferências da cintura e do quadril. A avaliação do estado nutricional foi realizada por meio do índice de massa corporal, classificação da circunferência da cintura, da relação cintura quadril e relação cintura estatura, segundo as recomendações nacionais vigentes. Para avaliar a associação entre as variáveis numéricas foi utilizado o teste t Student ou Mann-Whitney. O trabalho respeitou os preceitos éticos da Resolução nº 466/12 do Conselho Nacional de Saúde. Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Maranhão, sob número de parecer 2.290.025. **RESULTADOS** A maioria dos participantes era do sexo feminino (76,3%) e adulto (66,3%). Os resultados sobre o estilo de vida indicaram que o tabagismo (75,5%) e o consumo de bebida alcoólica (53,4%) não faziam parte da rotina dos participantes; no entanto, em relação à atividade física, 67,1% não praticavam ou nunca praticaram algum tipo de exercício físico. Os dados do estado nutricional indicaram que 55,6% estavam com excesso de peso, 67,9% com risco elevado ou muito elevado para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares segundo a circunferência da cintura, 56,6% com risco segundo relação cintura quadril e 77,5% com risco segundo relação cintura estatura. As mulheres apresentaram maiores médias de índice de massa corporal ($p=0,0318$) e de relação cintura estatura ($p=0,0222$) quando comparadas aos homens; entretanto, o sexo masculino apresentou maiores médias de relação cintura quadril que as mulheres ($p=0,0106$). **CONCLUSÃO** O estudo mostrou que os adultos e idosos avaliados apresentaram marcadores antropométricos relacionados ao risco de doenças cardiovasculares, sugerindo a necessidade de reversão dessas condições de saúde, a fim de evitar complicações futuras. **REFERÊNCIAS** SILVA, Kellen Cristine. Índices antropométricos e estilo de vida associados ao risco cardiovascular e síndrome metabólica em adolescentes de Palmas (TO): estudo Erica. 2019. WHO. World Health Organization. Cardiovascular Disease. Cardiovascular Disease. 2019. BARBOSA, Débora Cristiane Lima. Indicadores antropométricos de risco cardiovascular em adultos. 2013. Palavras-chave: Estilo de vida; Estado nutricional; Doenças cardiovasculares; Adulto; Idoso

Palavras-chave: Estilo de vida; Estado nutricional; Doenças cardiovasculares; Adulto; Idoso

PERCEPÇÃO SOBRE O ALEITAMENTO MATERNO POR AVÓS ACOMPANHANTES DE PUÉRPERAS INTERNADAS NA SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DO PARÁ

ANA CLARA BARROS DE SOUSA¹; DANIELA LOPES GOMES¹; VANDA HELOIZA MARVÃO SOARES².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL; 2. FUNDAÇÃO SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Organização Mundial da Saúde e o Fundo das Nações Unidas para a Infância recomendam aleitamento materno exclusivo até os seis meses de vida da criança. Entretanto, a amamentação está relacionada a fatores que podem levar à interrupção do processo de maneira prematura. Dentre esses fatores está associado à intervenção das avós, que ocupam um lugar de respeito no sistema familiar principalmente pelo fato de já terem vivenciado este momento. Portanto, conhecer a experiência dessas mulheres é de fundamental importância para compreender suas condutas com relação à amamentação, pois baseadas em suas experiências elas podem incentivar a prática do aleitamento materno de seus netos ou desestimulá-la.

OBJETIVOS Analisar a percepção das mães de puérperas quanto ao aleitamento materno exclusivo.

METODOLOGIA Trata-se de uma pesquisa observacional qualitativa realizada com 40 avós que estavam acompanhando puérperas internadas no Alojamento Conjunto de um Hospital Amigo da Criança, durante o período de setembro a novembro de 2019. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Fundação Santa Casa de Misericórdia do Pará (Parecer 3.558.394). Para a coleta de dados foram realizadas entrevistas semiestruturadas com formulário que continha perguntas sobre: aleitamento materno, práticas de amamentação, duração e experiência pessoal. As respostas foram registradas por meio de gravação de áudio e as participantes assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e um Termo de Autorização para Gravação de Voz. A metodologia de análise de conteúdo de Bardin foi utilizada para avaliar os resultados que foram estruturados em quatro grandes áreas temáticas: Aleitamento Materno Exclusivo; Práticas e Duração da Amamentação; Auxílio à nutriz; e Percepção sobre o Leite Materno e Amamentação.

RESULTADOS As entrevistadas relataram boas experiências durante a amamentação de seus filhos. Poucas relataram problemas como ingurgitamento mamário e/ou mastite. Quando questionadas sobre aleitamento materno exclusivo, nenhuma das entrevistadas respondeu corretamente, evidenciando pouco conhecimento sobre o assunto. Quanto às práticas, duração da amamentação e qualidade nutricional do leite, muitas avós incentivavam condutas inadequadas para o sucesso do aleitamento materno, principalmente por acreditarem no mito do “leite fraco”. Elas relataram que ofereciam mingaus e chás, logo nos primeiros dias de vida de seus filhos e incentivavam a mesma prática para com os netos. Algumas diziam sentir-se inseguras e pouco instruídas na época em que amamentavam.

CONCLUSÃO As avós relataram boas experiências e, portanto, incentivavam que os netos fossem amamentados. Porém, baseadas em suas experiências pessoais, e devido à pouca orientação recebida na época em que amamentavam, as avós repassavam conselhos inadequados quanto a alimentação dos netos. Entretanto, com ações de educação em saúde voltadas para este público, é possível informá-las sobre a maneira mais adequada de alimentação para o lactente e torná-las incentivadoras do aleitamento materno exclusivo.

REFERÊNCIAS BARDIN, Laurence. Análise de conteúdo. São Paulo. 2011. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Saúde da criança: nutrição infantil: aleitamento materno e alimentação. Brasília, 2009. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de dois anos. Brasília, 2019. BRITO, Rosineide Santana de; OLIVEIRA, Jullyana Davanyelle dos Santos; SANTOS, Danyelle Leonette Araújo dos; SILVA, Amanda Barbosa da. Aleitamento materno: conhecimento de avós adscritas à estratégia saúde da família. Rev Enferm UFSM. v. 5, n. 2, p. 305-315, abr-jun, 2015. QUEIROZ, Patrícia Helena Breno; ZANOLLI, Maria de Lourdes; MENDES, Roberto Teixeira. A interferência relativa das avós no aleitamento materno de suas filhas

adolescentes. Rev Bras Promoç Saúde. Fortaleza, v. 29, n. 2, p.253-258, abr-jun, 2016. Palavras-chave: Amamentação; Rede de apoio; Aconselhamento familiar

Palavras-chave: Amamentação; Rede de apoio; Aconselhamento familiar;

PROGRAMAS PARA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL INDÍGENA: UMA ANÁLISE DOS RELATÓRIOS DE GESTÃO DA FUNAI (2013-2018)

CRISTINA ANDREZZA FERNANDES CABRAL FERREIRA; JULIANA GOBI SCHIMITZ;
RAFAEL ADEMIR OLIVEIRA DE ANDRADE.
CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO LUCAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A segurança alimentar e nutricional é associada a disponibilidade quali quantitativa de alimentos para a manutenção da saúde, respeitando as questões socioculturais e higiênico-sanitárias. Esta encontra-se comprometida de forma recorrente em comunidades indígenas, as quais possuem seus territórios sujeitos a perturbações externas que provocam sua vulnerabilidade, que se tornam suscetíveis a desequilíbrios nutricionais devido a alta ingestão de alimentos ultraprocessados, ou até mesmo subnutrição (FSBAN, 2006 apud BURLANDY, 2007). Quando falamos de povos indígenas, o processo de colonização e realocação destas populações (CARNEIRO DA CUNHA, 1992) leva a precarização de suas formas de ser-existir, incluindo suas respostas aos processos de alimentação. A partir deste contexto, encontram-se alguns fenômenos que devem ser apontados: depredação ambiental, invasões e o contato com a cultura não indígena, estas são algumas das violências que impulsionam os povos indígenas a adotarem hábitos não saudáveis quando os meios tradicionais de garantir a alimentação são dificultados. **OBJETIVO** Objetiva-se avaliar as ações da Fundação Nacional do Índio quanto a proposição e aplicação de programas de segurança alimentar e nutricional para os povos indígenas brasileiros. Como objetivos secundários elencamos: debater a vulnerabilidade alimentar e suas consequências nas populações indígenas, relacionando os impactos socioambientais a necessidade de políticas para a segurança alimentar e nutricional indígena no Brasil. **METODOLOGIA** A metodologia aplicada neste trabalho foi a análise documental, partindo dos preceitos da associação, ineditismo e aderência ao objetivo do trabalho para definição do rol de elementos analisados (BARDIN, 1977). Os documentos selecionados foram os relatórios de gestão da Fundação Nacional do Índio dos anos 2013 a 2018. Destes relatórios elegeu-se programas que se relacionem diretamente ao eixo de Segurança Alimentar e Nutricional indígena. Após organizações dos dados os mesmos foram analisados com o intuito de responder ao objetivo geral deste trabalho e orientar um apontamento sobre o indigenismo oficial e a questão alimentar das populações indígenas no país. **RESULTADOS** Dentre os relatórios analisados foram identificados 16 projetos que se associam a promoção da Segurança Alimentar e Nutricional indígena, tendo estes a própria menção ao tema ou projetos que visam melhorar a alimentação atual das comunidades indígenas. Em meio aos projetos analisados, 6 deles são de caráter regional que visam atender de forma personalizada certas comunidades com maior necessidade, sem entretanto apresentar resultados, apenas os recursos implementados. Deve-se frisar que a maioria dos projetos são da Região Norte e Centro Oeste, onde

temos a maioria das Terras Indígenas do Brasil. **CONCLUSÃO** A partir desta análise é perceptível a extremidade entre os impactos: de um lado a alta ingestão calórica e doutro a falta de alimentos e que fundamentalmente as ações para a segurança alimentar e nutricional indígena não são uma política nacional e sim atividades propostas pelas regionais, realizadas de forma descentralizada, demonstrando desassistência do órgão indigenista oficial para este importante elemento da vida humana. Conclui-se também que a média orçamentária dos programas analisados é de 2% do orçamento total do órgão. Salientamos que outras pesquisas são importantes para verificar a aplicabilidade destes projetos e as alternativas étnicas para a SAN, considerando os cenários aqui destacados.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional; Fundação Nacional do Índio; Projetos; Populações Indígenas;

COMPORTAMENTOS E ATITUDES ALIMENTARES DE ESTUDANTES E EGRESSOS DE UM CURSO DE NUTRIÇÃO DE MINAS GERAIS

HUGO MARCOS ALVES VILHENA SOUZA; ANA LUIZA DA SILVA EMIGDIO; MYLENA TORRE FRANCA COSTA; MARIANA FIGUEIREDO PINTO; LUANA CAROLINE DOS SANTOS.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O comportamento alimentar compreende todas as ações envolvidas no ato de se alimentar. A relação sujeito-alimentação é expressa pelas atitudes alimentares, que além de englobar comportamentos, também considera aspectos cognitivos e afetivos da alimentação. A investigação da relação que estudantes de nutrição e nutricionistas estabelecem com a alimentação tem sido objeto de pesquisas. O fato de estarem em constante contato com aspectos relacionados aos alimentos e à alimentação pode favorecer que estudantes de nutrição e nutricionistas sejam públicos de risco para transtornos alimentares e desordens do comportamento alimentar. **OBJETIVO** Avaliar comportamentos e atitudes alimentares de estudantes e egressos de um curso de graduação em Nutrição. **METODOLOGIA** Estudo transversal de natureza quantitativa com estudantes e egressos de um Curso de graduação em Nutrição. Aplicou-se um questionário on-line no Google Forms para todos os estudantes e egressos do curso de Nutrição da Universidade, abrangendo dados sociodemográficos, formativos, clínicos e comportamentais. Na avaliação do comportamento e das atitudes alimentares, indagou-se a prática de dieta, preparo e pesagem dos alimentos das refeições, além do hábito de levar comida para o trabalho/faculdade. Ademais, investigou-se mudanças ao ingressar no curso de Nutrição: ficar mais preocupado com alimentação, tentar mudar alimentação da família e amigos, preocupar-se mais com a alimentação segundo a família e amigos, e sentir-se pressionado a ter uma alimentação saudável. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade (09159018.3.0000.5149), com assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido pelo sujeito na parte inicial do questionário. Os dados coletados foram analisados no Statistical Package for the Social Sciences versão 19. Utilizou-se o Teste Qui-quadrado para verificar

associações entre as variáveis e a situação formativa (estudante e egresso), adotando 5% como valor de significância estatística. RESULTADOS Participaram do estudo 177 estudantes e 309 egressos, com participação majoritária do sexo feminino (84,2% vs. 95,8% de estudantes e egressos, respectivamente). Entre os estudantes, a faixa etária mais prevalente foi 18-24 anos (81,9%) e nos egressos 30-59 anos (53,1%). No entanto, o relato de história prévia ou atual de transtornos alimentares foi maior nos estudantes (28,8% vs. 14,6%; $p < 0,05$). CONCLUSÃO Foi possível verificar altas prevalências de prática de dieta, uso de suplementos nutricionais, pesagem dos alimentos, e maior preocupação com a alimentação após ingressar no curso. O uso de suplementos, a prática de dietas e a maior preocupação com a alimentação foram mais pronunciados nos egressos. Já a pesagem dos alimentos foi mais frequente nos estudantes. Esses dados fornecem subsídios para a atenção aos estudantes e profissionais, bem como aspectos para serem discutidos durante a formação em Nutrição, a fim de prevenir transtornos e desordens alimentares.

Palavras-chave: Comportamento alimentar; Ciência da Nutrição; Ensino superior;

CONHECIMENTO DOS PROFISSIONAIS DO NASF-AB SOBRE O APOIO MATRICIAL

EYDLANE DO ROSÁRIO COSTA CAMPOS; VIVIANE DOS SANTOS VIANA DE ALMEIDA; SANDRA MARIA DOS SANTOS FIGUEIREDO; ANA CLAUDIA ARAUJO DINELLY SIROTHEAU; JAMILIE SUELEN DOS PRAZERES CAMPOS.
CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Atenção Básica (AB) é a ordenadora do cuidado dentro do Sistema Único de Saúde (SUS). Com o objetivo de ampliar o escopo das ações na Atenção Básica e ampliar a capacidade de resposta à maior parte dos problemas de saúde da população, o Ministério da Saúde criou o agora chamado, Núcleo Ampliado de Saúde da Família e Atenção Básica, cujo trabalho é orientado pelo referencial técnico-metodológico do apoio matricial, uma metodologia de gestão do cuidado que perpassam conceitos fundamentais da interdisciplinaridade, integralidade, longitudinalidade e da formação de vínculo, que preconiza um arranjo organizacional novo e diferenciado, que busca fortalecer o trabalho interdisciplinar. OBJETIVO Avaliar o conhecimento dos profissionais sobre apoio matricial no trabalho multiprofissional. METODOLOGIA Trata-se de um estudo de cunho descritivo e exploratório, de abordagem qualitativa, a qual busca compreender a subjetividade das pessoas e suas relações, permitindo maior aproximação junto às situações de trabalho, em que os diferentes relatos e informações levam a compreensão mais profunda da realidade. O estudo foi desenvolvido nos espaços de Unidades de Básicas de Saúde do município de Belém. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob o parecer nº 3.391.744. Os dados foram coletados a partir de um roteiro de entrevista semiestruturado composto por 14 perguntas. Para análise e interpretação dos dados obtidos, foi empregada a técnica de análise de conteúdo de Bardin. A Análise de Conteúdo é um conjunto de técnicas que visam obter por procedimentos de descrição, o conteúdo das mensagens e indicadores de forma sistemática e objetiva. Para a codificação dos dados das entrevistas foi utilizado o software Interface de R pour les Analyses

Multidimensionnelles de Textes et de Questionnaires, programa que realiza diferentes análises de dados textuais, quantificando palavras e indicando informações essenciais para auxiliar na interpretação dos dados pelo pesquisador. RESULTADOS Participaram do estudo 16 profissionais da área da saúde. Buscou-se saber se os profissionais conheciam as ferramentas de trabalho propostas para o Nasf, e se eles entendiam o conceito do apoio matricial, em suas respostas ficou claro que existem profissionais que estão a par desse conhecimento, como relatou um dos entrevistados Seria a equipe integrada, a equipe do Nasf junto com a equipe da Estratégia de Saúde da Família, no caso, resolução de problemas, por exemplo, um estudo de caso, enfim, envolver as equipes nas ações que a gente realiza, por outro lado, alguns profissionais entendem o conceito, porém, as equipes em que atuam não exercem o matriciamento dentro de suas práticas cotidianas de trabalho. Entretanto, alguns profissionais mostraram que não detém esse conhecimento, como evidenciado na seguinte fala: Eu já ouvi falar só que nunca li, ainda não tive tempo para ler sobre. Não saberia descrever agora. CONCLUSÃO Verificou-se que os profissionais possuem pouco embasamento teórico e fragilidades em sua capacitação técnica, isto, por sua vez implica em uma atuação multiprofissional pouco resolutiva, visto que, não conhecer e não compreender essas ferramentas contribui para a não utilização delas na prática do trabalho cotidiano das equipes. Sendo assim, é fundamental promover capacitação técnica dos profissionais que fazem parte do trabalho na Atenção Básica, de maneira que sejam habilitados para exercer um trabalho voltado para o apoio matricial.

Palavras-chave: Saúde da Família; Atenção Primária à Saúde; Apoio Matricial; Pesquisa Qualitativa;

PREVALÊNCIA DE EXPOSIÇÃO A AGROTÓXICOS EM AGENTES COMUNITÁRIOS DE SAÚDE NO SUL DO RIO GRANDE DO SUL

FERNANDA DE CASTRO SILVEIRA¹; LAINE BERTINETTI ALDRIGHI²; VANDA MARIA DA ROSA JARDIM².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS, RIO GRANDE - RS - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS, PELOTAS - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os Agentes Comunitários de Saúde são profissionais da atenção básica de saúde, que exercem suas funções no Sistema Único de Saúde. Os trabalhadores desenvolvem atividades de prevenção de doenças, promoção da saúde, tratamento e reabilitação, estabelecendo vínculos com a população adscrita, por meio de ações domiciliares ou comunitárias, individuais ou coletivas. Dentre as diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição estão a promoção da alimentação adequada e saudável, a qualificação da força de trabalho e o controle e regulação dos alimentos. Os agrotóxicos são compostos químicos de uso agrícola ou doméstico que tem como finalidade acabar com insetos, fungos ou plantas indesejáveis. No lugar de buscar corrigir o desequilíbrio ecológico que ocasionou o surgimento destes elementos indesejados na plantação. O contato das pessoas com agrotóxicos pode causar problemas de saúde graves, como intoxicações agudas e crônicas, depressão, câncer, alergias, doenças cardíacas, infertilidade e várias outras doenças. **OBJETIVO** Identificar a prevalência de exposição a agrotóxicos no trabalho dos agentes comunitários de saúde da 21ª Região

de Saúde, Rio Grande do Sul, Brasil. **METODOLOGIA** O estudo é um recorte da pesquisa: Processo de Trabalho e seus Impactos na Condição de Saúde de Agentes Comunitários de Saúde na Região Sul do Rio Grande do Sul. Realizou-se uma pesquisa de caráter transversal, com aprovação do Comitê de Ética da Faculdade de Enfermagem da Universidade Federal de Pelotas (nº1381733). Todos os participantes foram esclarecidos do conteúdo e objetivo da pesquisa de acordo com o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A coleta de dados ocorreu de março de 2016 a abril de 2017. O desfecho foi a prevalência da exposição a agrotóxicos relatada pelos profissionais durante seu trabalho na atenção primária à saúde e realizou-se uma análise descritiva da amostra. **RESULTADOS** Um total de 599 agentes comunitários de saúde participaram da pesquisa. A prevalência de exposição a agrotóxicos no trabalho referida foi 18,23%. Destes havia predomínio de sexo feminino (88,3%), com idade entre 31 e 60 anos (74,8%), cor de pele branca (75,1%), com ensino médio completo ou curso técnico completo (50,9%), casados ou com companheiros (61,9%), trabalhavam na unidade de saúde rural (26,1%), apresentavam problemas de saúde (75,3%), satisfeitos com o trabalho (62,5%), fazendo uso de medicação (51,1%) e com excesso de peso (69,7%). Dos entrevistados, afirmaram ter diagnóstico médico de hipertensão arterial sistêmica (22,4%), diabetes mellitus (5,4%), bronquite (6,7%), lesões de pele (9,2%), depressão (14,2%) e insuficiência cardíaca (1,0%). **CONCLUSÃO** Conclui-se que os resultados encontrados apontam para uma alta prevalência de exposição dos profissionais aos agrotóxicos. Sendo necessário o acompanhamento destes trabalhadores, buscando estratégias para reduzir a exposição e amenizar o risco com o exercício das atividades. Visto que, os agentes comunitários de saúde apresentam outros problemas de saúde. As intoxicações por agrotóxicos são um grande problema de saúde pública para toda a população. Portanto, campanhas com o objetivo de combate ao uso de agrotóxicos devem ser incentivadas.

Palavras-chave: Atenção Primária à Saúde; Exposição Ambiental; Saúde do Trabalhador; Saúde Pública;

IMAGEM CORPORAL E COMPORTAMENTOS BULÍMICOS EM GRADUANDAS DO CURSO DE NUTRIÇÃO

ARYANNE ALMEIDA DA COSTA; GIOVANA ELIZA PEGOLO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO MATO GROSSO DO SUL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os padrões expostos nas redes sociais ressaltam na ideia do feio e belo, como se existisse somente dois tipos corporais: o ideal e o não ideal (SILVA et al., 2018). Em graduandas do Curso de Nutrição nota-se insatisfação corporal decorrente da percepção de peso maior que o real (REIS; SOARES, 2017). A preocupação dessas estudantes com o próprio corpo tem influência das mídias sociais, mas também por sentirem-se um modelo para o paciente, agravando o rigor pessoal sobre sua imagem e peso corporal (LOPES et al., 2017). **OBJETIVO** Identificar a frequência de (in)satisfação corporal e comportamentos bulímicos em graduandas do Curso de Nutrição. **METODOLOGIA** Estudo transversal, constituído por amostra de conveniência, de acadêmicas do Curso de Nutrição da Universidade Federal do Mato Grosso do Sul, com idade igual ou superior a 20

anos e igual ou inferior a 30 anos. Para avaliar a imagem corporal foi adotada a escala proposta por Kakeshita et al. (2009). Para a identificação de comportamentos de risco para Bulimia Nervosa foi aplicado o Teste de Investigação Bulímica de Edimburgo (BITE), com as seguintes classificações: normalidade, comportamentos não usuais e comportamentos bulímicos (HENDERSON; FREEMAN, 1987). As associações entre as variáveis foram calculadas pelo Teste Qui-quadrado com correção de Bonferroni, com nível de significância de 5%, por meio do programa EPI INFOTM versão 7.2.2.6. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (parecer 3.854.415) e todos as participantes manifestaram aceite por meio da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. RESULTADOS Participaram deste estudo 59 universitárias, com idade média de $22,75 \pm 2,38$ anos. Destas, 15,3% (n=9) demonstraram satisfação com a sua imagem corporal, enquanto 84,7% apresentaram insatisfação, sendo que 59,3% (n=35) expressaram desejo de perder peso e 25,4% (n=15), desejo de ganhar peso. O comportamento bulímico foi identificado em 6,8% (n=4) das participantes, 33,9% (n=20) apresentaram padrão alimentar não usual e 59,3% (n=35) estavam dentro da normalidade, ou seja, sem sintomas de bulimia nervosa. Houve associação significativa entre a classificação da imagem corporal e diagnóstico de bulimia ($p=0,034$), com menor frequência de mulheres sem sintomas dentre as com desejo de perder peso. Em relação à imagem corporal com sintomas bulímicos, 11,4% das universitárias que desejavam perder peso apresentaram comportamentos bulímicos. Das graduandas que demonstraram um comportamento não usual, 20% desejaram ganhar peso e 45,7% perder peso. CONCLUSÃO Neste estudo, destacou-se o percentual expressivo de universitárias classificadas com insatisfação corporal (84,7%), bem como a ocorrência de comportamentos bulímicos, relacionados ao desejo de perder peso. Tendo em vista as repercussões à saúde, cuidados direcionados aos aspectos nutricionais e psicológicos, mostram-se fundamentais para universitárias, especialmente do Curso de Nutrição. O presente trabalho foi realizado com apoio da Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul UFMS/MEC Brasil.

Palavras-chave: Autoimagem; Bulimia Nervosa; Estudantes;

PRÁTICAS E PERCEPÇÕES DE MULHERES QUILOMBOLAS SOBRE ALIMENTAÇÃO INFANTIL

PRISCILA OLIN SILVA¹; GABRIELA DOS SANTOS BUCCINI²; AMANDA KELLEN PEREIRA DA SILVA¹; MURIEL BAUERMANN GUBERT¹.

1. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, DISTRITO FEDERAL - DF - BRASIL; 2. YALE UNIVERSITY, DISTRITO FEDERAL - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO O aleitamento materno exclusivo por seis meses e continuado até os dois anos ou mais e a alimentação complementar oportuna e saudável são práticas recomendadas internacionalmente devido aos benefícios para a saúde materno-infantil. Em populações mais vulneráveis, como as quilombolas, estas práticas alimentares são consideradas ainda mais relevantes para a saúde e o desenvolvimento infantis. Evidências apontam que a rede de suporte constituída em

torno da mãe é um elemento que pode exercer grande influência nas práticas alimentares infantis. Nessa rede de suporte, as mulheres mais velhas, como as avós, têm um papel fundamental na transmissão intergeracional de conhecimentos e práticas próprios de sua cultura. **OBJETIVO** Investigar percepções e práticas intergeracionais de mulheres quilombolas sobre a alimentação infantil. **METODOLOGIA** Estudo com abordagem qualitativa, realizado no âmbito do Projeto Saúde e Qualidade de Vida de Comunidades Quilombolas de diferentes Regiões Brasileiras: um estudo multicêntrico, em uma comunidade quilombola certificada, não titulada e rural, em Goiás. Foram convidadas a participar todas as mães e avós de crianças menores de cinco anos de idade. A coleta de dados se deu por meio da realização de dois grupos focais, um com avós e outro com mães, seguindo roteiro com questões norteadoras. Os grupos focais foram gravados com consentimento prévio das participantes. Para a análise dos dados foi empregada a técnica da análise temática, sendo os dados organizados posteriormente em temas e subtemas. A análise incluiu a leitura completa das transcrições; a identificação das ideias centrais das falas; a leitura conjunta das transcrições para estabelecer consenso sobre os temas principais e subtemas; a inclusão dos temas e subtemas em um livro de códigos (para organização e codificação dos conteúdos) e a revisão final dos temas e subtemas pelas autoras. Os temas centrais foram organizados em uma representação baseada no modelo socioecológico. Os participantes assinaram Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Participaram do grupo focal 4 avós e 12 mães. Emergiram nos grupos focais 4 temas principais. O tema 1 Motivos para amamentar incluiu fatores como a preocupação com a saúde da criança e questões culturais intergeracionais. O tema 2 Fatores que influenciam negativamente a amamentação - incluiu subtemas como, dificuldades no pós-parto imediato, percepção de baixa produção de leite, uso de chás e bicos artificiais e características maternas e da criança. O tema 3 - alimentação complementar tratou do momento de introdução de novos alimentos e de fatores culturais envolvidos. O tema 4 Rede de suporte tratou da transmissão intergeracional de conhecimentos e experiências, com destaque para as avós, a assistência dos serviços de saúde do pré-natal ao pós-parto e evidenciou orientações conflituosas entre essas duas dimensões da rede (familiar/serviços de saúde). **CONCLUSÃO** Os conhecimentos tradicionais e costumes da comunidade, transmitidos por gerações, influenciam fortemente a forma como as crianças são alimentadas, evidenciando a importância da rede de suporte familiar/comunitária, tendo as avós como referência nesse contexto. No entanto, alguns desses saberes são, muitas vezes, desconsiderados ou desconhecidos pelos profissionais de saúde. Assim, destaca-se a necessidade de políticas que os preparem para atuar na promoção de práticas alimentares saudáveis para a população materno infantil no contexto sociocultural quilombola.

Palavras-chave: aleitamento materno; alimentação complementar; pesquisa qualitativa; remanescentes de quilombos;

ESTRATÉGIAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM TEMPOS DE PANDEMIA: RELATO DE EXPERIÊNCIA DO IFBA CAMPUS VALENÇA

RITA DE CÁSSIA PEREIRA MAGALHÃES; SUEDE MAYNE PEREIRA ARAUJO; KARLA REUTER DOS REIS; MARIA CRISTINA SOUZA BORGES.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação está entre os direitos fundamentais dos cidadãos brasileiros desde 1988, conforme preconiza a Constituição Federal do país. O direito humano à alimentação adequada é de fundamental importância para uma vida digna e para o bem-estar coletivo. O Estado deve promover ações que garantam a Segurança Alimentar e Nutricional da população, a qual é definida como o direito de todos, ter acesso permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais. Além disso, está contido nessa obrigação, o ato de prover alimentação e nutrição às famílias que passam fome ou estão desnutridas por condições que fogem ao seu controle, como é o caso das complicações causadas pela pandemia instalada no país. No ambiente escolar, a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional é obtida através do Programa Nacional de Alimentação Escolar e do Programa Nacional de Assistência Estudantil. Assim, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia (IFBA) implementou ações para continuar contribuindo com a política nacional de alimentação, por meio da institucionalização do auxílio financeiro emergencial e doação de alimentos. **OBJETIVO** Propiciar aos discentes, em vulnerabilidade socioeconômica, acesso a alimentos; Favorecer o Direito Humano à Alimentação Adequada dos estudantes do instituto; **METODOLOGIA** A seleção dos estudantes beneficiados foi norteada por edital simplificado objetivando identificar estudantes em situação de maior vulnerabilidade socioeconômica. Todo o processo foi realizado por meio de mediação tecnológica. Destes, 420 foram contemplados. A totalidade não foi atendida devido a disponibilidade financeira. Além do auxílio financeiro, o Instituto também viabilizou a doação dos alimentos. O Serviço Social selecionou estudantes de acordo com a vulnerabilidade, os quais receberam kits com gêneros alimentícios em suas residências ou com retirada no Campus. **RESULTADOS** O IFBA deu viabilidade a concessão de auxílio financeiro emergencial e a distribuição de alimentos buscando ajudar no atendimento às condições mínimas de sobrevivência aos estudantes, dentre elas a de Segurança Alimentar e Nutricional. Foram disponibilizados 420 auxílios financeiros no valor de R\$ 100,00 (cem reais) cada, e 62 kits com gêneros alimentícios. O auxílio emergencial foi ofertado por 3 meses, sendo prorrogado enquanto durar a situação de pandemia, já os kits de alimentos foram montados com previsão de consumo para 2 meses. Dentre os contemplados estão estudantes residentes na zona urbana e rural do município de Valença, assim como estudantes residentes em municípios circunvizinhos. Os kits foram entregues nas residências, para aqueles da zona rural e demais municípios, já para os moradores de Valença, foi montado um cronograma de retirada no Campus, atendendo aos protocolos de higiene e distanciamento para evitar aglomeração e riscos de contaminação por Covid-19. Os estudantes que receberam os alimentos, bem como, os que foram contemplados com o auxílio financeiro demonstraram muita gratidão e reconhecimento pelo serviço prestado pela instituição. **CONCLUSÃO** Essas estratégias favoreceram o direito de acesso a alimentos contribuindo para a concretização da segurança alimentar e nutricional e do direito humano à alimentação adequada. Mesmo diante das dificuldades enfrentadas houve um grande sentimento de dever cumprido quando os rostos agradecidos das famílias e dos discentes nos receberam em suas casas.

Palavras-chave: covid-19; alimentação; estudantes; kits;

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL E ACEITABILIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR POR ESTUDANTES DE UMA ESCOLA PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE SÃO LUÍS-MA

NATANIELE FERREIRA VIANA¹; LUANA LOPES PADILHA²; LILIAN FERNANDA PEREIRA CAVALCANTE²; SAMIRIA DE JESUS LOPES SANTOS³.

1. SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DO MARANHÃO, - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DE SÃO LUÍS, - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Programa Nacional de Alimentação Escolar é uma das políticas em alimentação e nutrição mais antiga do Brasil, além de ser reconhecido como modelo de estratégias para segurança alimentar e nutricional. A alimentação escolar objetiva fornecer aporte energético e nutricional para contribuir com o crescimento biopsicossocial e o pleno exercício das aptidões dos educandos. Nessa sentindo, faz-se necessária a análise do valor nutricional da alimentação oferecida nas escolas, bem como de sua aceitabilidade. **OBJETIVO** Avaliar a composição nutricional e aceitabilidade da alimentação escolar por estudantes de uma escola pública do município de São Luís - MA. **METODOLOGIA** Estudo descritivo, realizado com 60 estudantes de ambos os sexos de uma escola pública em São Luís MA, no primeiro semestre de 2018. Avaliou-se a alimentação escolar de cinco dias, a qual era composta das seguintes preparações: mingau de milho com biscoito doce; suco de abacaxi com biscoito salgado; macarronada com suco de goiaba; arroz, feijão carioca e frango; e achocolatado com pão e requeijão. A aceitabilidade foi verificada por meio da escala hedônica facial de cinco pontos, contendo as opções detestei, não gostei, indiferente, gostei e adorei; e a composição nutricional foi avaliada segundo as recomendações estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar, utilizando a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. A pesquisa estava de acordo com os preceitos éticos instituídos pela Resolução nº 466, de 12 de dezembro de 2012 do Conselho Nacional de Saúde/Ministério da Saúde. Os pais/responsáveis dos estudantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e os estudantes assinaram o Termo de Assentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Foram avaliados 60 estudantes, dos quais 52% eram do sexo feminino, 37% possuíam idade entre 13 e 14 anos e 35% eram do 7º ano. A aceitabilidade do cardápio foi a seguinte: 27% do achocolatado com pão e requeijão; 42% da macarronada com suco de goiaba; 45% do suco de abacaxi e biscoito salgado; 60% do mingau de milho com biscoito doce e 64% do arroz, feijão carioca e frango. Logo, nenhuma preparação teve aceitabilidade igual ou superior a 85%, que é o percentual de aceitação recomendado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar. As preparações não apresentaram uma oferta de calorias, macronutrientes e micronutrientes que respeitassem as recomendações estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar. A quantidade média de carboidrato estava acima do recomendado em três dias do cardápio. Os valores de vitamina A e vitamina C apresentaram-se abaixo do valor recomendado para a maioria dos dias avaliados. **CONCLUSÃO** A oferta de nutrientes no cardápio escolar analisado está inadequada segundo as recomendações do Programa Nacional de Alimentação Escolar. O percentual de aceitabilidade do cardápio ofertado na escola não atingiu os 85%, chegando a 64%. Nesse sentido, é necessária a realização de adequações nutricionais na alimentação escolar avaliada, pois o bem-estar, a saúde e o desempenho escolar dos estudantes estão relacionados com essa alimentação.

Palavras-chave: Programas de nutrição e alimentação; Alimentação escolar; Composição de alimentos;

PRIMEIROS PASSOS PARA UMA ALIMENTAÇÃO SUSTENTÁVEL NO AMBIENTE ESCOLAR MUNICIPAL.

FLÁVIA QUEIROGA ARANHA; CAMILLA MERCURI GRANERO; THOMAS TAVARES BUSSOLOTI; GABRIELA DE ANDRADE MEIRA; RAISSA VIDAL FARIAS; MANOELA MARIOTTO LANZARA.

UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA, BOTUCATU - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação constitui requisitos básicos para a promoção e a proteção da saúde, possibilitando a afirmação plena do potencial de crescimento humano[1]. Programas de Educação Nutricional e Alimentar (EAN) no âmbito escolar para promoção do estímulo ao consumo de mais frutas, vegetais e legumes (FVL) são essenciais para mudanças dos hábitos alimentares na infância e adolescência. Por outro lado, o alto consumo de carne vermelha e carne processada estão associados ao aumento do risco de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT)[2]. A redução do consumo de carne também reduz o impacto no meio ambiente de forma global, já que reduz as emissões de gases de efeito estufa, aplicação no solo de nitrogênio e fósforo, uso de terras cultiváveis e uso de água doce[3]. **OBJETIVO** Difundir conhecimentos para a comunidade escolar sobre outras formas/opções de alimentação, inserindo a temática da sustentabilidade e o consumo consciente, além da diversidade alimentar, importante para saúde. **METODOLOGIA** O estudo de natureza qualitativa e observacional contou com a participação de membros da comunidade escolar (diretores/coordenadores, professores, merendeiras, alunos e família) de duas Escolas Municipais de Ensino Fundamental II. As intervenções foram realizadas pela perspectiva da educação popular com discussões de leituras e vídeos. Com os diretores/coordenadores e professores: utilização de perguntas reflexivas sobre o papel destes em nosso projeto e na formação dos alunos e degustação de algumas preparações. Com as merendeiras: apresentação e conversas para o reconhecimento das mesmas como de importância na educação alimentar dos alunos e na memória afetiva destes e oficina culinária. Com os alunos: apresentação do projeto e o interesse dos alunos sobre o tema; Discussões acerca do impacto no meio ambiente; Agricultura, orgânicos, distribuição de terras e nossa influência com o poder de compra, com visita à horta do bairro; Preparação de alimentos de origem vegetal. Com a família: participação na feira escolar onde alguns familiares puderam conhecer nossa proposta de trabalho e fazer degustação. Todos assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), antes das atividades. **RESULTADOS** Participaram das atividades 02 diretores, 02 coordenadores, 30 professores, 07 merendeiras e 120 alunos. Todas as ações desenvolvidas com os diferentes públicos despertaram a reflexão de acordo com os temas propostos e também mudanças na maneira de pensar e agir. Foi possível observar uma conscientização efetiva por parte dos alunos, diante dos relatos adquiridos nas atividades realizadas: 1) Esse projeto mudou sua visão sobre alimentação? Por quê? Como? Sim, pois antes não me preocupava tanto com isso, mas agora sei um pouco melhor. Sim, pois eu posso consumir alimentos orgânicos e não enlatados. 2) O que você aprendeu com o projeto? Que nem toda nossa alimentação tem que ser industrializada mas pode ser mais natural e orgânica. 4) O conteúdo do projeto provocou alguma mudança no seu dia a dia ou no

da sua família? Mudou no dia a dia da minha vida. **CONCLUSÃO** Através de programas de EAN no âmbito escolar, a discussão de problemáticas ambientais e nutricionais e o levantamento de questões e propostas de mudanças, visando o reconhecimento dos alunos como agentes de propagação de conhecimento e de melhores escolhas em seu cotidiano e vida adulta, se mostrou uma ferramenta eficiente para conscientização e mudança no estilo de vida.

Palavras-chave: Nutrição; Educação popular; Educação ambiental; Sustentabilidade; Alimentação;

CONSUMO DE GRUPOS ALIMENTARES ENTRE CRIANÇAS MENORES DE 2 ANOS DE IDADE DA CIDADE DE GUARATUBA, PARANÁ

ILANNA MIRELA BECKER JORGE SIQUEIRA; CLAUDIA CHOMA BETTEGA ALMEIDA;
ELAINE CRISTINA VIEIRA DE OLIVEIRA; ANA PAULA KULIG GODINHO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A partir dos 6 meses de idade, além do leite materno, a alimentação complementar deve ser iniciada com a oferta de outros alimentos, de forma variada e equilibrada. A escolha dos alimentos consiste uma importante etapa nos primeiros dois anos de vida, contribuindo na formação dos hábitos alimentares na infância. No Brasil, o consumo alimentar das crianças é marcado pela baixa ingestão de micronutrientes, principalmente ferro, zinco e vitamina A e elevada ingestão energética. Este panorama reflete a baixa qualidade da alimentação na infância, representada pela introdução incorreta da alimentação complementar e o consumo excessivo de alimentos ricos em açúcar, sal e gordura. **OBJETIVO** Diante do exposto, este estudo teve o objetivo de avaliar o consumo dos grupos alimentares entre crianças menores de dois anos. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal realizado em centros municipais de educação infantil de Guaratuba, Paraná, com crianças entre 6 a 24 meses de idade. Dados do consumo alimentar foram coletados por meio de registro alimentar (pesado e estimado). A pesagem direta dos alimentos foi realizada para as refeições ofertadas nas creches durante a permanência das crianças e o registro alimentar estimado foi preenchido pelos pais ou responsáveis após assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido para obter as informações referentes às refeições realizadas no domicílio. Os alimentos relatados foram distribuídos em quinze grupos alimentares adaptados do indicador de diversidade alimentar mínima, proposto pela Organização Mundial de Saúde. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal do Paraná com o parecer de nº 316.185. **RESULTADOS** Participaram do estudo 213 crianças, sendo 56,8% do sexo masculino. Em relação ao consumo dos grupos alimentares, na creche e no domicílio, o grupo dos cereais, raízes e tubérculos foi consumido por 100% das crianças. O grupo dos leites e derivados foi o segundo mais consumido no domicílio (92%), enquanto na creche foi o grupo das carnes (94,8%). O grupo das frutas, legumes e verduras ricos em vitamina A foi consumido por 40,4% das crianças na creche e 26,8% no domicílio. O consumo do grupo dos doces e bebidas açucaradas foi relatado em 60,6% e 61,5% do registro domiciliar, respectivamente. e das bebidas açucaradas de 61,5%. Foram encontrados 77 alimentos consumidos na creche, sendo os dez mais consumidos: sopa, fórmula infantil, arroz, feijão, molho de

tomate, leite em pó reconstituído, cereal infantil, amido de milho, café com açúcar e carne bovina. No domicílio, foram relatados 187 alimentos, sendo os dez mais consumidos, o cereal infantil, leite de vaca, leite do governo, arroz, feijão, bolacha doce, banana, refresco, sopa e pão francês. **CONCLUSÃO** No contexto domiciliar, foi observado que as crianças apresentaram maior consumo dos grupos dos cereais, raízes e tubérculos, leites e derivados, doces e bebidas açucaradas, alimentação predominantemente láctea e alto consumo de alimentos ultraprocessados, enquanto a creche contribuiu com maior consumo dos grupos das carnes, frutas, verduras e legumes. Esses achados mostram que o consumo de alimentos saudáveis foi maior no ambiente escolar, apontando a necessidade de promover a promoção da alimentação saudável para a família para formação de hábitos alimentares saudáveis desde a infância.

Palavras-chave: Alimentação Complementar; Consumo alimentar; Hábitos alimentares; Nutrição Infantil;

A EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA DISCIPLINA BIOLOGIA DO ENSINO MÉDIO

BRENDA FRANKLIN¹; RIVADAVIA PORTO CAVALCANTE²; ROSA MARIA MACHADO-DE-SENA³; WEIMAR SILVA CASTILHO²; MARY LUCIA GOMES SILVEIRA DE SENNA².

1. INSTITUTO FEDERAL DO PARÁ - CÂMPUS CONCEIÇÃO DO ARAGUAIA, CONCEIÇÃO DO ARAGUAIA - PA - BRASIL; 2. INSTITUTO FEDERAL DO TOCANTINS - CÂMPUS PALMAS, PALMAS - TO - BRASIL; 3. INSTITUTO FEDERAL DO TOCANTINS - CÂMPUS ARAGUAÍNA, ARAGUAÍNA - TO - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação, sendo direito humano, inclui garantir que o acesso ao alimento seja permanente, regular, socialmente justo e adequado às características individuais e sociais¹. É também um meio de garantir qualidade de vida às pessoas pois comer, além de ser um direito é também um ato político². Nota-se então a importância da educação alimentar e nutricional por ser uma intervenção pela qual se pode promover a alimentação saudável, contribuindo para a saúde pública. A educação alimentar e nutricional vem sendo utilizada em diversos espaços sociais, inclusive nas escolas, para as quais há legislações previstas, sendo a mais recente a Lei nº 13.666/20183. Para os estudantes, é provável que o ensino acerca da alimentação associado aos conteúdos que são ministrados no colégio seja capaz de sensibilizá-los mais do que apenas transmitir informações do que se deve comer e por isso é importante verificar a inserção da educação alimentar e nutricional do currículo acadêmico⁴. **OBJETIVO** Analisar como a política de educação alimentar e nutricional está inserida na disciplina biologia do ensino médio integrado de uma Instituição Federal de Ensino do Pará. **METODOLOGIA** Realizou-se uma pesquisa teórico documental no Instituto Federal do Pará Campus Conceição do Araguaia. A ementa analisada⁵ se enquadra como documento do tipo Documento Oficial de Arquivos Públicos. **RESULTADOS** As ementas de biologia para o ensino médio estão divididas em biologia I, II, e III referentes ao 1º, 2º e 3º ano do ensino médio, respectivamente. Em Biologia I, encontra-se o assunto bioquímica celular e a proposta de tratar a

química dos componentes inorgânicos e orgânicos essenciais à vida juntamente com as matérias químicas e físicas. Observa-se que a educação nutricional está presente neste assunto ao tratar dos nutrientes e suas funções no organismo. Já Biologia II envolve os seguintes assuntos relacionados à nutrição: fisiologia humana sistemas digestório e endócrino. Essa segunda ementa, apesar da possibilidade de desenvolvimento da educação alimentar e nutricional, não a apresenta explicitamente. Por fim, em Biologia III, é abordado o assunto ecologia cadeias e teias alimentares. Tal ementa cogita trabalhar a interdisciplinaridade da química, sociologia e geografia nesse assunto, dialogando sobre a produção de alimentos e a bioacumulação de agrotóxicos, temas importantes para a saúde pública. Além disso, sugere trabalhar com a história, ao analisar a agropecuária e alimentação nas civilizações antigas. Nesse tópico, observa-se que há a proposta de problematizar o uso de agrotóxicos na produção de alimentos relacionando com questões de saúde alimentar e trabalhar a alimentação nas civilizações antigas, assunto importante para compreensão de aspectos como hábitos alimentares e cultura alimentar. **CONCLUSÃO** Constata-se que o tema apresentado tem relevância a ser debatido nas escolas por ser algo previsto na legislação brasileira, ser de caráter contributivo à saúde pública e por se tratar de um ambiente formal de educação. Na análise documental, percebeu-se que a educação alimentar tem seu espaço e está prescrita nos currículos do 1º ano ao tratar dos nutrientes e do 3º ano no debate sobre agrotóxicos e agropecuária e alimentação na antiguidade. Ao contrário, no currículo do 2º ano não foi encontrada de forma evidente o objetivo de abordar a temática da nutrição. Portanto, apresenta-se como proposta a revisão do currículo de biologia II para incluir a educação alimentar e nutricional no assunto fisiologia humana.

Palavras-chave: Educação básica; Nutrição; Currículo escolar;

PROCESSOS GRUPAIS EM NUTRIÇÃO: PERFIL DE PARTICIPANTES E DEMANDAS PARA O TRABALHO EM GRUPO.

MAISA PEREIRA VIEIRA; KELLE REGINA ROSENDO VINCHA; CLARICE LIMA
ALVARES SILVA; ARTHUR FELIPE ALVES DA SILVA SOUZA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA - CAMPUS GOVERNADOR VALADARES, -
BRASIL.

INTRODUÇÃO As práticas grupais atuam como ferramenta potencializadora de promoção e educação em saúde e, quando conduzidas adequadamente, facilitam a construção coletiva de conhecimento e a reflexão sobre a vivência de seus membros, favorecendo mudanças de comportamentos. No campo da Nutrição, essa metodologia mostra-se útil na abordagem da obesidade e doenças crônicas não transmissíveis, promovendo mudanças de hábitos alimentares fundamentais à prevenção, controle e tratamento dessas doenças. **OBJETIVO** Avaliar o perfil social, de saúde e antropométrico e suas demandas de intervenção entre participantes de grupos operativos em nutrição na cidade de Governador Valadares/MG. **METODOLOGIA** Estudo epidemiológico descritivo conduzido em indivíduos de ambos os sexos, com 19 a 80 anos, participantes de grupos operativos para perda de peso e alimentação saudável realizados pela equipe de pesquisa, em espaços sociais de

diferentes bairros do município, nos anos de 2018 a 2020. Em cada grupo foram realizados 10 encontros com periodicidade quinzenal e duas horas de duração, baseando-se nos Dez Passos para uma Alimentação Adequada e Saudável do Guia Alimentar para População Brasileira (2014). Para caracterização socioeconômica de saúde e antropométrica aplicou-se questionário estruturado e aferiu-se, seguindo técnicas padronizadas, a altura, o peso e a Circunferência da Cintura (CC) dos participantes, com posterior cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC). Os participantes foram classificados segundo os pontos de corte de IMC propostos pela Organização Mundial de Saúde (1998) para adultos e de Lipschitz (1994) para idosos. O risco cardiometabólico foi classificado seguindo as recomendações da Organização Mundial de Saúde (1998). Os dados foram tabulados no Microsoft Office Excel 2015 e analisados no pacote estatístico Stata 14.2®. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal de Juiz de Fora sob o parecer nº 3.053.223.

RESULTADOS Foram avaliados 82 indivíduos com idade média de $54,3 \pm 15,4$ anos, majoritariamente adultos (62,2%, n=51) e mulheres (90,2%; n=74). Observou-se que 57,7% (n=45) era casado/vivia com companheiro, 24,4% (n=19) viúvo, 11,5% (n=9) solteiro e 6,4% (n=5) divorciado. A maioria (46,2%, n=36) tinha 11 anos ou mais de escolaridade, ao passo que 23,1% (n=18) tinha entre 4 e 10 anos e 30,8% (n=24) tinha menos de 4 anos de escolaridade. Nove indivíduos (11,5%) avaliaram sua própria saúde como ruim, 36 (46,2%) razoável, 29 (37,2%) boa e 3 (3,9%) como muito boa. A média de peso dos adultos foi de 78,9 kg ($\pm 13,5$ kg) e dos idosos 67 kg ($\pm 15,4$ kg), onde 10,9% (n=5) dos adultos estava eutrófico, 21,7% (n=10) sobrepeso e 67,4% (n=31) obeso. Entre os idosos, 11,1% (n=3) era baixo peso, 22,2% (n=6) eutrófico e 66,7% (n=18) sobrepeso. Além disso, a maioria dos indivíduos (73,6%, n= 53) apresentou risco muito aumentado para complicações metabólicas associadas à obesidade, sendo 67,9% (n=36) adultos e 32,1% (n=7) idosos.

CONCLUSÃO Os participantes apresentaram bom perfil social, com escolaridade elevada e convívio com parceiros, o que, somado a faixa etária prioritariamente adulta demonstrou baixa vulnerabilidade. Por outro lado, a maioria apresentou desvios nutricionais, com grande ocorrência de excesso de peso e risco cardiometabólico. A má avaliação da própria saúde demonstra ser necessário trabalhar nos grupos temas relacionados ao autocuidado e promoção da saúde, em conjunto à educação alimentar e nutricional.

Palavras-chave: Processos grupais; Antropometria; Perfil de saúde; Autopercepção;

LANCHEIRA SAUDÁVEL: RELATO DE EXPERIÊNCIA DE UMA ATIVIDADE SOBRE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM UMA ESCOLA PRIVADA DE UM MUNICÍPIO DE BELÉM-PA

KARINA CRISTINA PINHEIRO SÁ¹; LEILA ALEIXO OEIRAS¹; MARIA EDUARDA SILVA CARNEIRO¹; GEOVANNA RUFFEIL PIEDADE DE MORAES¹; NORBERTO PAREDES DA SILVA²; DANIELLE MEDEIROS GUILHERME¹.

1. ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, BELÉM - PA - BRASIL; 2. ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, BE'LEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Uma alimentação inadequada desde a primeira infância é um dos principais fatores dos agravos nutricionais, que nos últimos anos tem tido uma repercussão mundial em um contexto de saúde pública como o sobrepeso, obesidade e doenças crônicas associadas. A elevada incidência de sobrepeso e obesidade em crianças e adolescentes está relacionado com o aparecimento precoce de doenças crônicas na idade adulta, diminuição da qualidade de vida e gastos em cuidados com a saúde. Já que, crianças com obesidade tendem a se tornar adultos obesos e consequentemente o aumento de co-morbididades na vida adulta. Uma introdução alimentar adequada é fundamental para um bom desenvolvimento físico e mental de crianças até a idade adulta, uma vez que, as crianças tendem a formar seus hábitos alimentares até os sete anos de idade. Assim, ao iniciar a rotina escolar, é essencial que esses hábitos contribuam para um bom desempenho, a partir de uma alimentação saudável e da ingestão de frutas e legumes variados, mesmo em ambiente escolar. **OBJETIVO** Observar as preferências alimentares das crianças ao realizar a montagem de sua lancheira. **METODOLOGIA** O presente estudo é um relato de experiência feita através de uma ação nutricional em uma escola privada de um município de Belém-Pa, feita por acadêmicos do curso de Nutrição de uma instituição privada, tendo como público alvo, crianças com faixa etária de 6 a 12 anos de idade. Foi realizada uma dinâmica baseada em uma lancheira saudável, onde as crianças montariam (a sua preferência) um exemplo de lanche saudável, utilizando figuras disponíveis de alimentos in natura, e industrializados. Durante a dinâmica, cada um escolheria até três alimentos para montar sua lancheira, feito isto, os alunos deveriam dizer se o alimento escolhido era de sua preferência e consumo frequente, após o relato, era realizada uma orientação nutricional, tendo como base as informações fornecidas pelas crianças. **RESULTADOS** A composição das lancheiras dos escolares, apesar de alguns aspectos positivos, mostrou-se ainda inadequada. Houve excesso de alimentos industrializados, geralmente ricos em açúcares, gorduras e sódio, e baixa presença de frutas, verduras e legumes. **CONCLUSÃO** Foi observado que durante a montagem das lancheiras a maioria das crianças deu preferência a alimentos industrializados. Poucas relataram o consumo de frutas diariamente. É fundamental que seja estabelecido uma orientação nutricional a crianças na idade escolar, fornecendo informações relevantes sobre a importância na ingestão de alimentos in natura e os prejuízos que alimentos ultraprocessados podem oferecer, é importante lembrar que os pais/cuidadores de crianças se atentem a essas orientações, obtendo assim a melhoria no seu estado nutricional e desenvolvimento.

Palavras-chave: alimentação escolar; introdução alimentar; obesidade infantil;

O USO DA TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO PARA PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR SAUDÁVEL

ILANNA MIRELA BECKER JORGE SIQUEIRA; ANA PAULA KULIG GODINHO;
CLAUDIA CHOMA BETTEGA ALMEIDA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação durante a primeira infância exerce um papel fundamental no crescimento e desenvolvimento da criança. Após os seis meses de vida, para garantir o aporte necessário de nutrientes, recomenda-se iniciar a alimentação complementar adequada e saudável, de maneira lenta e gradual, baseada em alimentos in natura e minimamente processados. Em decorrência das mudanças nos hábitos alimentares da população brasileira nas últimas décadas, caracterizadas principalmente pela substituição de alimentos caseiros e in natura por alimentos processados e ultraprocessados, alguns produtos como cereais matinais, farinhas, papinhas industrializadas e alimentos prontos para o consumo passaram a ser introduzidos cada vez mais cedo na alimentação infantil. O impacto da introdução desses alimentos em fases iniciais do desenvolvimento, além de fatores de risco para desnutrição e obesidade, tem efeitos em longo prazo, expondo as crianças às doenças crônicas na vida adulta. **OBJETIVO** Diante deste cenário e buscando a utilização de recursos digitais como estratégia para contribuir na formação de hábitos alimentares saudáveis desde a infância, o Programa de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição da Universidade Federal do Paraná realizou Oficinas Remotas sobre Alimentação Complementar, baseadas no Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de Dois Anos, do Ministério da Saúde. **METODOLOGIA** Entre os meses de junho e julho de 2020, foram ministradas quatro oficinas remotas, com duração aproximada de duas horas, por meio da plataforma digital Zoom®. Para participar, os interessados deveriam realizar a inscrição por meio de website desenvolvido pela equipe de pesquisa e preencher um formulário com as principais dúvidas sobre introdução alimentar. Destinadas às mães, pais e responsáveis, profissionais de saúde, de educação e estudantes da área de saúde, as oficinas abordaram temas de maneira expositiva e dialogada onde, mediante chat, os participantes puderam perguntar, relatar experiências e trocar informações. Ao final, todos foram convidados a preencher um formulário de avaliação e sugestões por meio do Google forms®. **RESULTADOS** Um total de 168 participantes, representando diversos estados brasileiros, como Paraná, Santa Catarina, São Paulo, Rio de Janeiro, Minas Gerais, Acre, Pará, Amazonas, Rondônia, Piauí e Bahia, acompanharam os quatro dias de oficinas. Além de questões básicas sobre como realizar a introdução alimentar adequada, dúvidas acerca da oferta de grupos alimentares como carnes e ovos, leites e derivados e bebidas açucaradas foram bastante presentes. Além disto, os participantes mencionaram o pimentão, alface, couve, morango, carambola e abacaxi como alimentos a serem evitados ou não oferecidos às crianças menores de dois anos. O formulário de avaliação mostrou que 84,6% dos participantes classificaram a oficina como excelente. Entre as sugestões das próximas oficinas o tema mais sugerido foi sobre aleitamento materno. **CONCLUSÃO** Diante do exposto, é fundamental promover conhecimento sobre alimentação complementar adequada e saudável, sem desprezar a cultura alimentar brasileira. Levando em consideração a atmosfera digital, o uso da tecnologia de informação e comunicação permite atingir um número maior de pessoas, favorecendo a educação alimentar e nutricional.

Palavras-chave: Desenvolvimento infantil; Hábitos alimentares; Promoção da saúde; Videoconferência;

INSEGURANÇA ALIMENTAR EM TEMPOS DE PANDEMIA

CLARA MARIA P VILLALTA GAZOLA BARROS; ARIANE NUNES NOVAIS CALISTO.
UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ, SÃO JOSE DOS CAMPOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO Segurança Alimentar e Nutricional é definida como a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, econômica e socialmente sustentáveis. E por outro lado, está a insegurança alimentar, definida pela falta de acesso à alimentação, ao qual depende, predominantemente, da relação entre a renda e o preço dos alimentos. Estudos apontam associação da insegurança alimentar com as condições sociais e econômicas. Sua prevalência no Brasil apresentou proporção maior em relação a outros problemas nutricionais. Essas situações de insegurança alimentar são maiores em períodos de crise, nos quais o indivíduo troca a qualidade dos alimentos e, também, da dieta, procurando otimizar seus recursos financeiros. Portanto, a segurança alimentar e nutricional deve ser considerada como medida importante para um melhor entendimento dos problemas de alimentação e nutrição em tempos de pandemia. **OBJETIVO** Definir insegurança alimentar em tempos de pandemia; Enfatizar a importância da alimentação adequada e saudável na garantia da segurança alimentar e nutricional. **METODOLOGIA** Pesquisa de revisão bibliográfica sobre insegurança alimentar em tempos de crise. Os artigos indexados foram consultados nas bases de dados: Pubmed, Medline, Lilacs, Scielo e Biblioteca Virtual em Saúde. Foram utilizados 16 artigos indexados sendo as palavras-chave: segurança alimentar; carência nutricional; pandemia. Como critérios de exclusão: artigos na forma de revisão bibliográfica, artigos não convenientes ao tema e artigos com ano de publicação superior a 10 anos. O período de coleta de dados compreendeu os meses entre março e junho do ano de 2020. **RESULTADOS** É notável que as situações de insegurança alimentar são maiores em tempos de crise e conseqüentemente há uma redução da qualidade e quantidade de alimentos, prevalecendo os alimentos ultra processados na mesa dos brasileiros. Essas mudanças no perfil alimentar refletem negativamente sobre o estado de saúde da população e também na economia, principalmente com relação aos pequenos agricultores do país. A insegurança alimentar traz como consequência, cada vez maiores, o aparecimento de doenças e agravos nutricionais, como: obesidade, diabetes mellitus, hipertensão arterial sistêmica, dislipidemias e doenças cardiovasculares. Além disso, a insegurança alimentar está indissociavelmente ligada à insegurança financeira. **CONCLUSÃO** Portanto, destaca-se a importância de estratégias de educação nutricional para a população, priorizando adequadas escolhas alimentares, tanto em qualidade como em quantidade. Importante utilizar as ferramentas propostas pelo novo Guia Alimentar para a População Brasileira, visando garantir o acesso de todos à alimentação adequada e saudável do ponto de vista nutricional, mesmo em tempos de pandemia.

Palavras-chave: pandemia.segurança alimentar.carência nutricional

A INFLUÊNCIA DO MARKETING NAS ESCOLHAS ALIMENTARES DE CRIANÇAS: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

ALINE PRADO DOS SANTOS; SARAH CAMILA FORTES SANTOS; MÁRLIA BARBOSA PIRES; DANIELLE MEDEIROS GUILHERME.
ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A infância é a fase onde ocorre a introdução dos alimentos e consequente construção do paladar da criança e gostos alimentares. O marketing alimentar voltado a esse público tem grande influência nas escolhas alimentares, pois usam ferramentas para atrair a atenção das crianças incentivando muitas vezes o consumo de produtos ultraprocessados. Vale lembrar que, o consumo em excesso destes produtos pode trazer impactos na saúde infantil, pois possuem elevado teor de gorduras saturadas, gorduras trans, açúcar e baixo valor nutricional. **OBJETIVO** Analisar a influência do marketing infantil nas escolhas alimentares de crianças. **METODOLOGIA** O estudo caracteriza-se como revisão literária sistemática, nas quais foram realizadas pesquisas nas bases de dados eletrônicas do Scientific Electronic Library Online, PubMed, Google acadêmico e do sítio da Biblioteca Virtual em Saúde, incluindo a Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde e Medline, e utilizado os descritores: marketing infantil, publicidade infantil, influência dos marketings nas crianças. Os critérios de inclusão, foram: artigos no idioma português, completos, disponíveis eletronicamente e no período de 2015 a 2020. Já os critérios de exclusão, foram: artigos incompletos, teses, artigos editoriais e revisões de literatura. **RESULTADOS** Observou-se que há um número crescente de trabalhos direcionados para essa temática os quais apontam que a indústria alimentícia tem diversificado as ferramentas publicitárias e de propaganda em especial àquelas dirigidas para o público infantil. Para este fim, são empregados atrativos que condicionam a criança a querer consumir os produtos. Alguns estudos mostraram que o significado da marca nem sempre é compreendido por todas as crianças, mas a partir dos quatro anos de idade esta já associa perfeitamente um personagem ao produto correlacionado. É nesse ponto que a indústria investe vinculando seus produtos a personagens de desenho animados ou pessoas conhecidas, como jovens famosos e atletas, além de ofertarem brinquedos como brindes. Com isso, estudos têm demonstrado que, entre as categorias de produtos mais propensos a influenciar as crianças estão os alimentos industrializados, sendo o marketing nas embalagens um dos responsáveis por isso. Destes produtos, os que apresentavam maior índice eram os biscoitos e bolachas (87%), refrigerantes (75%), salgadinhos (70%), seguidos de achocolatados, balas/chocolates, iogurtes, macarrão instantâneo, cereais e sorvetes. Portanto, é grande o receio quanto ao aumento do consumo de alimentos ricos em gordura, açúcares e sal, entre outros e a diminuição da ingestão de alimentos in natura. **CONCLUSÃO** Numa análise geral, pode se referir que as embalagens lúdicas têm de alguma forma, um impacto negativo nas escolhas alimentares das crianças. Visto que, o marketing alimentar utiliza diversos tipos de estratégias para atrair a atenção do público infantil, como a utilização de cores vivas e alegres, interferindo assim, na capacidade da criança de presumir assiduamente se a mesma quer ou não consumir aquele produto. Portanto, é necessário à promoção de uma alimentação equilibrada com ênfase na educação nutricional, através da oferta de oficinas voltadas para público infantil objetivando a alimentação saudável.

Palavras-chave: Introdução alimentar; Propagandas; Público infantil;

APLICANDO A TÉCNICA DE MINDFUL EATING EM UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR EM BELÉM-PA

JAMILY CRISTINA CASTILHO LIMA; JESSICA BRENDA SILVA MORAES; ERICA QUEIROZ VALENTE.

FACULDADE INTEGRADA BRASIL AMAZÔNIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O mindful eating, trata-se de uma abordagem que pode ser traduzida como comer com atenção plena, baseado em uma ferramenta chamada de mindfulness, tendo como intuito auxiliar na mudança de comportamento alimentar (ANTONACCIO, 2018). O comer com atenção plena é baseado em princípios que engajam corpo, mente e coração e permitem cada pessoa utilizar de todos os seus sentidos (visão, olfato, paladar, tato, audição) no ato de comer; reconhecer respostas aos alimentos (gostos, desgostos ou neutro) sem julgamento; ter atenção as escolhas, o modo de preparo e o consumo dos alimentos, e tornar-se consciente dos sinais internos de fome e saciedade (CENTRO BRASILEIRO, 2016). **OBJETIVO** Identificar o modo de consumo dos alimentos através da técnica de mindful eating. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência vivenciado por acadêmicos do curso de Nutrição da Faculdade Integrada Brasil Amazônia (FIBRA), localizada em Belém-PA, durante atividade integradora, método avaliativo da instituição no ano de 2017. Utilizando-se os alimentos presentes na mesa de exposição como chocolates, uvas e bolachas integrais com ricota. Os expositores acolhiam os convidados, e realizavam a introdução do tema abordado, logo após, vendavam os participantes e entregavam um dos alimentos citados acima para a prática de degustação, aplicando técnicas abordadas no mindful eating com o intuito de gerar mais conhecimentos e/ou entendimentos sobre os comportamentos alimentares que cada indivíduo possui. **RESULTADOS** De acordo com a degustação realizada pelos acadêmicos e educadores da instituição, percebeu-se que a grande maioria dos participantes não aplicavam as técnicas abordadas pelo mindful eating devido ao desconhecimento sobre o tema ou a falta de concentração em saborear os alimentos no momento de sua oferta. Verificou-se ainda que muitos não sabiam observar os sinais do seu corpo e conseqüentemente não distinguiam a fome física da fome emocional, assim como não tinham o costume de observar os alimentos com precisão, sem notar seu sabor, aroma e textura. Por fim, os participantes relataram que não possuíam o hábito de mastigar os alimentos várias vezes e frequentemente usavam aparelhos eletrônicos na hora das refeições. **CONCLUSÃO** Apesar do mindful eating tratar-se de uma abordagem pouco conhecida e praticada, torna-se de grande importância o incentivo ao comer com atenção plena, favorecendo à busca por uma alimentação mais consciente, intuitiva, equilibrada, e sem julgamento, considerando como fundamental cada emoção e ação promovida no ato de se alimentar.

Palavras-chave: Mindful eating; Mindfulness; Atenção plena;

AValiação DOS HáBITOS ALIMENTARES EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA MUNICIPAL DE BELÉM-PA.

JULIANA DE LIMA LEITE; TAINA COSTA MARTINS; EVELINE DE MATOS GEMAQUE;
ANA LETÍCIA DA SILVA FERREIRA; BIANCA OLIVEIRA DA SILVA; JARDILENE DA
SILVA MOURA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO As mudanças sociais, culturais e econômicas que vêm ocorrendo ao longo dos anos provocaram reflexos no estilo de vida e no comportamento alimentar da população em geral. Além disso, sabe-se que a formação dos hábitos alimentares inicia-se nos primeiros anos de vida e são bastante influenciados por estímulos presentes no meio social o qual a criança e o adolescente estão inseridos. Portanto, ações de educação alimentar e nutricional precoce contribuem para reverter à prevalência de doenças além de garantir a preferência e consolidação de bons hábitos alimentares. **OBJETIVO** Avaliar a presença de hábitos alimentares saudáveis em crianças e adolescentes da rede municipal de ensino fundamental em Belém-Pará. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, envolvendo 59 alunos de ambos os sexos com faixa etária de 5 a 13 anos de idade. A participação foi autorizada, pelos pais ou responsáveis, através de Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os dados foram coletados por meio de entrevista aplicando-se um questionário de hábitos alimentares. As informações foram tabuladas e analisadas utilizando-se o programa Microsoft Office Excel® 2013. **RESULTADOS** Os resultados demonstram que 57,6% (n=34) dos entrevistados consomem mais de 5 refeições ao dia e 79,6% (n=47) sempre tomam café da manhã antes de ir à escola. Sendo importante ressaltar que o maior número de refeições (5 a 6) está associado à hábitos alimentares saudáveis e o café da manhã contribui para o rendimento escolar, controle da ansiedade, controle de peso e diminuição da vontade de comer lanches hipercalóricos (PRADO et al., 2015). Com relação aos hábitos de alimentação em família 15,2% (n= 9) dos entrevistados não acompanhavam os pais/responsáveis em supermercados ou feiras, 25,4% (n=15) as vezes ajudavam no preparo das refeições e 15,2% (n=9) consumiam as refeições sozinhos. Esses dados são importantes, pois estudos apontam que a realização de refeições em família, três ou mais vezes por semana, reduz 12% a ocorrência de sobrepeso (HAMMONS E FIESE, 2011). Observou-se também que 86,4% (n=51) dos alunos referem gostar da merenda escolar, porém 61% (n=36) ainda consomem o lanche hipercalórico vendido na porta da escola. **CONCLUSÃO** Os hábitos alimentares dos alunos estão intimamente associados à convivência com os pais ou responsáveis que transmitem valores, conhecimentos e preferências alimentares não saudáveis com muita frequência. Além disso, o estudo demonstra a necessidade de fortalecer a integração entre o ambiente escolar e domiciliar a fim de propiciar às crianças e adolescentes a construção de hábitos alimentares mais adequados e, consequentemente, adultos mais saudáveis.

Palavras-chave: Alimentação em família; Alunos; Questionário alimentar;

ALEITAMENTO MATERNO E ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR SAUDÁVEL NO SUS: OFICINAS DE TRABALHO COM PROFISSIONAIS DE SAÚDE.

THAIZE MARIA SILVA LIMA; IVONE AMAZONAS ABOLNIK; ROSEANE DIBO DANTAS
MUNIZ; MARA NOGUEIRA VARELA.
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Estratégia Nacional para Promoção do Aleitamento Materno e Alimentação Complementar Saudável no SUS - Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil, foi lançada em 2012, pelo Ministério da Saúde, com o objetivo qualificar o processo de trabalho dos profissionais da atenção básica para reforçar e incentivar a promoção do aleitamento materno e da alimentação saudável para crianças menores de dois anos no âmbito do Sistema Único de Saúde. Baseia-se no contexto da Política Nacional de Alimentação e Nutrição, Política Nacional de Atenção Básica, Política Nacional de Promoção da Saúde e da Rede Cegonha, que tem como eixo estratégico a promoção da alimentação adequada e saudável. A formação de tutores na capital e do interior do Amazonas ocorre sob coordenação e parceria da Coordenação Estadual de Alimentação e Nutrição do Departamento de Atenção Básica/ Secretaria de Estado de Saúde e do Núcleo de Saúde da Criança e Adolescente/Secretaria Municipal de Saúde. **OBJETIVO** Este relato descreve a efetivação da EAAB em Unidades Básicas de Saúde, para a qual é necessário formar os profissionais da Atenção Primária por meio de oficinas de trabalho, para posterior certificação da equipe. **METODOLOGIA** De 2015 a 2019, 40 equipes do Distrito de Saúde Leste/ Secretaria Municipal de Saúde foram capacitadas e 24 certificadas. As oficinas de trabalho foram realizadas por tutores da Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil em 07 Unidades Básicas de Saúde Tradicionais, 03 Módulos de Estratégia Saúde da Família com NASF e 19 UBS da Estratégia Saúde da Família porte IA e IB, com todos os profissionais, de diferentes formações e/ou funções. Nestas oficinas os profissionais de cada Unidade Básica de Saúde discutiram a prática do aleitamento materno e alimentação complementar saudável e articulam ações para promover, proteger e apoiar estas práticas na realidade local. Cada uma das oficinas foi ministrada por 03 ou mais tutoras da Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil, em cinco horas, em um turno de serviço, no espaço de cada Unidade Básica de Saúde e incluiu: discussões com perguntas direcionadas, leitura em grupo, dramatização de situações e problemas com aleitamento materno e alimentação complementar saudável, propostas pelo grupo segundo suas vivências. **RESULTADOS** Em todas as oficinas as tutoras observaram que os profissionais, de todas as áreas, ainda tinham muitas dúvidas sobre este tema, e, depois das oficinas, estes referiam importante aprendizado e vontade de praticar e compartilhar no seu território o conhecimento adquirido. Ao fim de cada oficina as equipes pactuaram uma planilha para a realização ações educativas individuais e coletivas sobre o tema, com monitoramento dos índices de aleitamento e alimentação dos usuários por meio da ficha de Marcador de Consumo Alimentar do e-SUS, e um fluxograma de atendimento da Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil específico para unidades da SEMSA, sob supervisão da tutoras locais. Há equipes que já incluíram ações de promoção do aleitamento materno e alimentação saudável nas suas atividades coletivas semanais e mensais, inclusive ao acompanhar beneficiários do Programa Bolsa Família. **CONCLUSÃO** As equipes já certificadas têm realizado as ações pactuadas e continuam sob monitoramento das tutoras para continuidade das ações e atendimento em puericultura mais integral e voltado para a realidade da criança.

Palavras-chave: Aleitamento Materno; Atenção Primária à Saúde; Política Nutricional;

ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL: ENTENDIMENTO DO CONTEÚDO NUTRICIONAL ENTRE CONSUMIDORES BRASILEIROS COM DIFERENTES NÍVEIS DE RENDA, FAIXA ETÁRIA E SEXO

LUISETE MORAES BANDEIRA; MURIEL BAUERMANN GUBERT; JESSICA PEDROSO DA SILVA; MARIA NATACHA TORAL BERTOLIN; LETICIA FERNANDES DANTAS.
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A rotulagem nutricional frontal é recomendada para auxiliar o consumidor na interpretação das declarações quantitativas de nutrientes. Quase metade da população brasileira têm dificuldade de interpretar a informação nutricional. Populações de baixa renda geralmente possuem menor conhecimento em nutrição, sendo este um dos fatores que influencia o entendimento da rotulagem nutricional frontal. Em setembro de 2019, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) recomendou a adoção de um modelo em formato retangular preto com lupa, semelhante ao que vem sendo discutido no Canadá. **OBJETIVO** Comparar o entendimento do conteúdo nutricional dos alimentos com a presença de cinco modelos de rotulagem nutricional entre consumidores brasileiros com diferentes níveis de renda, faixa etária e sexo. **METODOLOGIA** Estudo transversal, com aplicação de questionário online a 2.400 indivíduos, alocados de forma aleatória em seis grupos de estudo (n=400), sendo um controle (sem rotulagem nutricional frontal) e cinco expostos a diferentes modelos de rotulagem nutricional frontal (triângulo, octógono, círculo, lupa e semáforo) aplicados a nove alimentos. Uma empresa especializada recrutou os participantes. Todos os indivíduos assentiram em sua participação por meio do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética (protocolo 67420817.7.0000.0030). Enquanto visualizavam cada alimento, os participantes responderam à pergunta: na sua opinião, esse alimento contém nutrientes em níveis mais altos do que o recomendado para uma dieta saudável?. Com as opções de resposta: muito açúcar, muito sódio, muita gordura saturada ou não contém nenhum nutriente em muita quantidade, sendo possível marcar mais de uma opção. Foi utilizado o teste ANOVA one-way e pós teste Tukey para verificar se existiam diferenças entre o percentual de acertos do conteúdo nutricional dos nove alimentos com a presença dos cinco modelos testados em consumidores com diferentes níveis de renda (baixa < 2 salários mínimos, média - entre 2 até 10 salários mínimos e alta ≥ salários mínimos), faixa etária (18-34, 35 a 54 e ≥ 55 anos de idade) e sexo. Todas análises foram conduzidas por meio do software Statistical Package for the Social Sciences versão 23.0, considerando-se o intervalo de confiança de 95%. **RESULTADOS** Entre os participantes com renda média, os percentuais médios de acerto do conteúdo nutricional dos alimentos foram significativamente maiores com a presença das advertências (círculo, 65,2%; octógono, 63,2% e triângulo, 64,4%) em comparação com a presença do semáforo (53,8%). Os percentuais médios de acerto não diferiram significativamente com a presença da lupa (60,3%) em comparação com os outros modelos testados. Não se observou diferença entre os percentuais médios de acerto dos participantes com renda baixa e alta entre os modelos analisados. Os percentuais médios de acertos dos participantes entre 35 a 54 anos foi maior com a presença do triângulo (61,9%) e círculo (63,3%) em comparação com o semáforo (51,5%). Não foram observadas diferenças entre os modelos testados para as demais faixas etárias e para os participantes do sexo feminino ou masculino. **CONCLUSÃO** As advertências, especialmente o triângulo e o círculo, foram superiores ao semáforo em aumentar o

entendimento do conteúdo nutricional dos alimentos em consumidores brasileiros com renda média e com idade entre 35 a 54 anos.

Palavras-chave: Rotulagem de alimentos; Advertências; Política Nutricional; Promoção da Saúde;

DOENÇA DE CHAGAS AGUDA TRANSMITIDA POR ALIMENTOS NA REGIÃO NORTE DO BRASIL.

LUANA HELENA NOGUEIRA MOURA; LUISA MARGARETH CARNEIRO DA SILVA;
JULIANNE LISBOA DE ALBUQUERQUE; ALINE DANIELLE DI PAULA SILVA
RODRIGUES; BEATRIZ LOPES DE OLIVEIRA; ALESSANDRA CARVALHO DOS
SANTOS.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Doença de Chagas é uma zoonose transmitida pelo protozoário *Trypanosoma cruzi*. A transmissão oral dessa enfermidade ocorre pelo consumo de alimentos contaminados por meio da presença de fezes ou urina de triatomíneos infectados em alimentos ou através do esmagamento do mesmo durante o processamento. As principais fontes de contaminação alimentar são açaí, suco de frutas e caldo de cana (ROCHA et.al, 2020). A transmissão oral tem aumentado nos países latino-americanos, sendo a principal via de transmissão no Brasil, seguida pela transmissão vetorial (DIAS et. al, 2016). Segundo o Boletim Epidemiológico do Ministério da Saúde, a Região Norte é a mais afetada do país, sendo que no Estado do Pará a fase aguda da doença possui caráter endêmico. **OBJETIVO** Descrever o cenário da infecção por Doença de Chagas Aguda através da contaminação por via oral, na Região Norte do Brasil, durante o período de 2014 a 2018. **METODOLOGIA** Estudo ecológico, descritivo, quantitativo e analítico, que foi realizado a partir de dados secundários disponíveis para consulta pública pelo Departamento de Informática do Ministério da Saúde. Selecionou-se a Região Norte (Acre, Amapá, Amazonas, Pará, Rondônia, Roraima e Tocantins) como objeto de estudo, foram avaliadas as notificações de casos confirmados de Doença de Chagas Aguda através da contaminação por via oral durante os anos de 2014 a 2018 e, por fim, foram identificados os dados referentes ao sexo, raça e faixa etária. Os dados foram tabulados e a estatística descritiva foi realizada pelo Software Microsoft Excel 2016. **RESULTADOS** Foram notificados 1192 casos confirmados de Doença de Chagas Aguda, transmitidos através de via oral, em toda a Região Norte do Brasil, durante os anos de 2014 a 2018, com uma média de $238,40 \pm 61,76$ casos por ano. Dentre os sete estados que compõem a Região, o Pará concentrou 90,69% dos casos, com uma média de $216,20 \pm 62,59$ casos anuais, seguido de Amapá (3,86%; $9,20 \pm 5,63$), Amazonas (3,19%; $7,60 \pm 5,18$), Tocantins (1,51%; $3,60 \pm 6,07$), Acre (0,67%; $1,60 \pm 1,52$), Roraima (0,08%; $0,20 \pm 0,45$) e Rondônia (0,00%; $0,00 \pm 0,00$). O número de casos predominou no sexo masculino (53,19%), com uma média de $90,57 \pm 218,61$ por estado, enquanto que o sexo feminino (46,81%) apresentou uma média de $79,71 \pm 183,42$. A maioria dos indivíduos eram da raça parda (85,65%), com uma média de $145,86 \pm 345,20$ por estado, seguido da branca (7,72%; $13,14 \pm 30,01$), preta (3,78%; $6,43 \pm 15,26$), ignorada (2,01%; $3,43 \pm 8,20$), indígena (0,50%; $0,86 \pm 1,86$) e amarela (0,34%;

0,57±1,51). Por fim, a maioria dos indivíduos tinham entre 20 e 59 anos (57,89%), com média de 98,5±231,52 por estado, seguido da faixa etária entre 10 e 19 anos (16,95%; 28,86±70,20), menor que 9 anos (13,76%; 23,43±56,72) e maior que 60 anos (11,41%; 19,43±43,62). **CONCLUSÃO** Dentre os sete estados da Região Norte, o estado do Pará concentrou a maior parte dos casos confirmados de Doença de Chagas Aguda transmitida por via oral, durante os 5 anos analisados. A doença acometeu mais indivíduos do sexo masculino, da raça parda e pertencentes à faixa etária entre 20 e 59 anos. Deve-se considerar que o contágio via oral se caracteriza como uma Doença Transmitida por Alimentos, podendo ser prevenida a partir da aplicação de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação principalmente em alimentos como o açaí e o caldo de cana, bebidas tradicionais e amplamente consumidas na Região Norte do País.

Palavras-chave: Doença de Chagas; Região Norte; Saúde Pública;

ADOLESCENTES INDÍGENAS - SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL – RELATÓRIOS 2008 E 2018.

LUANA HELENA NOGUEIRA MOURA; LUISA MARGARETH CARNEIRO DA SILVA;
ALESSANDRA CARVALHO DOS SANTOS; ALINE DANIELLE DI PAULA SILVA
RODRIGUES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Com a criação da Política Nacional de Atenção à Saúde dos Povos Indígenas - Portaria nº 254/2002, o Sistema Único de Saúde implementou a garantia ao acesso integral à saúde (BRASIL, 2002). Algumas morbidades podem ser monitorados através de indicadores informados através do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional/Brasil. Este sistema tem o objetivo de levantar informações acerca do estado nutricional e alimentar da população, visando identificar fatores de risco, contribuindo assim para maior assertividade, fomentando a decisão de gestores e definindo as prioridades voltadas à área de alimentação e nutrição (LIMA, 2018; PERES, 2020). **OBJETIVO** Demonstrar o diagnóstico nutricional de adolescentes indígenas notificados no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional das regiões brasileiras, nos anos de 2008 e 2018. **METODOLOGIA** Estudo descritivo com dados públicos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricionais, que não identificam o sujeito, obedecendo a Resolução CNS nº 510/16. Foi levantado o estado nutricional Índice de Massa Corpórea-IMC para idade de adolescentes indígenas entre as regiões brasileiras, nos anos 2008 a 2018. Para melhor entendimento os diagnósticos nutricionais foram codificados como: A = magreza grave, B = magreza, C = eutrofia, D = sobrepeso, E = obesidade e F = obesidade grave. **RESULTADOS** Segundo o Índice de Massa Corpórea-IMC para idade os diagnósticos nutricionais foram codificados como: A = magreza grave, B = magreza, C = eutrofia, D = sobrepeso, E = obesidade e F = obesidade grave nas regiões brasileiras respectivamente: Em 2008 foram avaliados 11.269 adolescentes indígenas. Região Centro Oeste com 2.276 adolescentes diagnosticados em: A 10.37%, B 0.66%, C 54.83%, D 28.25%, E 5.05% e F 0.83%. Região Nordeste com 3.226 A 3.01%, B 2.2%, C 79.11%, D 12.59%, E 2.54% e F 0.56%. Região

Norte com 3.885 adolescentes diagnosticados em: A 2.88%, B 1.03%, C 74.18%, D 18.92%, E 2.45% e F 0.54%. Região Sudeste com 930 adolescentes diagnosticados em: A 1.4%, B 3.33%, C 77.63%, D 12.47%, E 4.41% e F 0.75%. Região Sul com 952 adolescentes diagnosticados em: A 0.84%, B 0.84%, C 57.56%, D 31.62%, E 7.25% e F 1.89%. Em 2018 foram avaliados 38.233 adolescentes indígenas. Região Centro Oeste com 7.542 adolescentes diagnosticados em: A 0.52%, B 0.65%, C 57.33%, D 31.05%, E 8.94% e F 1.51%. Nordeste com 6.703 adolescentes diagnosticados em: A 1%, B 2.07%, C 67.45%, D 20.63%, E 7.18% e F 1.67%. Região Norte com 19.470 adolescentes diagnosticados em: A 1.72%, B 1.47%, C 70.95%, D 21.18%, E 4.16% e F 0.53%. Região Sudeste com 1.703 adolescentes diagnosticados em: A 0.88%, B 2.29%, C 70.46%, D 18.44%, E 5.93% e F 2%. Região Sul com 2.815 adolescentes diagnosticados em: A 0.46%, B 0.46%, C 49.59%, D 31.79%, E 15.1%, e F 2.59%. Em todas as regiões ocorreu uma diminuição dos casos de magreza acentuada e magreza, mas por outro lado houve um aumento gradativo nos diagnósticos de sobrepeso, obesidade e obesidade grave na população estudada. **CONCLUSÃO** O estado nutricional dos adolescentes indígenas é preocupante e demonstra uma situação de risco nutricional. A região sul é a mais crítica, seguida da região centro-oeste e vale ressaltar a importância do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional como uma ferramenta para caracterização epidemiológica.

Palavras-chave: ADOLESCENTES; SAÚDE INDÍGENA; SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRIC; AVALIAÇÃO NUTRICIONAL;

QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE HORTALIÇAS NO BRASIL NO PERÍODO DE 2003 A 2018.

LORENA MODESTO DA SILVA; ANDRE DOS SANTOS SILVA; THAYSER REGES SAMPAIO; ANA CLARA DE OLIVEIRA FERREIRA; RODRIGO SANTOS DE OLIVEIRA.
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, ANANINDEUA - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Mudanças nos hábitos alimentares dos brasileiros têm sido vistas nos últimos anos, principalmente em relação a uma maior preocupação com o consumo de alimentos in natura. Entretanto, pelas características de alimentos, tal como o não processamento industrial das hortaliças, possibilita a contaminação e o veículo de microrganismos patogênicos. A estrutura do vegetal vai interferir com o grau de contaminação que possa apresentar, hortaliças com folhas múltiplas e com grande área de contato, permitem maior fixação de formas parasitárias. Além da estrutura vegetal, as folhosas têm maiores contaminações por estarem por um tempo maior em contato com o solo e, dessa forma, continuamente expostas à contaminação. **OBJETIVO** Diante disso, objetivou-se determinar o perfil da qualidade microbiológica de amostras de hortaliças no Brasil no período de 2003 a 2018. **METODOLOGIA** Analisou-se uma revisão sistemática de trabalhos científicos nos bancos de dados PubMed, Google acadêmico e Scielo, os quais abordavam análises microbiológicas de hortaliças coletadas no Brasil, do período de 2003 a 2018. As variáveis analisadas foram: local de coleta, concentração de coliformes totais e termotolerantes detectada e fatores associados a contaminação. **RESULTADOS** Desta forma, foram selecionados 40 artigos, representando uma meta-análise de 119

amostras. Constatou-se a presença de coliformes totais e termotolerantes, respectivamente, em 80,67% e 78,99% das amostras, com concentrações acima de 102 NMP.g-1, ultrapassando os limites estabelecidos na RDC nº 12/01 (BRASIL, 2001), a qual estabelece limites microbiológicos para coliformes termotolerantes em hortaliças, reforçando a má qualidade desse alimentos in natura. Os principais fatores associados a essa contaminação de hortaliças foram: 1) Utilização de água contendo material fecal para a irrigação (46%); 2) Contaminação através do solo por uso de adubo orgânico com dejetos fecais (30%); 3) Manipulação incorreta desses alimentos (14%). Em menor porcentagem, também, observou-se os outros fatores relacionados à contaminação como: condições inadequadas de armazenamento, falta de sanitização adequada com métodos eficazes e superfícies de cortes. A maioria das amostras foram coletadas na região Sudeste (35%) e na região Sudeste (20%). Destaca-se poucos trabalhos foram realizados na Região Norte (2,5%), reforçando a necessidade de pesquisas voltadas para a realidade local. É importante lembrar que a ausência de boletins epidemiológicos oficiais para melhor monitoramento e prevenção de doenças veiculadas por hortaliças. **CONCLUSÃO** A necessidade de maior atenção na área de segurança alimentar é evidente, assim como melhorias na cadeia produtiva, transporte e manipulação das hortaliças. Além disso, os resultados obtidos poderão servir como base no planejamento de ações de educação em saúde, objetivando a melhoria do nível de conhecimentos e das práticas de higiene alimentar na promoção da saúde e prevenção de doenças.

Palavras-chave: Coliformes; Hortaliças; Qualidade Microbiologica;

COMPORTAMENTO ALIMENTAR E INTENÇÃO PARA MELHORIA DE PRÁTICAS ALIMENTARES DE ADOLESCENTES APÓS ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

SUZE MARIA DE CASTRO MONTEIRO; KEMILLA SARMENTO REBELO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS, AMAZONAS - AM - BRASIL.

INTRODUÇÃO O consumo alimentar de adolescentes geralmente é um motivo de preocupação, pois nesta fase da vida costumam ser observadas práticas alimentares inadequadas e que trazem riscos a saúde (BERTIN et al., 2008). Neste contexto, atividades de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) podem ser capazes de contribuir com informações importantes para a adoção de uma alimentação balanceada e nutritiva. **OBJETIVO** Identificar aspectos relacionados ao comportamento alimentar e conhecer a intenção para melhoria de práticas alimentares de adolescentes após atividades de EAN. **METODOLOGIA** O estudo foi realizado com alunos do Ensino Fundamental da Escola Estadual João Vieira, no município de Coari-AM, em 2014. A pesquisa aconteceu em três momentos: O primeiro consistiu na aplicação de um questionário contendo perguntas sobre hábitos e preferências alimentares dos adolescentes. No segundo momento foram desenvolvidas atividades de EAN através de ferramentas interativas sobre alimentação saudável e os riscos do consumo excessivo de alimentos ultraprocessados. Por último foi aplicado um questionário contendo perguntas sobre a intenção para melhoria de práticas alimentares e avaliação das ferramentas de EAN utilizadas. O projeto foi

aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Amazonas com número de CAAE: 30670214.8.0000.5020. **RESULTADOS** Participaram desta pesquisa 28 adolescentes, na faixa etária de 14 a 18 anos, sendo 18 do sexo feminino e 10 do sexo masculino. No desjejum, os alimentos citados como mais consumidos foram: café (89%), pão (93%) e manteiga (79%). Já no almoço os mais citados foram: arroz (79%), frango (79%), macarrão (75%) e feijão (68%), sendo baixo o consumo de verduras (7%). As frutas foram apontadas como os alimentos saudáveis mais consumidos pela maioria dos adolescentes (46%), e os refrigerantes como os alimentos mais consumidos dentre os menos saudáveis (46%). Outros alimentos ultraprocessados citados como não saudáveis, mas consumidos no cotidiano dos adolescentes foram: doces (18%), salgadinhos (18%), batata frita (14%) e bolacha recheada (4%). Constatou-se que o fator determinante para a escolha dos alimentos pela maioria dos adolescentes é a vontade de comer (39%), depois a fome (25%), seguida do sabor do alimento (18%), e para a minoria o valor nutricional (18%). A medida em que as informações eram repassadas através das atividades de EAN, percebia-se que alguns estudantes ficavam surpresos com a quantidade de açúcar e gordura presente nos alimentos ultraprocessados, quando comparados a outros alimentos. Após as atividades de EAN, 96% dos alunos responderam que pretendiam buscar melhorias em suas práticas alimentares, e 4% não declararam esta pretensão. Sobre as atividades de EAN, 79% dos participantes as avaliaram com conceito ótimo e 21% com conceito bom. **CONCLUSÃO** Foi possível observar que apesar dos adolescentes concordarem que alimentos ultraprocessados, quando ingeridos em excesso, podem ser prejudiciais à saúde, ainda assim os mesmos adotam posturas de riscos. Embora a maioria dos adolescentes tenha declarado intenção de melhoria de suas práticas alimentares, após as atividades de EAN, sabe-se que há uma enorme distância entre a intenção de mudança de comportamento e a realização de ações efetivas para a concretização da mesma. Essa distância pode ser atribuída a complexidade de fatores envolvidos no comportamento alimentar humano, em especial na adolescência.

Palavras-chave: Nutrição; EAN; Adolescência;

INFLUÊNCIA DOS RÓTULOS DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS NA PERCEPÇÃO, PREFERÊNCIAS E ESCOLHAS ALIMENTARES DE CRIANÇAS BRASILEIRAS

PRISCILA DE MORAIS SATO¹; FERNANDA HELENA MARROCOS LEITE¹; LAÍS AMARAL MAIS²; NEHA KHANDPUR¹; ANA PAULA BORTOLETTO MARTINS².

1. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (USP), SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. INSTITUTO BRASILEIRO DE DEFESA DO CONSUMIDOR, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO Evidências demonstram que as estratégias de marketing empregadas pela indústria para anunciar produtos alimentícios ao público infantil exercem influências negativas sobre as preferências e escolhas alimentares por meio do estímulo ao consumo de produtos ultraprocessados. **OBJETIVO** Investigar opiniões e percepções sobre rótulos de alimentos e bebidas ultraprocessados preferidos por crianças brasileiras (sete a 12 anos) de diferentes níveis socioeconômicos.

METODOLOGIA Estudo qualitativo, com a realização de grupos focais (GF). Os participantes foram selecionados por meio de amostra intencional composta por crianças (7-9 e 10-12 anos) residentes de áreas urbanas do município de São Paulo de diferentes níveis socioeconômicos (classes A+B1 e B2+C). Oitenta crianças participaram de nove GF (± 1 hora), que foram divididos em três atividades: 1) contextualização e listagem de alimentos e bebidas consumidos como opções de lanche na escola; 2) discussão sobre embalagens de alimentos e bebidas ultraprocessados; 3) desenho e colagem para criação de uma embalagem de dois produtos alimentícios. O protocolo do estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade de São Paulo (USP), parecer nº. 3.441.247.

RESULTADOS Dentre os alimentos e bebidas mais citados pelas crianças como opções preferidas de lanche a serem consumidos na escola estavam os sucos industrializados (81%), refrigerantes (54%), iogurtes ultraprocessados (28%), salgadinhos (61%), frutas (57%), bolos industrializados (55%) e biscoitos (41%). Quando avaliados os aspectos atrelados às escolhas alimentares, foram identificados três principais motivadores: prazer, sustenta/alimenta e saudabilidade, sendo que os dois primeiros motivadores foram substancialmente mais significativos para as crianças do que os da saudabilidade. Os principais aspectos que geram atratividade nas embalagens foram, na seguinte ordem de importância: 1) produto em evidência, 2) cores vibrantes/chamativas, 3) informação sobre o sabor, 4) abundância de características indulgentes do produto, 5) personagens, 6) brindes e promoções, e 7) processo de produção do produto. Na atividade de criação da embalagem de um biscoito por meio de desenho, os elementos mais utilizados pelas crianças foram: 1) cores vibrantes, 2) imagem do produto, 3) sabor do produto, 4) alegações atreladas ao sabor/prazer, 4) formatos diferenciados do biscoito, 5) marca do produto e personagem. Já durante a atividade de criação da embalagem de um novo salgadinho, as imagens mais utilizadas foram: 1) batata, 2) crocante, 3) ganhe um brinquedo surpresa, 4) Neymar, queijo e Bob Esponja, 5) Anitta.

CONCLUSÃO Os resultados trazem elementos apoiados por outros estudos, que reforçam a grande influência das estratégias de marketing e do grau de atratividade das embalagens na decisão de compra e escolhas alimentares de crianças. Tal fato reitera a necessidade de regulamentações à publicidade abusiva direcionada a esse público.

Palavras-chave: publicidade de alimentos; crianças; rótulos; ultraprocessados;

CRIANÇAS INDÍGENAS NO SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO ANO DE 2019 NO ESTADO DO PARÁ-BRASIL

PAULA RAYSSA LOBATO DA SILVA; ANANDA LETICIA SILVA CABRAL; LUISA MARGARETH CARNEIRO DA SILVA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Segundo Giuffrida os povos indígenas não foram beneficiados com planos de desenvolvimento socioeconômico, sendo então o grupo mais pobre e com indicadores de qualidade de vida e saúde mais adversos em nosso meio. No Brasil, o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional tem o objetivo de identificar e acompanhar os agravos nutricionais e os determinantes

sociais da insegurança alimentar e nutricional. De acordo com Orellana o crescimento e o desenvolvimento infantil estão diretamente ligados as condições gerais de vida, sendo o índice altura para a idade um bom indicador, pois reflete a vida pregressa das crianças. Além disso, segundo Menegolla a baixa estatura na criança indígena é prevalente nas famílias com menores rendas, com alta paridade materna, e em crianças com problemas respiratórios. **OBJETIVO** Verificar o diagnóstico nutricional pelo critério altura para idade de crianças indígenas menores de 5 anos, notificadas no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, no Estado da Pará, no ano de 2019. **METODOLOGIA** Estudo, realizado a partir de dados públicos do ano de 2019, cuja amostra foi constituída de crianças indígenas cadastradas no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, com idade menor de 5 anos, de ambos os sexos, residentes nas 13 regiões de saúde do Estado do Pará. Foi codificado os diagnósticos nutricionais para melhor entendimento em: 1 = altura muito baixa para a idade, 2 = altura baixa para idade e 3 = altura adequada para idade, para cada região. **RESULTADOS** No ano de 2019, no Estado do Pará, nas suas 13 Regiões de Saúde, foram avaliadas 1.611 crianças indígenas menores de 5 anos de idade, no critério altura para idade e codificadas em: 1 = altura muito baixa para a idade, 2 = altura baixa para idade e 3 = altura adequada para idade, para cada região. Os resultados nas 13 Regiões foram respectivamente Região do Araguaia: 1=6.72%, 2=15.13% e 3=78.15%; Região do Baixo Amazonas: 1=7.02%, 2=22.73% e 3=70.25%; Região do Carajás: 1=12.24%, 2=10.2% e 3=77.56%; Região Lago do Tucuruí: 1=18.87%, 2=41.51% e 3=39.62%; Região metropolitana I: 1=0.0, 2=7.14%, e 3=92.86%; Região metropolitana II: 2=25%, e 3=75%; Região metropolitana III: 1= 2.04%, 2=20.41% e 3=77.55%; Região Rio Caetés: 2=20%, e 3=80%; Região Tapajós: 1=16.48%, 2=4.91%, e 3=58.61%; Região do Tocantins: 1=10%, 2=20%, e 3=70%; No Xingu, 1=9.88%, 2=24.03% e 3=66.09%; Região Marajó I: 2=16.67% e 3=83.33%; Região do Marajó II: 1=25%, 2=12.5% e 3=62.5%. Das 13 regiões de saúde somente 4 não apresentaram crianças com altura muito baixa para a idade (Metropolitana I, Metropolitana II, Rio Caetés e Marajó I). As regiões do Lago do Tucuruí, Tapajós e Xingu tiveram os maiores percentuais de déficits de altura (1 e 2) 60.38%, 41,39%, 33,9% respectivamente. No Pará 12.6% das crianças indígenas estavam com a altura muito baixa para idade, e 23.4% com a altura baixa. **CONCLUSÃO** Os dados evidenciam inadequação da altura para idade numa parcela preocupante das crianças indígenas menores de 5 anos, revelando que essas crianças viveram em condições desfavoráveis. Os achados corroboram com a afirmativa que os povos indígenas estão em grande risco de saúde. Cabe refletir sobre a importância dos serviços de saúde que devem garantir uma assistência a essas comunidades e acompanhar o estado nutricional das crianças.

Palavras-chave: Atenção à saúde; Desnutrição; Estado nutricional; Índios; Pré-escolar.

CRIANÇA – SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL, O QUE MUDOU? - RELATÓRIOS DOS ANOS DE 2010, 2014 E 2019.

PAULA RAYSSA LOBATO DA SILVA; ANANDA LETICIA SILVA CABRAL; LUISA MARGARETH CARNEIRO DA SILVA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO De acordo com Pedraza, o déficit de estatura e de peso são problemas de saúde pública presentes em todas as regiões do mundo e na maioria dos países em desenvolvimento, consideravelmente mais prevalentes entre crianças pobres do que nas ricas. Esses problemas prejudicam o crescimento e desenvolvimento aumentando morbimortalidade infantil. O déficit de estatura constitui uma prioridade e meta atual de saúde global. Segundo Santos, o aumento da prevalência da obesidade e a forte relação com diversas comorbidades em crianças demonstram a relevância de se encontrar métodos para identificar crianças obesas ou com risco de se tornarem obesas, assim como encontrar ferramentas para o enfrentamento deste agravo. Conforme Nascimento, no Brasil o Sistema Nacional de Vigilância Alimentar e Nutricional é um Sistema de Informação em Saúde, que tem como objetivo fornecer dados de forma contínua sobre o estado nutricional e o consumo alimentar da população para a formulação de ações, programas e políticas que objetivam à promoção da alimentação satisfatória e saudável, como a prevenção e o tratamento de agravos nutricionais. **OBJETIVO** Demonstrar o diagnóstico nutricional registrado no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, utilizando as informações sobre Peso X Altura de crianças menores de 5 anos de idade, de ambos os sexos, do Estado do Pará, nos anos de 2010, 2014 e 2019. **METODOLOGIA** Estudo com dados secundários públicos dos anos de 2010, 2014 e 2019, do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, utilizando as informações sobre Peso X Altura de crianças menores de 5 anos de idade, de ambos os sexos, do Estado do Pará-Brasil. Os diagnósticos nutricionais foram codificados como: A=Magreza acentuada; B=Magreza; C=Peso Adequado; D=Risco de sobrepeso; E=Sobrepeso; F=Obesidade. **RESULTADOS** No estado do Pará foram avaliados Peso x Altura de crianças de 0 a 5 anos, os diagnósticos nutricionais foram codificados como: A=Magreza acentuada; B=Magreza; C=Peso Adequado; D=Risco de sobrepeso; E=Sobrepeso; F=Obesidade. No ano de 2010 foram avaliadas 174.135 crianças e diagnosticadas como: A=3,21%; B=3,6%; C= 63,28%; D=16,69%; E=5,66%; F=7,56%. No ano de 2014 foram avaliadas 276.345 crianças e diagnosticadas como: A=2,62%; B=3,21%; C=63,27%; D=17,25%; E=6,08%; F=7,57%. No ano de 2019 foram avaliadas 319.016 crianças e diagnosticadas como: A=2,64%; B=3,16%; C=64,85%; D=16,37%; E=6,63%; F=6,35%. No ano de 2010 foi encontrado o menor índice de magreza. O ano de 2014 teve a menor taxa de magreza acentuada. O ano de 2019 houve um aumento do número de crianças eutróficas e o risco de sobrepeso ficou acima do encontrado em 2010. A taxa de sobrepeso teve um aumento crescente com o passar dos anos estudados. **CONCLUSÃO** Os achados deste estudo merecem especial atenção, já que mais de um terço das crianças enfrentam algum problema nutricional e encontram-se fora dos limites da normalidade, seja de falta ou excesso de peso para altura. Este quadro não mudou ao longo dos anos. Cabe ressaltar que as informações contidas nos relatórios são anualmente coletadas, com resultados palpáveis e aberto aos profissionais de saúde, que são os atores responsáveis por fortalecer ações que possam combater o déficit da relação Peso x Altura.

Palavras-chave: Antropometria; Obesidade; Peso-Estatura; Pré-escolar.;

CARACTERIZAÇÃO DE USUÁRIOS DE APLICATIVOS PARA ENTREGA DE COMIDA

ARIANE CRISTINA DOS SANTOS; CESAR HENRIQUE DE CARVALHO MORAES;
BETTINA GERKEN BRASIL.
UNIVERSIDADE PAULISTA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Faltam informações na literatura sobre o perfil dos consumidores, especificamente sobre a compra de refeições online, há também poucas avaliações sobre as influências dessas facilidades sobre a escolha alimentar, representadas aqui pelos aplicativos, sobretudo no Brasil. Também é raro e/ou inexistente (no contexto nacional) a relação entre a utilização de tais aplicativos e aspectos de saúde. **OBJETIVO** Caracterizar o perfil de usuários de aplicativos para entrega de comida quanto às intenções de uso. **METODOLOGIA** Estudo transversal com dados primários e de caráter descritivo, com amostra de 150 indivíduos de ambos os sexos, na faixa etária de 18 a 44 anos. Aplicou-se surveys divulgados em mídias sociais (i.e. Instagram®, Facebook® e Whatsapp®), com questionários sociodemográfico e instrumento adaptado transculturalmente de Ray et al (2019) baseado na Teoria de Usos e Gratificações. Trata-se de um questionário composto por 30 itens que avaliam a Intenção de uso de aplicativos para entrega de comida a partir de nove determinantes, a saber: [1] intenção de uso; [2] pressão social; [3] experiência de entrega; [4] experiência do cliente; [5] facilidade de uso; [6] controle de qualidade; [7] conveniência; [8] catalogação e [9] pesquisa de restaurantes. Cada determinantes é medido por meio de escala likert de 5 pontos, variando de 1 (discordo totalmente), até 5 (concordo totalmente). O instrumento passou por adaptação transcultural, que incluiu a tradução realizada de forma ingênua (naive), sendo posteriormente sujeita a processo de avaliação por especialistas na temática quanto às equivalências semântica, idiomática, cultural e conceitual dos itens do instrumento. Foi realizada análise quantitativa por comparação de médias das subescalas por gráfico de barra de erros, dados posteriormente estratificados por índice de massa corporal (IMC). O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em pesquisa da Plataforma Brasil, parece 4.003.107 e CAAE 29011320.4.0000.5512. **RESULTADOS** Houve predominância de respondentes do sexo feminino (73,33%) com idade média de 25,45 (DP + 5,70) e graduação incompleta (47,41%). A maioria dos participantes foram branco/caucasiano (48,66%). A renda referida foi de até dois salários mínimos para 68,66%. A maioria dos respondentes afirmou consumir pelo menos uma vez por semana comida a partir de aplicativos (69,33%). As subescalas experiência de entrega e facilidade de uso apresentaram-se como os preditores mais relevantes para a intenção de uso. O mesmo foi verificado ao se estratificar por índice de massa corporal. Ao observar a subescala conveniência a amostra com excesso de peso tende a dar mais relevância a esse fator ao utilizar aplicativos para entrega de comida. **CONCLUSÃO** A presente pesquisa adaptou um instrumento para avaliação das intenções de uso de aplicativos e verificou que o perfil predominante para tal é ser do sexo feminino, com idade de 25 anos, graduação incompleta, brancos, com renda individual média de dois salários mínimos. Os maiores preditores para intenções de uso foram experiência de entrega e facilidade de uso. A nutrição se encontra em cenário em que a tecnologia se torna cada vez mais representativa para a alimentação. A pesquisa é inovadora na medida em que apresenta qual o perfil destas pessoas que utilizam tais aplicativos para comer, o que pode ser informação relevante para análises subseqüentes para compreensão possíveis fenômenos de saúde ligados a tais perfis.

Palavras-chave: Aplicativo móvel; Comida rápida; Comportamento alimentar; Tomada de decisão;

COMIDA DE VERDADE?: REPRESENTAÇÕES DOS PRATOS APRESENTADOS POR NUTRICIONISTAS INFLUENCIADORES DIGITAIS NO INSTAGRAM.

CAMILA BEZERRA VIEIRA DE ATAIDE; RENATA ALVES MONTEIRO.
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO O aumento do uso das redes sociais para busca dos mais variados assuntos vem ganhando atenção por consequência do impacto que elas podem ter em seus usuários. Uma das palavras mais crescentes na ferramenta de busca é 'saúde'. (FIESP, 2017) Muitos dos resultados dessas buscas são atrelados à vários tipos de profissionais incluindo os da área da saúde. Uma vez que o nutricionista é um profissional que pode qualificar a informação disponibilizada nas mídias sociais é relevante identificar como este vem apresentando a alimentação nesses meios de comunicação. (SHELDON et al, 2016) **OBJETIVO** Compreender como os nutricionistas apresentam o alimento dentro do contexto da comensalidade digital no Instagram, de forma a identificar e caracterizar perfis de alimentos, porções e demais elementos apresentados no prato da refeição do almoço desses profissionais. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo exploratório de abordagem quanti-qualitativa a partir da análise de 10 perfis de nutricionistas na rede social Instagram e 29 postagens de pratos de almoço no período de maio/junho de 2019. A análise textual da descrição e das legendas foi feita pelo software Iramuteq usado em análises qualitativas. (SOUZA et al, 2018) **RESULTADOS** Os resultados apresentados expressam o discurso de importância da alimentação in natura, modos de preparo com baixo teor de gorduras, presença de alimentos geralmente mais caros e o discurso do nutricionista sobre alimentação atrelado ao verbete não. Também foi notada a falta de alimentos culturais básicos na alimentação brasileira como arroz branco, feijão, mandioca e farinha, assim como ficou evidente a importância que o nutricionista dá à própria imagem que passa por meio das hashtags descritas nas postagens. (OTHON, 2017) **CONCLUSÃO** O Instagram pode ser uma via para a educação alimentar e nutricional e promoção de saúde, porém, os profissionais devem apresentar nessa rede uma alimentação saudável de forma global e não só no contexto nutricional. É necessário considerar dentro das suas abordagens a cultura, os costumes, o acesso da população aos alimentos e se essa alimentação está dentro de um sistema alimentar sustentável. Apesar do número restrito de perfis observados e do período limitado da pesquisa, foi possível compreender o que é retratado pelos nutricionistas nas postagens sobre as refeições do almoço feitas em suas respectivas contas. Para estudos futuros, é interessante analisar também os comentários das postagens, para que dessa forma a reação e a fala do seguidor também sejam consideradas.

Palavras-chave: Comensalidade; Influenciador digital; Nutricionista; Rede social;

O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E AS NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS: UMA INTERLOCUÇÃO COM O SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE.

BIANCA DE MELO GUEDES; ELKE STEDEFELDT.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação escolar subsidiada pelo Estado é uma das primeiras iniciativas de programas e políticas de alimentação e nutrição no Brasil, configurando-se, atualmente, como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). O programa tem por objetivo principal contribuir para o desenvolvimento e aprendizado por meio da oferta de alimentos adequados à faixa etária e ao estado de saúde. A abordagem de necessidades alimentares especiais (NAE) no PNAE teve seu início por meio da Lei 11.947/2009 e tornou-se obrigatória a elaboração de cardápio específico por meio da publicação da Lei 12.982/2014, legitimada pela publicação do Caderno de Referência: Alimentação Escolar para Estudantes com NAE em 2016. O PNAE ancora-se na Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), a qual se orienta pelos princípios doutrinários e organizativos do Sistema Único de Saúde (SUS), visando à garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) dos estudantes.

OBJETIVO O presente trabalho tem por objetivo apresentar a execução do atendimento às NAE no PNAE em diálogo com o SUS.

METODOLOGIA Foi realizada uma revisão integrativa, pautada na estratégia PICO, em que as letras do acrônimo indicam o P para participantes, o I para fenômeno de interesse e o Co para o contexto de estudo. Para a realização da mesma foram estabelecidos termos e Descritores em Ciências da Saúde (DeCS) relacionados a cada letra do acrônimo supracitado. As combinações foram realizadas, por meio de termos booleanos, entre cada grupamento (AND) e entre os termos descritores do mesmo grupo (OR). A busca foi realizada no período de março a maio de 2018, nas bases de dados Scielo Citation Index, Biblioteca Virtual em Saúde e PubMed. A busca limitou-se aos artigos científicos de texto completo, legislações, orientações técnicas do Ministério da Educação e FNDE e relatos de caso que integrassem as NAE ao PNAE ou ao SUS. Após a triagem foram analisados 1227 artigos e quatro incluídos para síntese nessa revisão, escritos em português e publicados entre 2014 e 2017.

RESULTADOS Foram incluídos quatro artigos que discutiram a questão das NAE no contexto escolar em âmbito social, considerando políticas públicas e outras questões como perfil nutricional e controle higiênico e sanitário. Os artigos abordaram primordialmente a garantia do DHAA e a SAN como principais norteadores da adequação da alimentação à condição de saúde. Ressalta-se que o PNAE, na perspectiva de um programa de alimentação e nutrição, gerenciado pelo setor da educação e ancorado na PNAN, não deveria, obrigatoriamente, dispor dos princípios do SUS em suas diretrizes. Os princípios da PNAN, logo, do SUS, não foram abordados diretamente nos artigos selecionados, mas puderam ser identificados ao longo dos textos. Tal fato demonstra fragilidade na compreensão do diálogo entre o sistema, a política e o programa, mas também evidencia o potencial de articulação e cooperação entre as políticas de diferentes segmentos.

CONCLUSÃO As NAE configuram-se como um tema recente e pouco estudado no âmbito do PNAE, tratando-se de um desafio para a prática na perspectiva de uma política pública em diálogo com o SUS. Dessa maneira, faz-se necessário que publicações acerca do PNAE abordem e discutam, conjuntamente, a PNAN e os princípios do SUS para o favorecimento do diálogo, articulação e cooperação entre os diferentes atores, a fim de convergirem para o mesmo propósito.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; Necessidades Alimentares Especiais; Sistema Único de Saúde; Escolares;

INSEGURANÇA ALIMENTAR EM UMA COMUNIDADE VULNERÁVEL À PANDEMIA COVID-19: DIAGNÓSTICO E ANÁLISE

CATARINA VEZETIV MANFRINATO¹; ALUIZIO MARINO²; VITORIA FERREIRA CONDE¹; LUCIANA YUKI TOMITA¹; ELKE STEDEFELDT¹; MARIA DO CARMO PINHO FRANCO¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ABC, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Em meio a um cenário mundial de pessoas subalimentadas (FAO, 2014), a prevalência de insegurança alimentar, mesmo que decrescente, já vinha acometendo as famílias em situação de vulnerabilidade social no Brasil (IBGE, 2014). Com a chegada do novo coronavírus (SARS-Cov-2) no país, em março de 2020, a cidade de São Paulo adotou a política de distanciamento físico, com o fechamento de escolas e serviços não essenciais. A doença causou grande impacto no sistema de saúde e, com o fechamento do comércio, impactos econômicos e sociais (FREITAS; PENA, 2020). **OBJETIVO** Identificar o que a frequência dos impactos da pandemia pelo coronavírus 2019 (SARS-Cov-2) causou na segurança alimentar de moradores em alta vulnerabilidade na cidade de São Paulo, nas primeiras semanas de isolamento social. **METODOLOGIA** O estudo foi realizado na comunidade da Vila São José, localizada no extremo da Zona Sul de São Paulo. Segundo o Índice de Vulnerabilidade Social de São Paulo (IPVS), essa comunidade encontra-se na escala de média, alta e alta vulnerabilidade. Trata-se de estudo transversal, com abordagem quantitativa, no qual os chefes de famílias foram convidados pelo Programa Comunitário da Reconciliação, do Centro da Criança e Adolescente, a responder um questionário no formato Google forms® encaminhado via Whatsapp®. O questionário aplicado também contemplou questões sobre o perfil sociodemográfico, econômico e acesso às políticas públicas. A experiência de insegurança alimentar foi realizada de acordo com a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar EBIA curto, composto por cinco questões (DOS SANTOS et al., 2014; PÉREZ-ESCAMILLA et al., 2004). Foi calculado frequências bruta e relativa dos dados. O projeto foi aprovado Comitê de Ética em Pesquisa da universidade proponente (CAAE: 30805520.7.0000.5505; Parecer: 4.086.318). O consentimento online foi obtido de todos os participantes. **RESULTADOS** Com um total de 213 chefes de famílias, 83% eram mulheres, a renda mensal (per capita) foi de R\$1297,86 e 36% foram receptores do bolsa família. 7% completou o Ensino fundamental, 35% completou o Ensino Médio e 43% trabalhava na informalidade, sem registro em carteira profissional. 5% das pessoas estavam em segurança alimentar, 49% em insegurança leve, 40% em insegurança moderada e 6% em insegurança grave. 89% relatou que a família se preocupou que os alimentos acabassem antes de poderem comprar ou receberem mais comida, 20% relatou que a família ficou sem alimento em algum momento após a início da pandemia e 52% não considerou a alimentação da sua família saudável e variada. Além disso, 58% disse que alguma vez foi diminuída a quantidade de alimentos das refeições de sua família e 27% reportou fazer menos de três refeições principais por dia. Identificou-se ainda que 62% estava com dificuldades de comprar alimentos, 58% de comprar gás e 57% de comprar produtos básicos de higiene. Os resultados

foram encaminhados ao Centro da Criança e do Adolescente que tem se mobilizado às doações. **CONCLUSÃO** O estudo identificou que 5% das pessoas estavam em segurança alimentar, 49% em insegurança leve, 40% em insegurança moderada e 6% em insegurança grave na comunidade da Vila São José. Observou-se dificuldade ao acesso de gás e produtos básicos de higiene. Há a necessidade da mobilização de um maior número de políticas públicas voltadas às pessoas em situação de vulnerabilidade social antes que ocorra uma piora no estado nutricional, já presente, dentre vários outros problemas sociais que essa pandemia pode vir acarretar.

Palavras-chave: Vulnerabilidade Social; Auxílios Sociais; Segurança Alimentar;

ESTADO NUTRICIONAL DE ESTUDANTES E EGRESSOS DE UM CURSO DE NUTRIÇÃO DE MINAS GERAIS

HUGO MARCOS ALVES VILHENA SOUZA; LUANA CAROLINE DOS SANTOS; MYLENA TORRE FRANCA COSTA; ANA LUIZA DA SILVA EMIGDIO; MARIANA FIGUEIREDO PINTO.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O estado nutricional resulta da combinação entre necessidades energéticas com o consumo alimentar e a eficiência em metabolizar nutrientes ingeridos. Estudos demonstram que universitários estão sujeitos a carências, excessos e, ou distúrbios nutricionais. Ao considerar a área da Nutrição, o maior contato com assuntos de alimentação pode acarretar ainda em maior autocobrança com questões relacionadas ao corpo e alimentação. Ademais, aponta-se que estudantes e nutricionistas não estão imunes a desordens alimentares e nutricionais. Logo, observa-se a importância da avaliação do estado nutricional desses grupos. **OBJETIVO** Caracterizar o estado nutricional de estudantes e egressos de um curso de graduação em Nutrição. **METODOLOGIA** Estudo transversal de natureza quantitativa com estudantes e egressos de um Curso de Nutrição. Aplicou-se um questionário on-line no Google Forms com todos os estudantes e egressos do curso de Nutrição da Universidade, abrangendo dados sociodemográficos, formativos e antropométricos. Na avaliação antropométrica, questionou-se dados autorreferidos de peso corporal em quilogramas e de altura em metros, que foram usados para cálculo do índice de massa corporal ($\text{peso corporal}/\text{altura}^2$). A classificação do índice de massa corporal, a partir dos pontos de corte da Organização Mundial de Saúde (1995), foi utilizada para investigação do estado nutricional. A tentativa de mudança de peso nos últimos três meses também foi avaliada tendo como possíveis respostas: não, sim, aumentar, sim, perder, não sabe. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade (09159018.3.0000.5149), com assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os dados coletados foram analisados no Statistical Package for the Social Sciences versão 19. Foram realizadas medidas de frequência absoluta e relativa e de tendência central e dispersão para descrição dos resultados. O Teste Qui-quadrado foi usado para verificar associação entre as variáveis e o grupo formativo (estudante/egresso). **RESULTADOS** Participaram do estudo 177 estudantes e 309 egressos, com presença majoritária do sexo feminino (84,2% e 95,8%

de estudantes e egressos, respectivamente). Entre estudantes, a faixa etária mais prevalente foi 18-24 anos (81,9%) e nos egressos 30-59 anos (53,1%). A mediana do índice de massa corporal entre estudantes foi 21,71 (16,61-35,08) e entre egressos 22,03 (14,95-43,57) kg/m². A prevalência de sobrepeso foi de 13,7% em estudantes e 14,6% em egressos. Quanto à desnutrição, observou-se prevalências de 9,7% e 7,8% em estudantes e egressos, respectivamente. No que tange à obesidade, a prevalência foi de 1,7% em estudantes e 4,9% em egressos. Não houve diferença estatisticamente significativa entre estado nutricional e grupo formativo ($p>0,05$). Quanto à tentativa de mudança de peso, 42,4% dos estudantes e 42,1% dos egressos relataram tentativa de perda; e 23,2% dos estudantes e 7,8% dos egressos relataram tentativa de aumento do peso (p CONCLUSÃO Foi possível verificar elevada ocorrência de desvios no estado nutricional de estudantes e egressos, com predomínio de sobrepeso, seguido da desnutrição. O relato de tentativa de perda de peso foi similar entre os grupos, porém estudantes tiveram maior relato de tentativa de aumento de peso. Os achados denotam a importância da atenção nutricional a esse público, bem como a inclusão de estudantes e egressos de Nutrição em intervenções e pesquisas de saúde.

Palavras-chave: Estado Nutricional; Ciência da Nutrição; Ensino superior;

FREQUÊNCIA DO CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS, PROCESSADOS E IN NATURA POR ALUNOS DE 6 A 13 ANOS DE UMA ESCOLA PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE BELÉM-PA

JEIEL MELO DA COSTA¹; ROGÉRIO DE JESUS DA CRUZ ALVES²; JARDILENE DA SILVA MOURA²; LETICIA MENDES DE ARAÚJO²; VANESSA DE MATOS FERREIRA¹; NATÁLIA SANTOS REIS DA CUNHA².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, ANANINDEUA - PA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação no ambiente escolar desempenha um papel importante na formação dos hábitos alimentares das crianças e, conseqüentemente, dos adultos. Além disso, o consumo de alimentos de baixo valor nutricional pode exercer uma grande influência nos processos de saúde e doença dos indivíduos e, principalmente, na idade escolar onde eles estão em crescimento e desenvolvimento. Assim, estudos de avaliação do consumo alimentar podem contribuir para adoção de ações que visam a promoção da saúde nesta faixa etária. **OBJETIVO** Avaliar a frequência do consumo de alimentos ultraprocessados, processados e in natura por estudantes de uma escola pública no município de Belém-PA. **METODOLOGIA** Foi realizado um estudo transversal com 50 estudantes de 6 a 13 anos de ambos os sexos. A participação foi autorizada, pelos pais ou responsáveis, através de termo de consentimento livre e esclarecido. A coleta de dados foi realizada por meio de entrevista aplicando-se um questionário de frequência alimentar com perguntas fechadas onde as variáveis de resposta foram: consumo diário, 1 vez por semana, 2-4 vezes por semana, 1-3 vezes ao mês, 1 vez ao mês e nunca. Os alimentos avaliados foram agrupados de acordo com a classificação do guia alimentar da população brasileira (BRASIL, 2014). **RESULTADOS** A maioria

dos estudantes entrevistados eram do sexo masculino (56%). Os resultados demonstraram que uma parcela significativa de alunos consome 2 a 4 vezes por semana suco artificial, refrigerante, salgadinhos de pacote, lanche hipercalórico vendido fora da escola e alimentos fritos, sendo o percentual de consumo para esses alimentos 28%, 32%, 40%, 22% e 32%, respectivamente. Portanto, os alimentos processados e ultraprocessados são recorrentes no cardápio dos estudantes proporcionando uma alimentação com menor valor nutricional, excesso de sódio e gorduras de origem animal e, consequentemente, maior risco para o desenvolvimento de obesidade e outras comorbidades associadas. Por outro lado, foi observado um consumo de 2-4 vezes por semana de frutas, suco de frutas natural e feijão em 52%, 46% e 26% dos estudantes, respectivamente. Sendo esses dados muito importantes, pois os alimentos in natura ou minimamente processados são ótimas fontes de fibras, vitaminas e minerais, além de compostos fundamentais à saúde que podem atuar na prevenção de doenças (BRASIL, 2014). **CONCLUSÃO** O consumo de alimentos de baixo valor nutricional ainda é frequente. Por isso, há necessidade de se estabelecer estratégias de educação alimentar e nutricional para promover escolhas alimentares mais equilibradas pelos estudantes e assim garantir o suprimento de nutrientes necessários ao crescimento e desenvolvimento dos mesmos. Além disso, uma maior integração entre a escola e a família também pode ajudar a melhorar as preferências alimentares.

Palavras-chave: Escolares; Alimentação; Saúde;

CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS NO BRASIL E SEUS IMPACTOS NA SAÚDE INTEGRAL

JULIA SEREJO MELLO; GISELLE SILVA GARCIA.
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Alimentos ultraprocessados são definidos como produtos industrializados, nutricionalmente desbalanceados, que passam por diferentes técnicas de processamento, como a adição de gordura, sódio, açúcar ou aditivos para realçar características sensoriais e prolongar sua durabilidade. Por impor riscos à saúde, seu consumo deve ser evitado pela população. Esses produtos são também danosos ao meio ambiente, pela elevada demanda de recursos naturais, como água, energia e terra, envolvidos no seu processo de produção. Devido ao uso intensivo do solo, dependem dos fertilizantes sintéticos e agrotóxicos. Essas características reduzem a qualidade nutricional dos alimentos, geram desequilíbrio ecológico e aumentam a produção de lixo, como plásticos. Desse modo, afetam a biodiversidade e integridade dos ecossistemas, o que tem provocado impactos irremediáveis na saúde dos seres vivos. **OBJETIVO** Analisar o consumo de alimentos ultraprocessados pela população brasileira e seus efeitos para a saúde integral. **METODOLOGIA** Revisão integrativa foi composta de artigos indexados na base de dados da National Library of Medicine, PubMed. Foram utilizados os descritores: Processed food, Impact, Health, Consumption, Sustainable OR Sustainability, Brazil OR Brazilian. Os critérios de inclusão definidos para a seleção foram artigos em inglês ou português, disponíveis na íntegra, publicados nos últimos dois anos que

analisassem os efeitos do consumo de ultraprocessados na saúde integral. Foram excluídos artigos que avaliassem o consumo e impactos de ultraprocessados por outros países. **RESULTADOS** A amostra final desta revisão foi constituída por nove artigos científicos. Dentre estes, a maioria (67%) abordou sobre efeitos biológicos (deficiências nutricionais e doenças crônicas) decorrentes do consumo de ultraprocessados; dois artigos discutiram os efeitos sobre a saúde psicossocial; apenas um abordou sobre os impactos ambientais. Os resultados mais significativos apontaram que o consumo de ultraprocessados contribui para o aumento das calorias ingeridas diariamente pelos brasileiros, o que ocasiona elevadas taxas de má-nutrição e doenças crônicas, principalmente obesidade. Tais resultados devem-se ao consumo exagerado de produtos que possuem baixa qualidade nutricional e uma composição que proporciona durabilidade, praticidade e hiperpalatabilidade. Em relação à saúde psicossocial, os dados apontaram para aumento das chances de desenvolvimento de ansiedade e distúrbios do sono, especialmente em adolescentes. Verificou-se, em outro estudo, associação entre insatisfação com a imagem corporal e o aumento do consumo de ultraprocessados, principalmente em mulheres. Nos aspectos ambientais, a progressiva popularidade desses produtos contribui para a exaustão de recursos naturais não renováveis, mudanças climáticas, emissão de gases, perda da biodiversidade e produção de lixo. Assim, observa-se que o consumo desses produtos, além de afetar a saúde biopsicossocial causa efeitos severos para o meio ambiente. **CONCLUSÃO** O elevado consumo de ultraprocessados no Brasil contribui para o adoecimento da população. Os impactos na saúde integral trazem danos irremediáveis e exigem medidas urgentes para proteger o direito humano à alimentação adequada da população e o bem-estar integrado à natureza. Pesquisas brasileiras sobre o assunto devem ser impulsionadas, especialmente as que investiguem impactos no meio ambiente, pois as evidências científicas podem fundamentar e acelerar as tomadas de decisões necessárias.

Palavras-chave: Saúde; Sustentabilidade; Ultraprocessados;

O PNAE COMO MECANISMO DE GARANTIA DO DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA DURANTE O PERÍODO DE DISTANCIAMENTO SOCIAL NO ENFRENTAMENTO À PANDEMIA

LORRANA NASCIMENTO GRIMES; THALITA CORDEIRO DIAS CAVALCANTE; JULIA SEREJO MELLO.
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é considerado o mais antigo do país, criado na década de 50 e tem como uma de suas diretrizes garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) dos escolares. Segundo Resolução 6/2020 do Ministério da Educação, a alimentação escolar envolve todo alimento oferecido durante o período letivo na escola e é um direito de todos os alunos da educação básica pública. Além de ofertar alimentação nutritiva e equilibrada, o PNAE também proporciona Educação Alimentar e Nutricional em suas ações, promovendo saúde e Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) aos seus usuários. **OBJETIVO**

Analisar a garantia do DHAA, tendo como mecanismo o PNAE, durante o período de distanciamento social no enfrentamento à pandemia. **METODOLOGIA** Realizada revisão de literatura e análise documental para busca de dados referente ao histórico do programa e as mudanças realizadas durante o enfrentamento à pandemia. **RESULTADOS** Em meio à atual pandemia de COVID-19, foi declarado estado de calamidade pública no Brasil e medidas de isolamento social foram impostas por decretos, culminando na suspensão temporária do período letivo escolar, na tentativa de reduzir a velocidade de disseminação da doença. Diante da situação exposta, tornou-se necessária a publicação de uma lei para nortear o seu funcionamento durante o período em questão, permitindo a distribuição de gêneros alimentícios aos alunos matriculados na educação básica pública, em caráter excepcional, por meio da Lei Nº 13.987/2020. Na prática, os gêneros alimentícios deveriam ser agrupados em kits elaborados pelos nutricionistas responsáveis pelo PNAE, seguindo todas as normas para garantia da segurança higiênico sanitária e as medidas preconizadas para o enfrentamento da pandemia, como o uso de máscaras pelos profissionais e colaboradores atuantes na montagem dos kits. Ademais, é necessário cumprir o que é definido por lei em relação à aquisição de alimentos advindos da agricultura familiar, a fim de garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos. A distribuição dos alimentos deve ocorrer a nível de gestão local, de forma a evitar aglomerações e garantir que todos os estudantes tenham acesso à alimentação. Esta medida incide diretamente na garantia progressiva do DHAA da população beneficiada pelo programa, previne situações de insegurança alimentar e garante a oferta de alimentos locais, tendo em vista que a lei atual não desobriga a aquisição de no mínimo 30% de alimentos provenientes da agricultura familiar. **CONCLUSÃO** Concluimos que devido à suas potencialidades e ao seu caráter universal, de práticas alimentares promotoras à saúde, o PNAE tem sido exemplo mundial no combate à fome, na redução das carências nutricionais, no incentivo a frequência e permanência escolar, garantindo assim a segurança alimentar e nutricional dos estudantes, além de assegurar autonomia aos agricultores familiares. Uma vez que a situação de isolamento social evidencia uma série de vulnerabilidades sociais, como o desemprego, a precariedade na mobilidade urbana e o acesso limitado a alimentos, o PNAE pode ser considerado peça chave no enfrentamento desta pandemia.

Palavras-chave: Alimentação; Escolares; Isolamento Social; Segurança Alimentar e Nutricional;

CULINÁRIA E ALIMENTAÇÃO COM PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO-CONVENCIONAIS: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

BERNARDO ROMAO DE LIMA; PRISCILA CLAUDINO DE ALMEIDA; ANA LUISA FALCOMER; RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO.
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO As Plantas Alimentícias Não Convencionais são plantas que possuem uma ou mais partes comestíveis e que comumente não são produzidas ou consumidas em larga escala. Geralmente classificadas como ervas-daninhas ou mato, verifica-se a subutilização dessas espécies, destacando-se ainda que no Brasil há mais de três mil variedades com potencial alimentício. Ademais, além de

serem alternativas de cultivo mais sustentável e com menor demanda de suprimentos, estas apresentam ainda quantidades consideráveis de nutrientes e compostos bioativos. Oficinas culinárias já se provaram como ferramentas eficazes no que concerne à promoção de saúde e educação alimentar e nutricional. Assim, ao unir esta prática com a alimentação enriquecida de plantas alimentícias não convencionais, espera-se incrementar hábitos alimentares e fomentar a valorização de espécies não convencionais brasileiras. **OBJETIVO** Relatar experiência de oficina de culinária sobre Plantas Alimentícias Não Convencionais para a comunidade no Distrito Federal. **METODOLOGIA** Para captação de participantes, foram utilizadas as redes sociais para a divulgação do evento. A oficina ocorreu no laboratório de técnica dietética de uma instituição de ensino superior de Brasília no mês de maio de 2019. A escolha das receitas a serem ministradas na oficina foi realizada pelos pesquisadores, sendo todas as receitas isentas dos principais alergênicos, como glúten, oleaginosas e alimentos de origem animal. Foram escolhidas receitas que compuseram um cardápio médio, com preparações desde entrada a sobremesa, com nível de dificuldade simples a intermediário, para facilitar a execução e posterior reprodução. Os alimentos adquiridos para a oficina foram comprados de produtores locais, dando prioridade aos orgânicos sempre que possível. **RESULTADOS** No total, participaram 30 indivíduos, e foram desenvolvidas 6 receitas, todas à base de Plantas Alimentícias Não Convencionais, sendo duas entradas (peixinho da horta empanado e esfirra aberta de queijo de mandioca rosa), dois pratos principais (arroz de cuxá vegano e moqueca de palmito de bananeira), uma bebida (suco de maracujá pérola do cerrado com azedinha e laranja) e uma sobremesa (trufa de jatobá). Foram explanados os nutrientes, formas de preparo e principais usos de cada Planta Alimentícia Não Convencional utilizada, de forma a ampliar a diversidade de alimentos consumidos pelos participantes, que relataram menor dificuldade na substituição de farinhas e leites e derivados, e maior segurança em adquirir os alimentos apresentados. **CONCLUSÃO** Visto que noventa por cento do alimento mundial vêm de apenas vinte espécies, se faz necessário o uso e exploração de Plantas Alimentícias Não Convencionais. As oficinas propiciaram momentos de trocas de experiências, resgate da cultura alimentar, e promoveu conceitos da soberania alimentar e uso integral dos alimentos.

Palavras-chave: Modificação de receitas; Oficinas culinárias; Plantas alimentícias; Soberania alimentar;

CARDÁPIOS ESCOLARES E AS SUAS INTERFACES COM A CULTURA, A BIODIVERSIDADE E A SUSTENTABILIDADE

VANESSA MAGNUS HENDLER; ELIZIANE NICOLODI FRANCESCATO RUIZ.
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO RURAL DA
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Programa Nacional de Alimentação Escolar consolidou-se em uma das mais importantes e longevas políticas de Segurança Alimentar e Nutricional em execução no Brasil, desempenhando papel essencial na garantia do Direito Humano a Alimentação Adequada. Desde a

sua constituição na década de 1950, a Política avançou em inúmeros aspectos, sobretudo a partir de 2009, por meio da Lei nº 11.947, passando a ter como premissas o emprego da alimentação saudável e adequada em consonância com a cultura alimentar local e o desenvolvimento sustentável, além disso, a legislação insere o agricultor familiar nesse mercado institucional. Nesse sentido, a partir do referido marco legal há uma maior preocupação em adequar o cardápio escolar ao contexto local, coadunando o respeito às singularidades do território, às tradições alimentares, à vocação agrícola da região e aos produtores. **OBJETIVO** Compreender como os cardápios escolares vêm dialogando com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar. **METODOLOGIA** Para viabilizar essa discussão analisou-se estudos, realizados em diferentes contextos no Brasil, acerca da composição dos cardápios escolares no que tange a inserção de alimentos regionais, em sintonia com a biodiversidade e a cultura alimentar local e aos significados manifestos pelos alunos sobre o comer na escola. A busca pelo estado da arte foi realizada nas bases de dados Scientific Electronic Library Online e no Portal de Periódicos da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. **RESULTADOS** Apesar dos avanços na legislação que orienta o Programa Nacional de Alimentação Escolar no que compete a elaboração de cardápios escolares alinhados a realidade local, diversos estudos conduzidos em diferentes regiões do Brasil (Norte, Centro-Oeste e Sul), mostraram a ausência de alimentos e preparações típicas da cultura alimentar regional na alimentação escolar. Com relação a utilização de alimentos da sociobiodiversidade, os resultados demonstraram a subutilização desses produtos frente a pluralidade de recursos existentes nos diferentes biomas. Em contraponto a essas discussões, a literatura acadêmica apontou importantes progressos na participação de agricultores familiares nas compras institucionais, embora o atual contexto político venha instituindo desafios ao atendimento das diretrizes da Política. Ademais, trabalhos realizados com alunos de escolas da rede pública evidenciaram a falta de identificação e a baixa afeição dos discentes com a alimentação oferecida nas instituições de ensino, aludindo a uma desconexão da importância simbólica da alimentação escolar que carrega expressivo significado para o escolar. **CONCLUSÃO** A partir dos trabalhos analisados constata-se a dificuldade no planejamento e na execução de cardápios escolares alinhados às premissas da Política de Alimentação Escolar. Nesse sentido, salienta-se as potencialidades que emergem no emprego de uma alimentação saudável e adequada em sintonia com a diversificação agrícola da região e as tradições alimentares locais, nas escolas, no que se refere a promoção da saúde, da Segurança Alimentar e Nutricional e do desenvolvimento rural sustentável.

Palavras-chave: alimentação escolar; agricultura familiar; tradições alimentares;

POVOS QUILOMBOLAS NO SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL -REGIÃO NORTE/BRASIL-2017-2018.

PAULA RAYSSA LOBATO DA SILVA; ANANDA LETICIA SILVA CABRAL; LUISA MARGARETH CARNEIRO DA SILVA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Decreto n. 4.887/2003 define legalmente a expressão comunidades quilombolas são grupos com características étnicas e raciais autoatribuídas e que possuem trajetória histórica própria, relações territoriais específicas e presunção de ancestralidade negra relacionada com a escravidão. Segundo Almeida, a obesidade central é uma das morbidades que mais acometem os quilombolas adultos principalmente as mulheres. No entanto, os hábitos alimentares dos homens são mais deficientes. Para Silva, o Índice de Massa Corpórea é utilizado para avaliar o peso de diversas populações, por se tratar de um indicador antropométrico de simples execução, de baixo custo, por apresentar associações de riscos com algumas doenças crônicas e por auxiliar no diagnóstico da situação física real. De acordo com Mourão, o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional é um sistema de informações em saúde destinado à geração contínua de informações sobre o estado nutricional e o consumo alimentar da população atendida na rede de Atenção Primária à saúde.

OBJETIVO Demonstrar o diagnóstico nutricional por meio do Índice de Massa Corpórea dos povos quilombolas e realizar uma comparação entre o Brasil e Região Norte.

METODOLOGIA Estudos com informações secundárias de conhecimento público dos anos de 2017 e 2018, registrados no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, utilizando as informações sobre o Índice de Massa Corpórea, de pessoas adultas da etnia quilombola, de ambos os sexos, na Região Norte do Brasil.

RESULTADOS A avaliação nutricional, segundo o critério do Índice de Massa Corpórea, dos povos quilombolas no ano de 2017 no Brasil, alcançou 555 indivíduos adultos de ambos os sexos dos quais 2.16% eram Baixo peso, 42.88% Adequado, 31.89% Sobrepeso, 31.89% Obesidade Grau I, 5.23% Obesidade Grau II e 0.90% Obesidade Grau III; Já na Região Norte foram avaliados 160 indivíduos adultos de ambos os sexos dos quais 3.13% eram Baixo peso, 35.63% Adequado, 35.63% Sobrepeso, 18.13% Obesidade Grau I, 7.50% Obesidade Grau II e 0.0% Obesidade Grau III; Seguindo os mesmos critérios foram avaliados no ano de 2018 no Brasil 523 indivíduos adultos de ambos os sexos dos quais 1.91% eram Baixo peso, 41.11% Adequado, 31.55% Sobrepeso, 18.16% Obesidade Grau I, 5.35% Obesidade Grau II e 1.91% Obesidade Grau III; Já na Região Norte no mesmo foram avaliados 140 indivíduos adultos de ambos os sexos dos quais 2.14% eram Baixo peso, 32.14% Adequado, 35.71% Sobrepeso, 21.43% Obesidade Grau I, 7.86% Obesidade Grau II e 0.71% Obesidade Grau III; Em 2017 encontrava-se fora dos padrões esperados de normalidade no Brasil 57.12% da população estudada, o quadro se agravando quando o olhar se voltava para a Região Norte do País onde 64.37 % dos quilombolas avaliados encontravam-se fora dos padrões. Em 2018 esses percentuais se agravam no Brasil 58.89% e na Região Norte 67.86%.

CONCLUSÃO O diagnóstico nutricional fora dos padrões de normalidade, nos povos quilombolas, no Brasil, chegam a ser alarmantes e se agravam quando focamos a Região Norte do País. O Baixo peso, o sobrepeso, a obesidade grau I, a obesidade grau II e a obesidade grau III representam o risco de agravamento dos quadros da saúde geral de uma população. Os dados encontrados revelam o desafio de criar meios de enfrentamento deste grave problema de saúde pública.

Palavras-chave: Índice de Massa Corporal; Grupos étnicos; Vigilância Nutricional.;

CRESCIMENTO E DESENVOLVIMENTO DE CRIANÇAS DE ATÉ 60 MESES IDADE MORADORAS DE ABRIGOS EM UM MUNICÍPIO DO NORDESTE BRASILEIRO

ADRIANA CÉSAR DA SILVEIRA; ALVARO JORGE MADEIRO LEITE; POLIANA COELHO CABRAL; PEDRO ISRAEL CABRAL DE LIRA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os raros estudos que avaliam o crescimento e desenvolvimento de crianças e adolescentes, que vivem em abrigos no Brasil, mostram frequências de distúrbios nutricionais diferentes daquelas encontradas em crianças de mesma faixa etária que vivem com suas famílias. Moradores de instituições de longa permanência, chamadas abrigos, não são incluídas nos inquéritos de saúde e nutrição realizados no Brasil, assim como a saúde dessas crianças e adolescentes não é investigada nos levantamentos nacionais de abrigos. Não há políticas públicas de saúde e nutrição direcionadas especificamente para esta população no país. **OBJETIVO** Avaliar o crescimento e desenvolvimento de crianças moradoras de abrigos a partir da avaliação antropométrica e odontológica. **METODOLOGIA** Estudo transversal realizado na capital de um Estado do nordeste do Brasil, com crianças com até 60 meses de idade, de ambos os sexos, moradoras de abrigos, no período de maio a agosto de 2017. Os dados coletados foram peso, estatura, e perímetros cefálico, torácico e braquial. A avaliação do crescimento se deu a partir da antropometria utilizando-se os índices peso-para-idade, peso-para-estatura, estatura-para-idade, índice de massa corporal-para-idade, perímetro cefálico-para-idade para aqueles menores de 24 meses, e o perímetro braquial-para-idade para os maiores de 24 meses, pelo z-score utilizando o software Anthro, 2006. A avaliação odontológica foi realizada por uma cirurgiã-dentista. O termo de consentimento livre e esclarecido e a carta de anuência foram assinados pelo juiz coordenador das Varas de Infância e Juventude do Município. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Pernambuco, protocolo número 2.019.560 de 18 de abril de 2017(CAAE: 64680116.4.00005208). **RESULTADOS** A população estudada foi constituída por 63 crianças, que representam 80,76% das crianças abrigadas na capital do Estado na faixa etária escolhida para o estudo, sendo 33 (52,4%) do sexo feminino. A idade variou de 1 a 60 meses, e 22 (34,9%) tinham menos de 24 meses. De acordo com o índice peso-para-idade 3 (4,8%) crianças estavam com baixo peso. A frequência de excesso de peso, segundo o índice peso-para-estatura e índice de massa corporal-para-idade foi de 11,1% e 12,7%, respectivamente. A frequência de baixa estatura foi de 22,2%, sendo igual entre os sexos. O perímetro cefálico-para-idade esteve abaixo do 2 z-score em 7 (26,9%) crianças, e o perímetro braquial-para-idade dentro da faixa de normalidade tem todas as crianças avaliadas. Das sete crianças que não tinham dentes uma já havia completado 11 meses de idade. **CONCLUSÃO** Algumas crianças apresentaram sinais de atraso no desenvolvimento demonstrados através do índice perímetro cefálico-para-idade e uma pelo atraso na erupção dentária. Foi alta a frequência de baixa estatura, sendo o triplo dos valores encontrados em estudos com população da mesma faixa etária não abrigada no Brasil.

Palavras-chave: nutrição; avaliação; saúde;

AGOSTO DOURADO: O OLHAR DAS MÃES SOBRE A ARTE DE AMAMENTAR- RELATO DE EXPERIÊNCIA

THAIS SANTOS DE MELO; IVANEIDE DA PIEDADE BRAGA BRAGA; KATHY
DULCINEIA BAIÁ DA SILVA; LUIZ FERNANDO ALMEIDA SANTOS; TAISE CUNHA DE
LUCENA.

ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A amamentação de forma exclusiva até o sexto mês atende as necessidades nutricionais e imunológicas de uma criança para que cresça de forma saudável fortalecendo o vínculo entre mãe e filho bem como auxiliando para o desenvolvimento cognitivo¹. Ainda que a lactação seja um processo natural, requer destreza e às vezes deve ser aprendida tanto pela mãe como pelo bebê. O ato de amamentar tornou-se uma arte a ser aprendida pela mulher além de ser protegida pela sociedade³. É necessário procurar formas de interagir com a população para informá-la sobre a importância de adotar práticas saudáveis. A educação nutricional tem o papel de contribuir para a promoção, proteção e apoio ao aleitamento materno através de realização de práticas educativas sobre uma alimentação adequada e saudável, promovendo qualidade de vida tanto na infância quanto na fase adulta². **OBJETIVO** Evidenciar a importância do aleitamento materno e desmitificar saberes populares sobre o ato de amamentar com a realização de uma dinâmica. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo na modalidade relato de experiência de uma ação realizada pela Secretaria de Saúde do Pará. O Grande Mameio é um evento comemorativo em alusão ao Agosto Dourado, mês dedicado à intensificação das ações de promoção e apoio ao aleitamento materno. Utilizou-se como atividade lúdica, a dinâmica da roleta onde continham sete perguntas acerca dos pontos mais importantes para o bom desenvolvimento do bebê. A atividade foi realizada pelos alunos do sexto semestre e pela professora da disciplina de Educação Nutricional da Escola Superior da Amazônia, na praça do Horto, na cidade de Belém-Pará, em 24/08/2019 **RESULTADOS** A atividade teve 24 participantes como público-alvo, iniciou-se com uma breve explanação a respeito dos benefícios sobre a prática da amamentação. Posteriormente, formou-se seis grupos contendo quatro mães em cada, onde uma por vez girava a roleta e a leitura da pergunta era feita pelo aluno para a participante, a respeito das dúvidas e anseios durante a amamentação, mitos e verdades e benefícios do aleitamento exclusivo até os seis meses, entre outros assuntos. **CONCLUSÃO** A ação teve seu objetivo alcançado, pois mostrou-se eficiente ao demonstrar que o leite materno é considerado o alimento mais completo para o crescimento e desenvolvimento adequado do bebê. Com a ação realizada, foi possível mobilizar as mães para que seguissem as orientações preconizadas pelos órgãos da saúde e, neste sentido, para que a prática do aleitamento materno tenha sucesso, tornando-se indispensável o fortalecimento de uma rede de apoio para essa família, bem como a ajuda de uma equipe multiprofissional.

Palavras-chave: Sistema imunológico; Aleitamento materno; Nutrição materna;

ANÁLISE DO PERFIL LIPÍDICO E PRESENÇA DE DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS EM IDOSOS ATENDIDOS AMBULATORIALMENTE NA CIDADE DE BELÉM DO PARÁ

RAIMUNDO BENTES DE ALMEIDA JUNIOR¹; ARÍCIA MONTEIRO MAIA²; WALYSON SANTOS DE SOUZA¹; MILENA DE FATIMA MONTEIRO LOPES¹; ADRIANE FONSECA DE SOUZA¹; FLÁVIO SANTOS DA SILVA¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL; 2. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO JOÃO DE BARROS BARRETO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O aumento do envelhecimento da população é acompanhado pelo aumento do acometimento por doenças crônicas não transmissíveis. Essas doenças são mais presentes em idosos, e por isso é necessário investigar e analisar os exames e diagnósticos com o intuito de promover a saúde e a qualidade de vida, essas doenças tem como uma das principais causas o consumo não adequado dos alimentos. Além disso, o perfil lipídico é um aliado necessário, pois pode indicar a presença de dislipidemias, a qual consiste em alterações negativas no perfil lipídico sanguíneo e relaciona-se ao diagnóstico de variadas doenças como obesidade, hipertensão arterial sistêmica, entre outras. **OBJETIVO** Analisar o perfil lipídico e a presença de doenças crônicas não transmissíveis em idosos participantes de um atendimento ambulatorial na cidade de Belém do Pará. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo, realizado de setembro a dezembro de 2019, no ambulatório de nutrição do Hospital Universitário João de Barros Barreto, com idosos, de ambos os sexos, no qual foram analisados os exames bioquímicos referentes aos níveis de colesterol total, lipoproteína de alta densidade, lipoproteína de baixa intensidade e triglicerídeos, classificados segundo os valores de referência de Falud et al. (2017). Ainda, houve a análise dos prontuários eletrônicos sobre a existência de doenças crônicas não transmissíveis. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do HUIBB, hospital escola da Universidade Federal do Pará, sob o parecer: 3.599.208 e Certificado de Apresentação de Apreciação Ética: 20655319.9.0000.0017. Para a análise descritiva e inferencial os dados foram tabulados e analisados no programa Microsoft Excel® 2016. **RESULTADOS** Foram avaliados 91 pacientes idosos, sendo 71,4% (n=65) do sexo feminino e 28,5% (n=26) do masculino, com idades entre 60 e 90 anos (média de 69±6,5). Na análise do perfil lipídico, 50,54% (n=46) estavam com colesterol total elevado e 62,63% (n=57) com nível desejável de lipoproteína de alta densidade. Em relação à lipoproteína de baixa intensidade, 23% (n=21) estavam com níveis intermediários, 15,3% (n=14) com nível alto e 4,3% (n=4) muito alto. Sobre os triglicerídeos, 46,1% (n=42) estavam com níveis elevados. Quanto presença das doenças, 64,8% (n=59) eram hipertensos, 47,2% (n=43) tinham dislipidemia, 41,7% (n=38) eram diabéticos e 12% (n=11) estavam com obesidade. **CONCLUSÃO** A maior parte da população apresentou o colesterol total com valores elevados, e apesar disso, foram também encontrados valores adequados de lipoproteína de alta densidade, lipoproteína de baixa intensidade e triglicerídeos na maioria dos idosos do estudo. Devemos considerar também que existe a possibilidade desses idosos fazerem uso de medicação que controle do nível de gorduras no sangue, influenciando nos resultados apresentados. Além disso, em relação às doenças apresentadas a que se apresentou em maior prevalência foi a hipertensão arterial sistêmica, demonstrando a necessidade do reforço das avaliações, orientações e cuidados nutricionais em saúde pública/coletiva que as doenças crônicas exigem.

Palavras-chave: Avaliação Nutricional; Saúde Pública; Sênior;

ASSOCIAÇÃO ENTRE O ESTADO NUTRICIONAL E O RISCO CARDIOMETABÓLICO EM IDOSOS ATENDIDOS AMBULATORIALMENTE EM BELÉM DO PARÁ

EMILLI ROBERTA SOUSA PEREIRA¹; WALYSON SANTOS DE SOUZA¹; FLÁVIO SANTOS DA SILVA¹; ARÍCIA MONTEIRO MAIA²; ADRIANE FONSECA DE SOUZA¹; MILENA DE FATIMA MONTEIRO LOPES¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL; 2. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO JOÃO DE BARROS BARRETO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Na época atual, o envelhecimento populacional é acelerado e irreversível em vista do processo de transição demográfica em que o país vive. Ao passar do tempo, com o envelhecimento também há o aumento da probabilidade do acometimento por fatores de risco cardiometabólico, sendo necessário ter atenção quanto ao estado nutricional, alimentação saudável e um adequado estilo de vida do idoso, a fim de prevenir, doenças crônicas não transmissíveis como Diabetes Mellitus, Hipertensão Arterial Sistêmica, Dislipidemias e outras que aumentam o risco cardíaco e metabólico. **OBJETIVO** Avaliar a correlação entre o estado nutricional e o risco cardiometabólico em idosos participantes de um atendimento ambulatorial na cidade de Belém do Pará. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo, realizado de setembro a dezembro de 2019, no ambulatório de nutrição do Hospital Universitário João de Barros Barreto, com 103 pacientes idosos, de ambos os sexos, no qual foi realizada a medida antropométrica de peso e estatura para realização do cálculo do índice de massa corporal, caracterizando o estado nutricional e classificando de acordo com Lipschitz (1994), e circunferência da cintura classificando-a segundo a World Health Organization (1998). A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do próprio local, sendo um hospital escola da Universidade Federal do Pará, sob o parecer: 3.599.208 e Certificado de Apresentação de Apreciação Ética: 20655319.9.0000.0017. Para a análise descritiva e inferencial os dados foram tabulados e analisados no programa Microsoft Excel® 2016, para análise estatística descritiva, utilizou-se o teste de correlação de Spearman, com significância a 5%, no programa BioEstat® versão 5.0. **RESULTADOS** Foram avaliados 104 pacientes, sendo 72,1% (n=75) do sexo feminino e 27,8% (n=29) do masculino, com idades entre 60 e 90 anos (média de 69±9,2). Em relação ao nutricional, 49% (n=51) estavam com sobrepeso, 39,4% (n=41) eutróficos e 11,5% (n=12) com desnutrição. Em relação ao risco cardiometabólico, 73% (n=76) estavam com risco elevado, 18,2% (n=19) moderados e 8,6% (n=9) sem risco. Havendo correlação estatisticamente significativa entre a correlação existente entre o sobrepeso e o risco cardiometabólico ($P < 0.0001$). **CONCLUSÃO** Houve correlação positiva entre as variáveis, desta forma a manutenção do peso e controle de medidas antropométricas são de grande relevância para redução de riscos cardiometabólicos em idosos, sendo de extrema importância o acompanhamento clínico e nutricional regular para a promoção de um bom prognóstico e de uma boa qualidade de vida.

Palavras-chave: Antropometria; Avaliação Nutricional; Idoso;

ANÁLISE DO PERFIL GLICÍDICO E ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS ATENDIDOS AMBULATORIALMENTE NA CIDADE DE BELÉM DO PARÁ

RAIMUNDO BENTES DE ALMEIDA JUNIOR¹; ADRIANE FONSECA DE SOUZA¹;
WALYSON SANTOS DE SOUZA¹; FLÁVIO SANTOS DA SILVA¹; MILENA DE FATIMA
MONTEIRO LOPES¹; ARÍCIA MONTEIRO MAIA².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL; 2. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO JOÃO
DE BARROS BARRETO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O estado nutricional dos idosos é um fator que requer máxima atenção e preocupação, tendo em vista suas vulnerabilidades, patologias e necessidades nutricionais. Portanto, a análise dos parâmetros bioquímicos, como o perfil glicídico associado ao estado nutricional do idoso corrobora para o diagnóstico de doenças não transmissíveis como a diabetes mellitus, ou a prevenção desta. Ainda, o diabetes mellitus é bastante diagnosticado na população com faixa etária mais avançada, possuindo uma alta taxa de morbimortalidade nesses indivíduos. Sabendo-se que o idoso é o principal acometido por doenças crônicas não transmissíveis, em consequência disso, é necessária uma assistência clínica e nutricional especializada e minuciosa, visto que o estado nutricional também pode influenciar no desenvolvimento dessas doenças. **OBJETIVO** Analisar o perfil glicídico e o estado nutricional de idosos participantes de um atendimento ambulatorial na cidade de Belém do Pará. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo, realizado de setembro a dezembro de 2019, no ambulatório de nutrição do Hospital Universitário João de Barros Barreto, com idosos, de ambos os sexos, com idades entre 60 e 90 anos, no qual foi realizada a análise da glicemia, conforme as Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes (2020) e medida antropométrica de circunferência da panturrilha, caracterizando a perda de massa magra segundo a Organização Mundial da Saúde (1995). A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do próprio hospital escola da Universidade Federal do Pará, sob o parecer: 3.599.208 e CAAE: 20655319.9.0000.0017. Para a análise inferencial, os dados foram tabulados e analisados no programa Microsoft Excel® 2016. **RESULTADOS** Foram avaliados 96 pacientes, dos quais 71,8% (n=69) eram do sexo feminino e 28,1% (n=27) do masculino, com média de idade de 69,2±9,5 anos. A análise glicêmica mostrou que 35,4% (n=34) eram diabéticos, 33,3% (n=32) apresentaram tolerância à glicose diminuída e 31,2% (n=30) estavam normoglicêmicos. Em relação ao estado nutricional, ao analisar o nível de massa magra 66,6% (n=64) estavam com massa muscular preservada e 33,3% (n=32) com depleção muscular. **CONCLUSÃO** A maior parte dos idosos apresentaram alterações importantes quanto ao nível glicêmico e massa muscular preservada, mostrando provavelmente uma baixa correlação entre as variáveis consideradas. Além disso, é válido ressaltar a importância da manutenção contínua dos cuidados clínicos e nutricionais com o objetivo da promoção de um bom prognóstico e de uma boa qualidade de vida a esta população.

Palavras-chave: Avaliação Nutricional; Antropometria; Sênior;

PERCEPÇÃO MATERNA SOBRE O PAPEL PROTAGONISTA DO PROFISSIONAL DA NUTRIÇÃO NA ORIENTAÇÃO DO ALEITAMENTO MATERNO

LUANA DE MOURA VITAL; SIMONE CORTES COELHO; FERNANDA COSTA CRUZ
SEREJO; KAROLINE RAYSSA DE ALCANTARA; LARISSA SOARES PACIFICO;
MARYANA ALVES PEDROZA.
UNIVERSIDADE CATÓLICA DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO Atualmente sabemos que a amamentação é de extrema importância para a saúde global do bebê, principalmente no desenvolvimento da oralidade, na cognição, bem como na maturação correta do trato gastrointestinal. Já para as mães, os estudos mostram que o aleitamento proporciona uma proteção contra câncer de mama, útero e ovários; além de influenciar positivamente na recuperação pós parto, quando iniciado desde o nascimento. É relevante afirmar ainda que, a amamentação tem seu impacto social, pois os gastos em saúde com a criança amamentada, são geralmente menores durante a primeira infância. **OBJETIVO** Destacar algumas considerações inerentes ao histórico de lactação de bebês, relatadas pelas mães que participaram de um projeto para o acompanhamento da atenção à saúde alimentar integrada. **METODOLOGIA** Através de encontros desenvolvidos por integrantes de uma Liga de Nutrição Materno Infantil, com grupo de mães que buscaram atendimento no período pós gestacional; foi aplicado um questionário, composto por questões abertas, porém voltadas a questões envolvendo a participação de profissionais na orientação do aleitamento materno; e sobre a percepção das informações dadas durante o período gestacional. As participantes confirmaram sua participação através do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. **RESULTADOS** Foram avaliados 33 questionários de mães com bebês de 4 a 24 meses. Somente 08 (24%) tiveram acompanhamento nutricional no pré natal, sendo apenas 01 com acompanhamento em todas as consultas e com abordagem sobre o aleitamento materno; enquanto que as 07 demais somado a 13, que mesmo não sendo acompanhadas por uma nutricionista, receberam orientação sobre amamentação de outros profissionais na maternidade ou em consultas de rotina. Porém, este total de 20 (60%) mães, relataram que a abordagem se restringiu a questões mecânicas sobre a mamada; e que quanto a percepção referente ao histórico de amamentação, sem Nutricionista no contexto, as mães referiram sentir falta do profissional de Nutrição no papel assistencial a nutriz/mulher, na tarefa de garantir uma escuta ativa com esclarecimento de dúvidas possíveis sobre tabus e crenças, bem como na orientação sobre a importância do aleitamento materno para seu filho e para si própria, a fim de tornar a amamentação um ato de prazer e amor. **CONCLUSÃO** Devido a sua importância, é relevante apontar a eficácia da abordagem educacional participativa mais precoce ainda durante o pré natal, utilizando uma rede de apoio no puerpério, para uma melhor qualidade da saúde fisiológica e psicológica da mãe e do bebê. Em relação aos profissionais envolvidos destaca-se a necessidade do Nutricionista junto a equipe multiprofissional de suporte materno infantil, quando a ação se refere a ciência que investiga as relações entre a alimentação do bebê e seu desenvolvimento, envolvendo a busca do bem-estar e a preservação da saúde da mãe.

Palavras-chave: Aleitamento Materno; Alimentação Infantil; Desenvolvimento Infantil;

A EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO CONTEXTO ESCOLAR: ENCONTRANDO CAMINHOS NA SOCIOLOGIA DA INFÂNCIA

LÍVIA BERNARDES RODRIGUES; MARCIA REGINA CANHOTO DE LIMA; JOSE
MILTON DE LIMA.
UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Ao avaliarmos o cenário da infância contemporânea, do ponto de vista da saúde, é possível observar índices de sobrepeso e obesidade em escalas alarmantes (LAMOUNIER et al., 2009). Os crescentes números colocam em pauta as medidas educativas utilizadas no desenvolvimento dos hábitos alimentares dessa população. Embora a temática seja reconhecidamente essencial para a formação e manutenção de bons hábitos a longo prazo, poucas ações surtem o efeito esperado junto à população infantil pelo fato de muitas serem elaboradas fora do contexto no qual as crianças estão inseridas, ou seja, fora do contexto de pertença das crianças: as culturas da infância (SARMENTO, 2004). **OBJETIVO** Promover a educação alimentar e nutricional (EAN) na escola por meio de práticas pedagógicas apoiadas nas Culturas da Infância foi o objetivo central da presente pesquisa. **METODOLOGIA** Desenvolvida ao longo do ano letivo de 2018 com 100 crianças (CAAE 86877018.0.0000.5402 - Plataforma Brasil) de 4 a 4 anos e 11 meses, a presente pesquisa utilizou como metodologia a pesquisa-ação (TRIPP, 2005). A observação participante (primeira fase da pesquisa-ação fase exploratória) teve duração de 30 dias e, a partir dela, o problema de pesquisa tomou forma. A rejeição alimentar apresentada pelo grupo tinha como causa principal o desconhecimento dos alimentos, isto é, as crianças não reconheciam os alimentos a elas ofertados e, por esse motivo, se recusavam a experimentá-los e/ou ingeri-lo. A partir disso, o movimento espiral proposto pela metodologia em questão (agir, descrever, avaliar e planejar) teve início e acompanhou a pesquisa durante todo o seu desenrolar. Vale ressaltar que, o planejamento e o desenvolvimento (agir) das práticas propostas pela presente pesquisa se apoiou na base teórica da Sociologia da Infância, das Culturas da Infância (SARMENTO, 2004), uma vez que as Culturas da Infância é o lugar das crianças (SARMENTO, 2004). Posteriormente, ao descrever - por meio da ferramenta de pesquisa denominada Diário de Campo - as ações desenvolvidas junto ao grupo foi possível analisar os elementos trazidos pelas crianças em cada uma das ações e, avaliando-os, planejar as ações subsequentes. Com isso, a metodologia escolhida cumpria o seu papel no que diz respeito a ter as crianças como parceiros na construção e desenrolar da pesquisa, bem como garantir o dinâmico movimento de ir e vir típicos da pesquisa-ação. **RESULTADOS** Da origem à classificação de acordo com a Pirâmide Alimentar (PHILIPPI, 2009) os alimentos foram apresentados às crianças por meio de ações ancoradas nos eixos norteadores das Culturas da Infância: ludicidade, fantasia do real, reiteração e interactividade (SARMENTO, 2009). Tais práticas possibilitaram às crianças reconhecer a função de cada um dos alimentos oferecidos tanto na escola (merenda escolar) quanto em casa. Com isso, o olhar para a alimentação se ampliou culminando em maior abertura a provar novos alimentos, bem como ganhos na saúde como: melhora no intestino, redução de peso e maior disposição. **CONCLUSÃO** Pensar estratégias para a promoção da EAN na escola por meio das Culturas da Infância se mostrou extremamente significativo, uma vez que é nas Culturas da Infância o lugar das crianças. Dessa maneira, ao se sentirem pertencentes às ações desenvolvidas, as crianças tem a possibilidade de participar como sujeitos ativos em todo o processo de EAN abrindo espaço para

(re)significar os conceitos de alimentação impactando diretamente nos hábitos alimentares infantis, bem como de toda a família.

Palavras-chave: educação; nutrição; infância; culturas da infância; sociologia da infância;

UTILIZAÇÃO DE GALACTAGOGOS NA LACTAÇÃO: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

SARAH CAMILA FORTES SANTOS; ALINE PRADO DOS SANTOS; EMILIA MARIA PAIVA DE AMORIM; LEIDIANY RAMOS BRITO SILVA.
ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O leite materno é a principal fonte de nutrientes para os bebês e necessita ser utilizado exclusivamente até o sexto mês de vida, uma vez que constitui um alimento adequado para suprir as necessidades e manter um bom ritmo de crescimento e desenvolvimento da criança. Apesar do consenso sobre as inúmeras vantagens do aleitamento materno, esta prática ainda é aquém do recomendado pela Organização Mundial de Saúde (OMS). As dúvidas e crenças como leite fraco e quantidade insuficiente são os motivos que mais influenciam as mães a desmamarem precocemente. As substâncias com propriedades galactagogos têm sido comumente utilizadas com a finalidade de aumentar a produção de leite. Entre elas, enfatizam-se as terapias medicinais com o uso de fitoterápicos. **OBJETIVO** Analisar a importância do uso de fitoterápicos com propriedades galactagogos na produção de leite materno. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de revisão. As pesquisas foram realizadas nas seguintes bases de dados: Google acadêmico e sítio da Biblioteca Virtual em Saúde, incluindo a Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (LILACS) e Medline, publicados no período de 2010 a 2020. Foram utilizados os descritores: fitoterápicos, aleitamento materno, galactagogos na amamentação. Selecionaram-se artigos no idioma Português. **RESULTADOS** A literatura menciona que fitoterápicos com propriedades galactagogos podem ser benéficos para as nutrizes, dentre os quais, destacam-se: a erva Feno-Grego (*Trigonella foeniculum-Graecum*), família Fabaceae, e Funcho (*Foeniculum vulgare* Miller) da família Apiaceae. Estudo realizado na Turquia com 66 lactantes, mostrou que, o consumo de aproximadamente 200ml de chá de Feno-grego por dia aumentou o volume de leite materno. Estudos sugerem que seu efeito positivo sobre a produção do leite ocorre em função da estimulação da sudorese, visto que a mama é uma glândula sudorípara modificada. Além disso, o feno-grego contém em sua composição o diosgenina, compostos fitoestrogênio, capaz de induzir o crescimento do tecido mamário. Já o aumento na produção do leite materno, em função da utilização do Funcho, deve-se em razão da similaridade estrutural do seu composto trans-anetol com a dopamina, uma catecolamina responsável pela inibição da secreção do hormônio prolactina. Logo, o trans-anetol tem capacidade de se ligar ao sítio ativo do receptor da dopamina, de modo a impedir sua ação e estimular o aumento da produção láctea. No entanto, não existem medidas padronizadas para o seu uso, o que reflete uma grande variedade de posologia. Apesar das reconhecidas vantagens, não é recomendado a utilização de feno-grego e funcho por gestantes, uma vez que pode causar anomalias congênitas. **CONCLUSÃO** As evidências encontradas na literatura apontam os benefícios de fitoterápicos com propriedades

galactagogos no aumento da produção de leite materno. No entanto, é importante salientar que a falta de padronização e conhecimento sobre dosagem pode acarretar insegurança para as lactantes. Assim, sugerem-se novos estudos científicos, inclusive, em seres humanos, que visem avaliar a posologia, eficácia e toxicidade dos fitoterápicos. Além disso, é de suma importância a participação do profissional de saúde habilitado para uma efetiva intervenção, bem como para desmistificar as crenças adquiridas que criam barreiras para sucesso no manejo da amamentação.

Palavras-chave: Aleitamento materno; Fitoterápicos; Produção de leite;

IMAGEM CORPORAL DE MULHERES PRATICANTES DE CROSSFIT®

ARYANNE ALMEIDA DA COSTA; GIOVANA ELIZA PEGOLO; GABRIELA SILVEIRA MENEZES.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MATO GROSSO DO SUL, MATO GROSSO DO SUL - MS - BRASIL.

INTRODUÇÃO A insatisfação com a imagem corporal, principalmente entre as mulheres, é vista como consequência do não enquadramento em padrões estéticos. A prática de exercícios físicos, para algumas mulheres, é vista como uma forma de moldar o corpo, a fim de seguir padrões estéticos impostos e alcançar maior aceitação social (MACIEL et al., 2019). Nesse contexto, estudos sobre a insatisfação com a própria imagem tornam-se importantes para a prevenção de agravos à saúde. **OBJETIVO** Identificar a frequência de insatisfação com a imagem corporal de mulheres praticantes de Crossfit®, associando-a ao estado nutricional. **METODOLOGIA** Estudo transversal, com amostra de conveniência, constituído por mulheres, com idade igual ou superior a 20 anos e inferior a 60 anos, que frequentaram aulas de CrossFit®, em 2019, de duas academias de Campo Grande (Mato Grosso do Sul), afiliadas oficialmente pela marca. Para avaliar a imagem corporal foi utilizado o Body Shape Questionnaire (BSQ), adaptado e validado para uso no Brasil por Di Pietro e Silveira (2009). O estado nutricional, considerando peso e altura, foi determinado a partir da classificação do Índice de Massa Corporal (IMC), com os pontos de corte preconizados pela Organização Mundial da Saúde e adotados pelo Ministério da Saúde (BRASIL, 2011). Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), parecer 3.096.719. Foram incluídas na amostra as mulheres que manifestaram concordância em sua participação voluntária, validada por meio do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. As associações entre as variáveis foram realizadas pelo Teste Qui-quadrado, por meio do programa Epiinfo 7, com nível de significância de 5% (p). **RESULTADOS** A amostra foi composta por 53 mulheres, majoritariamente na faixa etária entre 20 a 39 anos. Para a imagem corporal, 79,2% (n=42) das participantes foram classificadas com ausência de insatisfação, enquanto 18,9% (n=10) foram classificadas com insatisfação leve e 1,9% (n=1) com insatisfação moderada. Visando as análises inferenciais, as classificações leve e moderada foram agrupadas, totalizando 20,8%. Quanto ao estado nutricional, 69,8% (n=37) das mulheres foram classificadas como eutróficas, 22,6% (n=12) com sobrepeso e 7,6% (n=4) como obesas. Dentre as participantes com ausência de insatisfação, 76,2%

eram eutróficas. Contudo, entre as insatisfeitas, 45,5% eram eutróficas. Entre as participantes com sobrepeso ou obesidade, 23,8% das mulheres apresentaram ausência de insatisfação com a própria imagem. As variáveis sobrepeso e obesidade foram agrupadas para viabilizar a inferência estatística, porém, não houve associação entre o estado nutricional e imagem corporal ($p=0,07$). **CONCLUSÃO** Constatou-se que 20,8% das mulheres apresentaram insatisfação com a imagem corporal. Nesta amostra, não houve associação entre a imagem corporal e o IMC, contudo, destacou-se o percentual de mulheres eutróficas (45,5%) insatisfeitas. O presente trabalho foi realizado com apoio da Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul UFMS/MEC Brasil.

Palavras-chave: Autoimagem; Estado Nutricional; Exercício físico;

INSEGURANÇA ALIMENTAR EM FAMÍLIAS EM QUE O IDOSO É O PRINCIPAL PROVEDOR

QUEREN RUTE BARBOSA SILVA¹; FERNANDA CRISTINA DE JESUS COLARES BENTO².

1. UNIVERSIDADE PAULISTA, - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO PLANALTO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Segurança Alimentar e Nutricional é a garantia de que um indivíduo terá acesso a uma alimentação adequada, correlacionada à qualidade, à quantidade e a regularidade dessa alimentação, de acordo com as necessidades de cada pessoa (BRASIL, 2006). O Programa Bolsa Família, tem por objetivo a promoção ao combate à pobreza e a desigualdade no Brasil e, institui-se como um dos principais programas para a erradicação da fome no país. Caracteriza-se, pois, como uma política social que faz uso da transferência de renda com o intuito de melhorar a qualidade de vida das famílias brasileiras pobres (BRASIL, 2017). **OBJETIVO** Avaliar a insegurança alimentar em famílias mantidas economicamente por idosos vinculados ao Programa Bolsa Família. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo qualitativo, realizado em uma Unidade Básica do município de Luziânia, no período de outubro a novembro de 2018. Foi utilizada a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar composta de questões que abordam a percepção da situação alimentar vivenciada pela família nos últimos 90 dias, diferenciando-se entre famílias que contém ou não, indivíduos menores de 18 anos (SARDINHA, et al, 2014). A escala foi aplicada pela própria autora após o primeiro contato feito na Unidade Básica do município e a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A análise estatística foi realizada através do Microsoft Office Excel 2010 do Windows, utilizando os resultados sexo, idade, benefício recebido e a classificação de segurança alimentar, definida em insegurança leve, moderada e grave. O projeto de pesquisa foi aprovado e a admissão pelo Certificado de Apresentação para Apreciação Ética (CAAE), número do protocolo do 92706218.5.0000.5512. **RESULTADOS** A amostra foi composta por 25 idosos. 84%, do sexo feminino e 16% do sexo masculino; e a média de idade foi de +-71,5 anos. 83% dos indivíduos recebem o benefício variável e 16% o básico. Constatou-se que 92% dos idosos encontravam-se em estado de insegurança alimentar, destes, 24% em insegurança leve; 40% em insegurança moderada e 28% em estado de insegurança grave. Apenas 8% encontravam-se em estado

de segurança alimentar. Dos idosos que se encontram em situação de insegurança alimentar, 72% residem com indivíduos maiores de 18 anos, 28% residem com menores de idade. **CONCLUSÃO** O estudo constatou que, a maioria, dos idosos está em estado de insegurança moderada ou grave, passando por restrição quantitativa de alimentos ou mesmo em situação de fome e que a presença pessoas que dependem do indivíduo idoso mostrou-se um fator preponderante para a manutenção desta situação, principalmente quando se trata de indivíduos maiores de idade. A insegurança alimentar e nutricional está diretamente relacionada à fome; para enfrentar tal problemática, os programas emergenciais implementados, são imprescindíveis à qualidade de vida dos indivíduos estudados atuando no combate à fome.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional; Idoso; Direito Humano à Alimentação; Adequada;

A ASSOCIAÇÃO ENTRE A SAÚDE MENTAL MATERNA E OS ESTILOS PARENTAIS RELACIONADOS À ALIMENTAÇÃO INFANTIL

HELENA COLETA DA SILVA; JESSICA PEDROSO DA SILVA; MURIEL BAUERMANN GUBERT; RAQUEL MACHADO SCHINCAGLIA.
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os estilos parentais relacionados à alimentação infantil referem-se a um conjunto de crenças e comportamentos que os cuidadores apresentam no contexto da alimentação da criança. Atualmente, é preconizado o estilo Responsivo, caracterizado por pais que monitoram a qualidade da dieta e são atentos aos sinais de fome e saciedade da criança. A ausência de reciprocidade entre a criança e seu cuidador caracterizam estilos não responsivos, que vêm sendo associados a comportamentos alimentares não saudáveis e à obesidade infantil (PÉREZ-ESCAMILLA et al., 2017). Entre eles, estão os estilos: Laissez-faire (ausência de limites em relação à qualidade e à quantidade da alimentação e pouca interação com a criança durante as refeições), Pressionador (preocupação em aumentar o consumo alimentar da criança e utilização de comida para acalmar) e Restritivo (limitação do consumo de alimentos não saudáveis e da quantidade de comida consumida pela criança) (THOMPSON et al., 2009). Um dos fatores que pode se associar aos estilos não responsivos é a saúde mental materna (FARROW e BLISSETT, 2007; MALLAN et al., 2015). No entanto, no Brasil ainda não há estudos a respeito desta temática. **OBJETIVO** Avaliar se a depressão e a ansiedade materna associam-se aos estilos parentais relacionados à alimentação de crianças entre 6 e 12 meses de vida. **METODOLOGIA** Estudo transversal realizado com 474 pares de mães e crianças de 6 a 12 meses em Unidades Básicas de Saúde do Distrito Federal. Para avaliar a depressão e ansiedade materna utilizou-se o Inventário de Depressão Beck-II e a escala de ansiedade-traço do Inventário de Ansiedade Traço-Estado, respectivamente. Os estilos parentais foram avaliados a partir do Infant Feeding Style Questionnaire, que está em processo de adaptação transcultural e validação no Brasil. Foram avaliados 4 estilos a partir de 9 subconstrutos. Foram realizadas análises de regressão linear múltipla com as variáveis independentes selecionadas por modelo backward

(p)RESULTADOS Verificou-se que, com o aumento de cada unidade no escore de ansiedade-traço, houve aumento no escore médio dos subconstrutos Laissez-faire (atenção) em 0,9% (IC95%: 0,1; 1,7%), Laissez-faire (qualidade da dieta) em 0,7% (IC95%: 0,3; 1,2%) e Pressionador (cereais) em 1,1% (IC95%: 0,2; 2,1%), enquanto houve uma diminuição no subconstruto Restritivo (qualidade da alimentação) em 0,7% (IC95%: -1,3; -0,2%). Os escores de depressão materna foram inversamente proporcionais às médias dos escores dos subconstrutos Pressionador (acalmando) (-1,5%; IC95%: -2,7; -0,4%), Restritivo (quantidade) (-1,3%; IC95%: -2,4; -0,3%) e Restritivo (qualidade da alimentação) (-0,7%; IC95%: -1,4; -0,0%); e diretamente proporcionais ao subconstruto Laissez-faire (qualidade da dieta) (0,8%; IC95%: 0,3; 1,3%). CONCLUSÃO A depressão e a ansiedade materna associaram-se com os estilos relacionados à alimentação infantil. Diante disso, torna-se necessário que políticas públicas e programas que almejem melhorar a qualidade da alimentação infantil e promover uma alimentação mais responsiva levem em consideração a saúde mental materna.

Palavras-chave: estilos parentais; alimentação responsiva; saúde mental materna;

AS INFORMAÇÕES ACERCA DA ALIMENTAÇÃO DE CRIANÇAS MENORES DE DOIS ANOS PRESENTES EM SITES POPULARES ESTÃO DE ACORDO COM AS RECOMENDAÇÕES OFICIAIS ATUAIS?

EVELYN OLIVEIRA DA SILVA¹; ADRIANA DE ALMEIDA SANTOS¹; KAMILA TIEMANN GABE¹; MARIA ALVIM LEITE².

1. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL; 2. FACULDADE DE MEDICINA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A alimentação de bebês é um importante componente para seu crescimento e desenvolvimento, gerando impactos até a vida adulta. Pais e cuidadores, no entanto, podem ter dúvidas e dificuldades relacionadas a essa temática, buscando frequentemente informações na internet. Por isso, é importante que as recomendações contidas em sites populares sejam confiáveis e de acordo com recomendações oficiais. **OBJETIVO** Verificar a concordância entre as recomendações sobre alimentação e nutrição de crianças menores de 2 anos disponíveis em sites populares na internet e os Doze passos para uma alimentação saudável descritos no Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos (2019). **METODOLOGIA** Estudo descritivo que utilizou a plataforma Google como fonte para pesquisa de sites populares, sendo que foram inclusas as duas primeiras páginas de resultados de busca aos seguintes termos: amamentação, aleitamento materno, leite materno, comida bebê, bebê comer, alimentação bebê, introdução alimentar, alimentação complementar (identificados como termos mais frequentes dentro da temática, segundo a plataforma Google Trends). Para a coleta de dados, foram utilizados critérios de adequação baseados nos Doze passos para uma alimentação saudável do Guia. As informações presentes nos sites foram categorizadas em cinco possíveis categorias de concordância: de acordo, parcialmente de acordo, em desacordo, informação contraditória ou informação ausente. Dois avaliadores independentes coletaram as informações em

todos os sites. As classificações em que houve discordância entre os avaliadores, foram resolvidas por um terceiro avaliador. Análises descritivas e de concordância entre os dados foram feitas no Excel. RESULTADOS Foram selecionados e coletados os dados em 82 sites não-científicos, sendo que os maiores percentuais de concordância com as informações do Guia alimentar foram encontrados para os passos 1 (aleitamento materno), 2 (início da alimentação complementar com alimentos in natura e minimamente processados) e 4 (consistência adequada sendo a amassada), sendo estes iguais a 46,4%, 35,3% e 53,8%, respectivamente. Além disso, o passo 1 foi também aquele com maior percentual de contradição nos sites analisados, com 7,2%. Por outro lado, os passos 8 (zelar por experiências positivas durante a alimentação), 11 (alimentação saudável e adequada fora de casa) e 12 (proteção da publicidade de alimentos), apesar de apresentarem importantes percentuais de concordância, foram também passos pouco presentes nos sites, com percentuais de presença de 23,2%, 3,7% e 1,2%. Ainda os passos 7 (cozinhar a mesma comida para família e criança) com 75%, e 3 (dar preferência para água), com 34,5%, foram os que apresentaram mais alto nível de inadequação ao Guia. CONCLUSÃO A maior presença de informação nos passos 1, 2 e 4 pode estar relacionada a grande difusão de informações sobre o aleitamento materno em relação à alimentação complementar, apesar disso, há também uma alta frequência de contradição nesses mesmos passos e, também, importante frequência de desacordo e ausência de informação em passos relacionados à alimentação complementar (8, 10, 11 e 12). Tais resultados reiteram a importância do desenvolvimento de ferramentas para disseminação das recomendações disponíveis no Guia (2019). Ademais, os indivíduos carecem de ter senso crítico ao buscarem informações online e, quando possível, consultar profissionais habilitados para viabilizar o acesso a informações de qualidade.

Palavras-chave: Guias alimentares; Internet; Nutrição da Criança;

AVALIAÇÃO DO NÍVEL EDUCACIONAL E A PRESENÇA DE DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS EM IDOSOS DE UM ATENDIMENTO AMBULATORIAL EM BELÉM DO PARÁ

FLÁVIO SANTOS DA SILVA¹; ARÍCIA MONTEIRO MAIA²; ADRIANE FONSECA DE SOUZA¹; WALYSON SANTOS DE SOUZA³; MILENA DE FATIMA MONTEIRO LOPES¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL; 2. ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, - BRASIL; 3. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO JOÃO DE BARROS BARRETO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A transição demográfica e a urbanização contribuíram para alterações no perfil epidemiológico da população, onde se verifica um crescimento de idosos com doenças crônicas não transmissíveis, podendo ser prevenidas por medidas como a realização da prática da alimentação saudável, de atividade física, evitar etilismo e dependência química. Porém, pouco é associado às informações entre a população geriátrica, principalmente entre idosos que possuem baixo nível educacional, e por isso tornam-se mais vulneráveis ao acometimento dessas patologias. **OBJETIVO** Avaliar o nível de educação e a presença de doenças crônicas não transmissíveis em idosos

participantes de um atendimento ambulatorial na cidade de Belém do Pará. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo, realizado de setembro a dezembro de 2019, no ambulatório de nutrição do Hospital Universitário João de Barros Barreto, com idosos, de ambos os sexos, no qual foi aplicado um questionário estruturado contendo perguntas sobre o nível educacional e análise dos prontuários eletrônicos identificando-se a presença de doenças crônicas não transmissíveis. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do próprio hospital escola da Universidade Federal do Pará, sob o parecer: 3.599.208 e Certificado de Apresentação de Apreciação Ética: 20655319.9.0000.0017. Para a análise descritiva e inferencial os dados foram tabulados no programa Microsoft Excel® 2016 e distribuídos em frequência, com estatística descritiva no programa BioEstat® versão 5.0. **RESULTADOS** Foram avaliados 105 pacientes, sendo 72,38% (n=76) e 27,61% (n=29) do masculino, com idades entre 60 e 90 anos (média de 69±9,1). Sobre a escolaridade, 29,52% (n=31) estudaram por 1 a 3 anos, 44,76% (n=47) por 4 a 7 anos, 7,61% (n=8) por 8 anos, 12,38% (n=13) por mais de 8 anos e 5,71% (n=6) eram analfabetos. Quanto à presença de doenças crônicas não transmissíveis, 11,42% (n=12) não possuíam nenhuma, 4,76% (n=5) eram diabéticos, 15,23% (n=16) hipertensos, 6,66% (n=7) dislipidêmicos, 15,23% (n=16) tinham diabetes e hipertensão, 6,66% (n=7) diabetes e dislipidemia, 0,95% (n=1) diabetes e obesidade, 14,28% (n=15) eram diabéticos, hipertensos e dislipidêmicos, 0,95% (n=1) possuíam diabetes, hipertensão e obesidade, 2,85% (n=3) as quatro doenças analisadas, 12,38% (n=13) hipertensos e dislipidêmicos, 1,90% (n=2) hipertensão e obesidade, 5,71% (n=6) hipertensão, dislipidemia e obesidade, e 0,95% (n=1) dislipidemia e obesidade. **CONCLUSÃO** Grande parte da população idosa apresenta alguma doença crônica não transmissível, além disso, ao executar o objetivo apresentado, conclui-se que, a maior parte da população acometida possuía um nível de escolaridade menor ou igual a 7 anos ou analfabeta, salientando a importância da educação alimentar e nutricional, tanto para prevenção quanto para tratamento dessas patologias.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional; Escolaridade; Idoso; Saúde Pública;

AVALIAÇÃO DA CONDIÇÃO SOCIOECONÔMICA, DO NÍVEL EDUCACIONAL E DO ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS DE UM ATENDIMENTO AMBULATORIAL EM BELÉM DO PARÁ

FLÁVIO SANTOS DA SILVA¹; WALYSON SANTOS DE SOUZA²; MILENA DE FATIMA MONTEIRO LOPES¹; ARÍCIA MONTEIRO MAIA³; ADRIANE FONSECA DE SOUZA¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL; 2. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO JOÃO DE BARROS BARRETO, - BRASIL; 3. ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O envelhecimento implica com a funcionalidade do sistema fisiológico, motor e nutricional. E essas implicações associadas ao nível educacional e quantidade de renda produzem déficit principalmente no estado nutricional do idoso, o qual uma vez debilitado é propulsor de diversas doenças crônicas não transmissíveis. Além disso, a quantidade de renda impacta no setor econômico, onde o idoso não tem condições favoráveis para alimentar-se de forma saudável e o nível

educacional associa-se a incompreensão em nível de educação alimentar. **OBJETIVO** Avaliar a condição socioeconômica, o nível de educação e o estado nutricional de idosos participantes de um atendimento ambulatorial na cidade de Belém do Pará. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo, realizado de setembro a dezembro de 2019, no ambulatório de nutrição do Hospital Universitário João de Barros Barreto, com idosos, de ambos os sexos, no qual foi aplicado um questionário estruturado com dados socioeconômicos, demográficos e de saúde. A medida antropométrica utilizada foi a circunferência do braço, que foi classificada de acordo com Frisancho (1990). A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do próprio hospital escola da Universidade Federal do Pará, sob o parecer: 3.599.208 e Certificado de Apresentação de Apreciação Ética: 20655319.9.0000.0017. Para a análise descritiva e inferencial os dados foram tabulados no programa Microsoft Excel® 2016 e distribuídos em frequência, com estatística descritiva no programa BioEstat® versão 5.0 **RESULTADOS** Foram avaliados 102 pacientes, sendo 72,5% (n=74) e 27,1% (n=28) do masculino, com idades entre 60 e 90 anos (média de $69 \pm 9,1$). Em relação à quantidade de renda, 13,7% (n=14) contam com menos de 1 salário mínimo, 65,6% (n=67) de 1 a 2 salários, 6,8% (n=7) de 2 a 3 salários e 13,7% (n=14) mais de 3 salários. Sobre a escolaridade, 31,3% (n=32) estudaram por 1 a 3 anos, 44,1% (n=45) por 4 a 7 anos, 7,8% (n=8) por 8 anos, 10,7% (n=11) por mais de 8 anos e 5,8% (n=6) eram analfabetos. Quanto ao estado nutricional, 60,7% (n=62) estavam eutróficos, 32,3% (n=33) excesso de peso e 6,8% (n=7) depleção. **CONCLUSÃO** Dentre os pacientes analisados, a maior parcela da amostra apresentou estado nutricional de eutrofia, salário igual ou menor a 1 salário mínimo e escolaridade de baixo nível educacional, demonstrando que esse grupo carece de orientações nutricionais, principalmente as que otimizem o aproveitamento integral dos alimentos, como estratégia de redução de custos e melhor aproveitamento dos recursos nutricionais. Ainda, ressaltando-se a importância do acompanhamento contínuo com o fim de promoção de um bom prognóstico e de uma boa qualidade de vida.

Palavras-chave: Antropometria; Avaliação Nutricional; Escolaridade; Fatores Socioeconômicos; Idoso;

ANÁLISE DA DIETA FLEXÍVEL POR RELATOS DE PARTICIPANTES DE UM GRUPO NO FACEBOOK

THAYS LIMA AMORIM; MAÍNA RIBEIRO PEREIRA CASTRO; IARA LEMOS SILVA;
WENDY TSUI.
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA, BRASILIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Dieta Flexível constitui-se basicamente na ação de o próprio indivíduo determinar, por meio de aplicativo, sua ingestão energética diária, bem como a proporção adequada para si de macronutrientes. Os adeptos consideram-na um meio eficiente e independente de moldagem do corpo com a finalidade de alcançar objetivos como saúde, estética e performance.¹ Grupos como este, pautados em filosofias de alimentação saudável, ditam novas regras e hábitos de consumo, gerando modos de ingestão de alimentos e relacionamento com a comida e com o meio diferentes da cultura

tradicional em que estão inseridos. Surge, assim, uma subcultura alimentar, dotada de valores e práticas. Nessa nova vinculação social, encontra-se um ambiente seguro para dividir as dúvidas, as frustrações, as angústias e as vitórias sobre esse novo processo de adaptação.² **OBJETIVO** Analisar relatos dos participantes sobre a Dieta Flexível em uma comunidade online disponível na rede social Facebook. **METODOLOGIA** O trabalho trata-se de uma pesquisa qualitativa e descritiva, com objetivo primordial de efetuar descrições de atividades sociais ou coletivas, visando entender aspectos de sua respectiva cultura, além da explicação de como esses fatores constituem significado naquele indivíduo ou comunidade.³ Ao pesquisar a palavra dieta flexível Brasil no Facebook, foi escolhido o grupo com maior relevância e grau de interação e comunicação. Os dados foram coletados do dia 4 de maio ao dia 5 de junho de 2020. Foram criadas categorias de análise a partir do conteúdo publicado no grupo: evolução na estética física, incluindo imagens e descrição dos macronutrientes usados na dieta; dúvidas sobre adequação da dieta ao objetivo; divulgação de páginas na internet que abordam o assunto, para compreensão de como usar a dieta; motivo da escolha da dieta e dúvidas para iniciá-la; receitas; desabafos e frustrações. **RESULTADOS** A interação consistiu em uma média de 2 posts por dia (54 postagens em 33 dias). Das categorias propostas, a que obteve maior número de postagens foi a de dúvidas gerais sobre a dieta, seguida da categoria evolução na estética física. Algumas postagens chamaram atenção pelo número de curtidas e teor de interação nos comentários, por exemplo, em uma que versa sobre a evolução na estética física, houve a presença de imagem antes e depois da dieta, com 771 curtidas e 161 comentários, nos quais os membros mostraram-se interessados nos macronutrientes utilizados na dieta e no que foi feito para alcançar a evolução. Outras chamam atenção pelo conteúdo da postagem, como uma que demonstra frustração e angústia devido ao ganho de peso e por estar neurótico com a contagem de calorias. **CONCLUSÃO** A partir da análise do conteúdo, vê-se que muitos adeptos têm dúvidas sobre como praticar a dieta e dão credibilidade nos conselhos dos membros. Há grande engajamento em postagens que possuem teor de antes e depois, mostrando priorização da estética, além de alto interesse nos macronutrientes ou métodos usados, para reprodução das dietas. Percebe-se também muita coesão entre os moderadores, com respostas longas e complexas às dúvidas e sem aceite de questionamentos externos. Portanto, devido às influências sociais e na saúde e à grande quantidade de adeptos, esse movimento deve ser mais estudado.

Palavras-chave: alimentação saudável; internet; dieta flexível; análise de conteúdo;

AValiação da Prática do Etilismo e Alterações Hepáticas em Idosos de um Atendimento Ambulatorial em Belém do Pará

FLÁVIO SANTOS DA SILVA¹; ADRIANE FONSECA DE SOUZA¹; MILENA DE FATIMA MONTEIRO LOPES¹; ARÍCIA MONTEIRO MAIA²; WALYSON SANTOS DE SOUZA³.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL; 2. ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, - BRASIL; 3. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO JOÃO DE BARROS BARRETO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O alcoolismo é responsável por uma crescente morbidade e consequentemente mortalidade mundial. A prática do etilismo é um problema de saúde pública que atinge parâmetros alarmantes entre a população geriátrica. Notando-se que o consumo excessivo de álcool associado à idade e ao tempo de consumo, contribui no declínio da função fisiológica e assim favorece alterações hepáticas levando à cirrose, insuficiência hepática e também danos degenerativos, os quais comprometem a qualidade de vida do idoso. **OBJETIVO** Avaliar a prática do etilismo e as possíveis alterações hepáticas em idosos participantes de um atendimento ambulatorial na cidade de Belém do Pará. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo, realizado de setembro a dezembro de 2019, no ambulatório de nutrição do Hospital Universitário João de Barros Barreto, com idosos, de ambos os sexos, no qual foi aplicado um questionamento sobre a prática do etilismo e a análise dos exames sobre os níveis da enzima transaminase glutâmico-oxalacética, que devem estar até 37 U/L para homens e 31 U/L para mulheres e da enzima transaminase glutâmica pirúvica, onde deve apresentar valores de até 41 U/L para homens e até 37 U/L para mulheres, conforme os parâmetros adotados pelo laboratório de análises clínicas do hospital. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do próprio hospital escola da Universidade Federal do Pará, sob o parecer: 3.599.208 e Certificado de Apresentação de Apreciação Ética: 20655319.9.0000.0017. Para a análise descritiva e inferencial os dados foram tabulados no programa Microsoft Excel® 2016 e distribuídos em frequência, com estatística descritiva no programa BioEstat® versão 5.0. **RESULTADOS** Foram avaliados 64 pacientes, sendo 70,3% (n=45) do sexo feminino e 29,6% (n=19) do masculino, com idades entre 60 e 90 anos (média de $69 \pm 10,8$). Dos quais, 10,9% (n=7) eram etilistas, 35,9% (n=23) eram ex-etilistas, e 53,1% (n=34) não consumiam álcool. Em relação à enzima transaminase glutâmico oxalacética, 14% (n=9) estavam com valores elevados e 85,9% (n=55) estavam normais. Quanto à enzima transaminase glutâmico pirúvica, 15,6% (n=10) estavam com valores elevados e 84,3% (n=54) normais. **CONCLUSÃO** A prática do etilismo é realizada por apenas uma pequena parcela dos idosos do estudo, e em relação à alteração de exames hepáticos maior parte da amostra apresentou normalidade. Dessa forma, é possível considerar a possível correlação entre as variáveis estudadas, pois o percentual da amostra que é etilista e os que apresentam exames hepáticos alterados são semelhantes.

Palavras-chave: Alcoolismo; Idoso; Saúde Pública;

CONSUMO DE ÁGUA: A EXPERIÊNCIA EM UMA UNIDADE DE ACOLHIMENTO INSTITUCIONAL INFANTOJUVENIL

DANIELA RAU SPERANDIO¹; JULIANA BERTOLIN GONCALVES²; KEITTY LUISE DOS SANTOS².

1. PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHAIS, PINHAIS - PR - BRASIL; 2. FACULDADE PARANAENSE, CURITIBA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO Em 2019 a Secretaria Municipal de Assistência Social de Pinhais/PR (SEMAS) em parceria com a Faculdade Paranaense (FAPAR) elaborou e executou um projeto sobre a importância

da ingestão de água em quantidade adequada por crianças e adolescentes residentes na Unidade de Acolhimento Institucional de Pinhais (UAIP). A UAIP é um abrigo destinado à garantia dos direitos de crianças e adolescentes que, temporariamente, são acolhidos a fim de garantir que o papel do Estado ante o Estatuto da Criança e do Adolescente possa ser devidamente observado, uma vez que, os indivíduos assistidos são oriundos de situações de vulnerabilidade e desestruturação familiar. Esta pesquisa se faz relevante dada a importância do consumo de água na quantidade ideal, pois a ingestão insuficiente acarreta prejuízos à saúde e ao desenvolvimento adequado dos indivíduos. **OBJETIVO** Observar o consumo de água de um grupo de crianças e adolescentes em uma instituição de assistência à menores de idade, propor ações de incentivo à ingestão adequada e monitorar o consumo hídrico posterior à atividade. **METODOLOGIA** Foram realizados encontros e atividades para estimular o consumo de água com 9 crianças da Unidade de Acolhimento, com idade entre 7 a 13 anos. No dia 25 de setembro de 2019 foi feito um diálogo sobre a importância da água para o organismo e a utilização de atividades lúdicas como o plantio de grãos de feijão no algodão para cada participante, bem como a entrega de um cartaz previamente elaborado de acordo com a necessidade de ingestão hídrica individual para que cada criança registrasse diariamente seu consumo de água (a medida utilizada foi de garrafas de 500ml). Após os encontros e as atividades desenvolvidas, ficou acordado que as crianças e adolescentes participantes deveriam dar sequência no registro do consumo de água, a fim de que, passados 45 dias, pudessem receber um squeeze personalizado como forma de agradecimento pela participação e incentivo à manutenção da ingestão adequada de água. **RESULTADOS** A metodologia de incentivo adotada para o presente projeto demonstrou-se eficaz, pois, a maioria dos participantes elevaram o consumo de água de acordo com o que é previsto para suas características individuais e fizeram o registro no cartaz do desafio da água. O empenho para a realização da prática por parte dos assistidos pela instituição foi muito significativo e apenas algumas crianças se mostraram um tanto quanto retraídas. No entanto, a reação de cada criança às atividades propostas no projeto foi amplamente respeitada, pois o fato de estarem longe de suas famílias, de terem vivenciado situações críticas em casa, pode influenciar no comportamento desses indivíduos. **CONCLUSÃO** A metodologia adotada para a realização desse projeto pode ser um incentivo à sua utilização em contextos semelhantes ao do presente estudo de caso, pois o ambiente no qual as crianças e adolescentes assistidos estão inseridos pode ser um campo fértil para novas pesquisas relacionadas à nutrição, uma vez que, a acolhida dos indivíduos pode evidenciar a necessidade de ações de combate a outras carências nutricionais não abordadas nesse estudo. Aos gestores públicos, recomenda-se que o profissional de Nutrição esteja sempre presente e que tenha todo o respaldo para a realização das atividades que a ele compete. Sejam as atividades individuais ou multidisciplinares, a ação do nutricionista pode levar à real efetivação das políticas de promoção à saúde que são tão necessárias para assegurar o direito humano à alimentação adequada.

Palavras-chave: Consumo de água; Crianças e adolescentes; Estudo de caso; Nutrição;

EXPERIÊNCIAS E PERCEPÇÕES DE UM GRUPO INTERDISCIPLINAR “PARA ALÉM DO PESO” DE MULHERES COM OBESIDADE: DO PRESENCIAL AO ON LINE.

FERNANDA EUNICE ARAUJO CÂMARA; SOFIA DE ALMEIDA NEGREIROS; RÉGIA MARIA CORDEIRO BRITO REBOUÇAS; ANA PAULA OLIVEIRA DE QUEIROS; RAQUEL

DE VASCONCELOS BARSÍ; THAIS PIRES BEZERRA.
UNIVERSIDADE DE FORTALEZA, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO A obesidade é considerada um problema de saúde global, estando associada ao aumento do risco para doenças cardiovasculares, hipertensão arterial e diabetes, além do risco de desenvolvimento de diversas outras condições clínicas (ALVARENGA, 2019). Vale mencionar, ainda, que, os indivíduos obesos, em geral, enfrentam vários estigmas sociais, como de preguiçosos, de falta de força de vontade, sendo discriminados no trabalho, serviços de saúde e pela sociedade em geral (RUBINO, 2020). Mesmo com o conhecimento sobre os prejuízos da obesidade, existe uma baixa adesão ao tratamento e a mudança no estilo de vida, que pode estar relacionada à inadequação de intervenções utilizadas para os tratamentos. As intervenções em grupos podem ser consideradas opções eficazes na motivação para mudança de comportamento alimentar e melhora da saúde (SILVA, 2018). **OBJETIVO** Relatar a experiência da condução de um grupo psicoeducativo interdisciplinar de mulheres com obesidade, na transição da sua realização presencial para o modelo remoto. **METODOLOGIA** O grupo psicoeducativo interdisciplinar é uma iniciativa do Programa Interdisciplinar de Nutrição aos Transtornos Alimentares e Obesidade, o Pronutra, realizado no Ambulatório do Núcleo de Atenção Médica Integrada da Universidade de Fortaleza, conduzido por uma psicóloga, uma nutricionista e estudantes da área. O público alvo são mulheres com diagnóstico de obesidade, encaminhadas pelo Sistema Único de Saúde. O grupo aborda, a cada encontro, diferentes temáticas voltadas para a melhora do comportamento alimentar, trazendo materiais expositivos e realizando dinâmicas com as participantes. A fim de viabilizar a continuidade dos encontros no período de distanciamento social, foi utilizada, como estratégia, uma plataforma para videoconferência ao vivo. **RESULTADOS** A necessidade de transição para o modelo virtual ocorreu em decorrência da pandemia da COVID-19 e, apesar de algumas participantes apresentarem pequena dificuldade inicial com a tecnologia, para aquelas que permaneceram no grupo, foi constatado que não houve prejuízo na participação. A transição, na verdade, ocorreu de forma bem sucedida, considerando a boa adesão por encontro e, uma melhora na participação individual durante os encontros virtuais. É relevante salientar que foram encontrados estudos que trouxeram benefícios em relação à grupos virtuais em comunidades, como no trabalho de Cabral et al. (2020), mas não em encontros estruturados e por meio de vídeo. De forma geral, o trabalho em grupo para indivíduos com obesidade é uma proposta que viabiliza a troca de experiências de pessoas com necessidades similares. A interdisciplinaridade é ferramenta fundamental em relação à promoção de autonomia, sendo os grupos interdisciplinares alternativas bastante viáveis e relevantes no cuidado dos indivíduos com obesidade (SOEIRO et al., 2019). **CONCLUSÃO** A transição do grupo para o modelo virtual não causou prejuízos, pelo contrário, manteve uma boa adesão e boa participação, sendo possível identificar, por meio das falas das participantes, a assimilação das abordagens propostas, sendo, a experiência em âmbito virtual, considerada positiva. Observando que não foram encontrados trabalhos sobre grupos psicoeducativos interdisciplinares realizados na forma virtual por meio de vídeo, a intervenção realizada pode ser caracterizada como pioneira, destacando que poderia ser adotada como uma estratégia em outros grupos e programas do Sistema Único de Saúde aos indivíduos com obesidade.

Palavras-chave: Consulta remota; Educação à distância; Educação Alimentar e Nutricional; Obesidade; Terapia Comportamental;

APLICATIVOS MÓVEIS EM NUTRIÇÃO: O QUE É ACESSÍVEL PARA A AMÉRICA LATINA?

VERONICA CORTEZ GINANI¹; RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO¹; ANA PAULA CUPERTINO²; SUENY ANDRADE BATISTA¹; ALESSANDRA FABRINO CUPERTINO GOMES¹.

1. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL; 2. UNIVERSITY OF ROCHESTER MEDICAL CENTER, NOVA YORK - ESTADOS UNIDOS DA AMERICA.

INTRODUÇÃO As Doenças Crônicas Não Transmissíveis são multifatoriais e diretamente relacionadas a fatores de risco modificáveis (BRASIL, 2018). Adultos com sobrepeso e obesidade representam 360 e 140 milhões de indivíduos em todo o mundo, o que explica em parte a epidemia desse grupo de doenças. Especificamente, nos países da América Latina e Caribe, uma transição epidemiológica e nutricional está ocorrendo rapidamente com diferentes padrões em comparação aos países desenvolvidos (DIZA-BONILLA et al., 2018; JIWANI et al., 2019). Aplicativos disponíveis em smartphones revelam-se como importantes aliados na prevenção e tratamento dessas doenças, com potencial de apoiar mudanças nutricionais necessárias (SARWAR et al., 2018). No entanto, populações mais vulneráveis como latinos podem estar limitadas em relação ao uso dessa tecnologia. Não se sabe quantos apps estão disponíveis nos idiomas como espanhol e português e o que eles oferecem. **OBJETIVO** Descrever a disponibilidade dos aplicativos de nutrição para latinos em português e espanhol. **METODOLOGIA** Estudo exploratório que ocorreu no período de setembro a outubro de 2019. Quatro nutricionistas treinados determinaram o protocolo do estudo, palavras-chave e variáveis utilizando smartphones para pesquisar aplicativos (Android, iPhone) com as palavras-chave nutrição e dieta em inglês, espanhol e português. Foram coletados a descrição padrão e os recursos de cada aplicativo: i) nome, ii) idioma principal e todos os idiomas disponíveis, iii) população-alvo, iv) tipo de loja (AppStore e / ou PlayStore), v) custo, vi) desenvolvedor, vii) país de desenvolvimento, viii) responsável por cada aplicativo, ix) número de feedbacks, x) número de downloads, xi) classificação, xii) suporte para solução de problemas e dúvidas, xiii) número de feedbacks e xiv) categoria foram extraídos para análise. Para análise dos resultados foi utilizada estatística descritiva. **RESULTADOS** Identificou-se 271 aplicativos. Após a aplicação dos critérios de análise primária e exclusão, foram mantidos 119, com 65,5% disponíveis na AppStore, 68,1% no Android e 33,6% em ambos. Os 152 aplicativos foram excluídos por serem: específicos para determinados grupos populacionais, exclusivos para pacientes, exclusivo para atividade física, cálculo de IMC, venda de produtos e contador de calorias. A maioria dos aplicativos estava em inglês (63,8%), com um número limitado em espanhol (24,4%) e mais da metade (53,7%) em português. Disponíveis em 35 idiomas diferentes, para diferentes faixas etárias, incluindo menores de 18 anos (96,6%; n = 115) e acessíveis, uma vez que 55,5% são gratuitos. **CONCLUSÃO** Há poucos aplicativos em espanhol, mesmo sendo o segundo idioma do mundo e o México ocupando posição de destaque na prevalência de obesidade. Considerando essa tecnologia como ferramenta capaz de auxiliar mudanças nutricionais, torna-se necessário entender melhor as necessidades da população

dos países latinos e sua exposição a intervenções de saúde pública que utilizam tecnologias da informação e comunicação, propiciando maior investimento na área.

Palavras-chave: Aplicativo móvel; Comunidade latina; Dieta; Mudança de comportamento; Nutrição

ADAPTAÇÃO DOS VALORES DE REQUERIMENTO NUTRICIONAL DE FERRO PARA CRIANÇAS BRASILEIRAS

ALESSANDRA DA SILVA PEREIRA¹; ELISEU VERLY-JUNIOR².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Conhecer os valores dietéticos de referência de uma população é fundamental para diferentes objetivos, como epidemiologia nutricional, e Políticas Públicas. Países em desenvolvimento usam como padrão de referência, valores dietéticos estabelecidos por países desenvolvidos, como os estabelecidos pelas Dietary Reference Intake. Em 2018, o Food and Nutrition Board, lançou documento que ressalta a necessidade da harmonização global das abordagens metodológicas para o estabelecimento das recomendações nutricionais. Um dos nutrientes de maior carência nutricional, mundialmente, é o ferro. Adaptar os requerimentos nutricionais e consequentemente as recomendações desse mineral para a população brasileira pode apoiar tanto no âmbito coletivo, como em políticas públicas de nutrição e individual. **OBJETIVO** Adaptar os valores de requerimento de ferro para crianças brasileiras, considerando características antropométricas e dietéticas da população. **METODOLOGIA** O estudo segue os procedimentos recomendados pela harmonização global dos processos de desenvolvimento das Nutrient Reference Values, estando na etapa 1: revisão sistemática sobre metabolismo, ingestão, indicador de adequação e biodisponibilidade dos nutrientes. Devido à elevada prevalência de deficiência de ferro na população mundial, escolheu-se esse mineral como o primeiro a ser adaptado. O método de escolha para a adaptação foi o fatorial, utilizado pelas Dietary reference Intake. Para estimar o requerimento médio de ferro para crianças Estimated Average Requirement (EAR) são considerados os seguintes componentes: perda basal de ferro, aumento na massa de hemoglobina, aumento do ferro não estocado (tecidos) e aumento do ferro estocado. Para a estimativa da perda basal e do aumento na massa de hemoglobina são consideradas as variáveis: peso corporal (kg), volume sanguíneo (L /kg) e concentração de hemoglobina, que são variáveis diferentes entre as populações e que podem alterar o requerimento de ferro. No presente estudo foi considerado o peso de referência da Organização Mundial da Saúde tanto para a estimativa da perda basal e do volume sanguíneo total. Para valores de concentração de hemoglobina considerou-se 120 mg /dL para todas as faixas de idade e para meninas e meninos e volume sanguíneo 70 L/kg. Para as análises realizadas foi utilizado Stata® versão 17. **RESULTADOS** Os presentes dados referem-se a resultados preliminares. Foram estabelecidos os requerimentos para a crianças de 7 a 12 meses, 1 a 3 anos e 4 a 8 anos. As médias de peso para as crianças de 7 a 12 meses foi de $8,95 \pm 1.1$ kg e $8,34 \pm 1.1$ kg para meninas e meninos

respectivamente. De 1 a 3 anos, as médias de peso foi de $13,2 \pm 2,3$ para meninos e $12,7 \pm 2,5$ kg para meninas e de 4 a 8 anos, $20,7 \pm 3,7$ kg para meninos e $20,4 \pm 3,8$ kg para meninas. Os valores medianos para de requerimento diários de ferro absorvido (p50) foi de 0,51 mg e 0,49 mg, para meninos e meninas de 7 a 12 meses. Para crianças de 1 a 3 anos valores medianos foi de 0,66 mg para meninos e 0,67 mg para meninas e de 4 a 8 anos, 0,76 mg e 0,78 mg, para meninos e meninas, respectivamente. Considerando a biodisponibilidade de ferro da dieta de 10% (WHO, 2013, EFSA, 2013), o requerimento médio (Average Requirement) é de 5,0 mg/dia para meninas e meninos de 7 a 12 meses, 6,7mg/dia de 1 a 3 anos e 7,7 mg/dia de 4 a 8 anos. **CONCLUSÃO** A adaptação dos valores do requerimento nutricional de ferro para crianças brasileiras é importante passo para melhor conhecimento das necessidade e recomendações nutricionais nacionais.

Palavras-chave: Ferro; Requerimento nutricional; Crianças;

ANÁLISE DA PRESENÇA DE SÍNDROME METABÓLICA EM IDOSOS PARTICIPANTES DE UM ATENDIMENTO AMBULATORIAL EM BELÉM DO PARÁ

BRENDA DANIELA FREITAS DE SOUZA¹; FLÁVIO SANTOS DA SILVA²; WALYSON SANTOS DE SOUZA³; ADRIANE FONSECA DE SOUZA²; MILENA DE FATIMA MONTEIRO LOPES²; ARÍCIA MONTEIRO MAIA⁴.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO DO PARÁ, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL; 3. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO JOÃO DE BARROS BARRETO, - BRASIL; 4. ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O processo de envelhecimento está ocorrendo de forma acelerada na população mundial e conta com o declínio das atividades metabólicas, motoras e fisiológicas dos indivíduos, além do histórico individual a respeito de seus hábitos alimentares, etilismo e dependência química que fomenta o risco cardiometabólico e consequentemente a síndrome metabólica, a qual consiste em alterações fisiológicas e patológicas como as doenças crônicas não transmissíveis, exemplo: dislipidemias, hipertensão arterial sistêmica, diabetes mellitus e obesidade. Ainda, os impactos da síndrome metabólica na saúde pública são alarmantes devido a cronicidade das patologias associadas, o qual gera custos e investimentos maiores para os sistemas de saúde. **OBJETIVO** Avaliar a presença de síndrome metabólica em idosos participantes de um atendimento ambulatorial na cidade de Belém do Pará. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo, realizado de setembro a dezembro de 2019, no ambulatório de nutrição do Hospital Universitário João de Barros Barreto, com idosos, de ambos os sexos, com idades entre 60 e 90 anos. Os prontuários eletrônicos dos pacientes foram analisados para investigar a existência de síndrome metabólica. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do próprio hospital escola da Universidade Federal do Pará, sob o parecer: 3.599.208 e Certificado de Apresentação de Apreciação Ética: 20655319.9.0000.0017. Para a análise inferencial, os dados foram tabulados no programa Microsoft Excel® 2016 e distribuídos em frequência, com estatística descritiva no programa BioEstat® versão 5.0. **RESULTADOS** Foram avaliados 106 pacientes, dos quais 72,6% (n=77) eram do sexo feminino e 27,3% (n=29) do masculino, com a média

de idade de $69 \pm 9,1$ anos. Do total de pacientes, 75,4% (n=80) apresentaram síndrome metabólica e apenas 24,6 % (n=26), não tinham o diagnóstico da mesma. **CONCLUSÃO** Parte expressiva da população do estudo foi composta pelo sexo feminino. Além disso, considerando a amostra global do estudo, observou-se que mais da metade apresenta síndrome metabólica, demonstrando possivelmente que as idosas procuram mais pelos serviços de saúde em comparação com os idosos do sexo masculino e que a síndrome metabólica é um problema de saúde frequente no público idoso, merecendo atenção e planejamento por parte dos governantes e profissionais de saúde. Ressaltando a indispensabilidade do acompanhamento clínico e nutricional regular na atenção primária a saúde com o intuito de prevenir e/ou realizar o tratamento das doenças crônicas não transmissíveis que acarretam nesta síndrome, pois a identificação e intervenção preventiva auxiliam na redução da morbimortalidade e na promoção de uma boa qualidade de vida.

Palavras-chave: Doenças Crônicas Não Transmissíveis; Idoso; Saúde Pública; Síndrome Metabólica;

O IMPACTO DA DOAÇÃO DE ALIMENTOS ÀS ORGANIZAÇÕES SOCIAIS QUE ATENDEM INDIVÍDUOS EM SITUAÇÃO DE VULNERABILIDADE SOCIAL POR UM PROGRAMA DE COLHEITA URBANA NO MUNICÍPIO DE TAUBATÉ - SP

THAIS REZENDE SURATY CASSIANO.
SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Atualmente mais de 821 milhões de pessoas passa fome no mundo, segundo relatório recente (2018) das Organizações Unidas para Alimentação e Agricultura. Por outro lado, estima-se que um terço de todos os alimentos no mundo é desperdiçado ao longo de sua cadeia. O melhor redirecionamento desse desperdício pode diminuir este paradoxo. Visando o fortalecimento da disponibilidade alimentar como um direito, algumas políticas públicas ligadas à Segurança Alimentar e Nutricional e ao Direito Humano à Alimentação Adequada são necessárias. O Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional propõe o funcionamento de uma rede de equipamentos que promovam o acesso permanente a alimentos de qualidade às populações em vulnerabilidade, como os Bancos de Alimentos. Os Bancos de Alimentos realizam o serviço de captação e distribuição de gêneros alimentícios, dentro deles destaca-se a modalidade colheita urbana, que atua auxiliando no combate ao desperdício de alimentos e à fome, além de ser agente multiplicador da educação alimentar e nutricional. A colheita urbana atende entidades sociais com a doação de alimentos, coletando alimentos próprios para consumo, porém impróprios para a venda ou que, por algum outro motivo não serão mais comercializados. **OBJETIVO** Verificar o impacto quantitativo e qualitativo de alimentos doados às instituições sociais. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, descritivo, com levantamento de dados primários e quantitativos. A coleta de dados ocorreu por meio do Software Mesa Brasil SESC Banco de Alimentos e Colheita Urbana versão 3.3.2, referente a coleta de alimentos doados durante o mês de novembro de 2019. Foi realizado um questionário para mensurar o consumo de alimentos ofertados pelo Programa, dentro de 10 entidades beneficiadas que atendem em caráter de longa permanência. Os valores foram transportados para o

programa Microsoft Excel e comparados em relação à demanda referida pela instituição e a oferta disponibilizada pelas doações. **RESULTADOS** O programa de colheita urbana em Taubaté se iniciou em 2004, atualmente atende 40 entidades que recebem os produtos com periodicidade semanal em 5 municípios da região. Foram analisadas 10 instituições cadastradas, totalizando 1542 beneficiados. O questionário foi aplicado com as informações: consumo semanal total em quilogramas, cardápio semanal com e sem doação do Programa e percepção dos beneficiados sobre os serviços prestados pelo Programa. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. De acordo com os dados obtidos, o programa contribuiu com aproximadamente 27% dos alimentos necessários semanalmente nas instituições. Por meio da análise qualitativa observa-se que, com doações, as entidades apresentaram em média 2,5 itens alimentares a mais no cardápio semanal. Além disso, 62,7% das entidades apresentam uma maior oferta de alimentos na semana com doação, menor frequência de oferta de alimentos ultra processados e maior oferta de alimentos regionais. Também foi analisada a percepção dos beneficiados que responderam de forma positiva acerca dos serviços prestados pelo Programa. Diante do exposto, verifica-se o importante papel do programa na promoção da Segurança Alimentar e Nutricional nessas instituições e seus respectivos beneficiados. **CONCLUSÃO** Conclui-se que o programa de colheita urbana em Taubaté contribui para a segurança alimentar, diminuindo a vulnerabilidade da população assistida e viabiliza o acesso ao alimento possibilitando o combate ao desperdício

Palavras-chave: Desperdício de Alimentos; Banco de Alimentos; Segurança Alimentar e Nutricional;

ESTRATÉGIAS DE MARKETING EM ALIMENTOS ANUNCIADOS EM ENCARTES DE SUPERMERCADO

JULIANA DE SOUZA COELHO; THAIS SANTOS SILVA; ANA CAROLINA
FELDENHEIMER DA SILVA; ALESSANDRA SILVA DIAS DE OLIVEIRA.
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O marketing tem o objetivo elevar o volume de venda dos produtos de estabelecimentos comerciais, os quais fazem uso de múltiplas estratégias. Uma estratégia de marketing comumente empregada pelos supermercados são os encartes promocionais. Encartes são tão eficazes em influenciar nas decisões de compra dos consumidores, que é difícil encontrar um supermercado que não os utilize. Além de fornecer informações sobre descontos nos preços, também usam de outras estratégias para induzir a compra de determinadas marcas e produtos. Diante do cenário de ambientes de varejo de alimentos cada vez mais considerados influentes na determinação de comportamentos alimentares e saúde da população, torna se relevante melhor compreender as estratégias de marketing utilizadas em anúncio de alimentos em encartes promocionais de supermercados. **OBJETIVO** Descrever as estratégias de marketing em alimentos anunciados em encartes promocionais de diferentes redes de supermercados. **METODOLOGIA** Estudo transversal conduzido em cinco redes de supermercados da região metropolitana do Rio de Janeiro (RJ). Foram analisados um exemplar por mês de cada rede, dentre todos os encartes promocionais veiculados

durante o período de junho a setembro de 2019. A seleção dos exemplares foi aleatória dentre todos os coletados nos respectivos meses e supermercados. Foram extraídas dos encartes informações relativas aos itens alimentares, e as estratégias de marketing utilizadas na promoção desses. As estratégias identificadas foram classificadas em cinco categorias: as que tem por objetivo aumentar a fidelização dos clientes; as que visam estimular a aquisição de uma maior quantidade de um mesmo produto, do tipo compre mais e pague menos; as que buscam estimular a aquisição de produtos complementares e/ou relacionados; as que dão destaque gráfico a determinados produtos no encarte; e as que dão brindes ao consumidor na compra de determinados produtos. . **RESULTADOS** Uma mediana de 118,5 (67,0-161,0) itens alimentares foi identificada por encarte, onde 17,9% (7,1-24,9) destes se apresentavam associados a alguma estratégia de marketing. Dentre os encartes avaliados foram identificados o uso de dez estratégias, sendo as do tipo compre mais e pague menos as mais presentes, utilizadas por 100% (N=20) dos encartes. Destaca-se também as relacionadas a fidelização do cliente, 60% (N=12) dos encartes fizeram uso deste tipo de estratégia, não sendo identificada apenas em uma das cinco redes avaliadas. Já as estratégias do tipo destaque gráfico da promoção, ganhe brindes e incentivo à aquisição de produtos complementares/relacionados estiveram presentes em, respectivamente, 25% (N=5); 20% (N=4) e 10% (N=2) dos encartes. **CONCLUSÃO** Foi observada uma multiplicidade de estratégias de marketing em encartes promocionais de supermercados. No período analisado, as que estimulam a aquisição de uma maior quantidade de um mesmo produto, foram as mais praticadas, estando presente em todos os encartes e redes de supermercados avaliados. Considerando a inegável influência dos encartes promocionais de supermercados no comportamento de compra dos consumidores, demonstra-se a importância de se concentrar esforços em monitorar ambientes alimentares, gerando informações que auxiliam nas tomadas de decisões sobre políticas e práticas que visam melhorar o estado nutricional e a qualidade de vida de coletividades.

Palavras-chave: consumidor; compra por impulso; preço; promoção; varejo de alimentos

BOLO DE BANANA SEM AÇÚCAR COM PSYLLIUM E AVEIA: POSSIBILIDADE PARA PROMOÇÃO DO AUTOCUIDADO E SAÚDE DE INDIVÍDUOS DIABÉTICOS EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE DE SANTOS/SP

CAMILLY FRATELLI PEREIRA; THAYNARA MIRANDA DE OLIVEIRA; VITÓRIA SARAIVA OLIVEIRA.

UNIVERSIDADE METROPOLITANA DE SANTOS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O diabetes mellitus (DM) é caracterizado por um conjunto de distúrbios no metabolismo que levam à hiperglicemia crônica. As fibras alimentares exercem efeitos sobre o diabetes tipos 1 e 2, visto que evitam picos de glicemia e diminuem a velocidade de absorção dos carboidratos. As fibras da aveia e psyllium estão relacionadas à regulação dos níveis de glicose e diminuição da glicemia pós-prandial. Recomenda-se que os indivíduos diabéticos se envolvam em programas de educação alimentar e nutricional para melhor enfrentamento da doença. **OBJETIVO**

Desenvolver bolo de banana sem açúcar com a utilização de farelo de aveia e psyllium e avaliar a aceitabilidade em pacientes diabéticos de uma Unidade Básica de Saúde em Santos/SP. METODOLOGIA Estudo experimental descritivo (aprovação CEP 18561719.7.0000.5509). Público-alvo homens e mulheres, adultos ou idosos, portadores de DM em acompanhamento em uma Unidade Básica de Saúde de Santos. Foi aplicado um questionário e realizou-se a avaliação antropométrica dos participantes. As amostras de bolo de banana sem açúcar desenvolvidas, BC - controle com farelo de aveia e BP com psyllium e farelo de aveia, foram submetidas à análise sensorial, por meio da escala hedônica facial de cinco pontos. Foram realizadas atividades de Educação Alimentar e Nutricional, por meio de quatro palestras expositivas com o intuito de promover o autocuidado e a saúde dos indivíduos diabéticos. RESULTADOS Treze voluntários participaram do estudo, 69,2% do sexo feminino, portadores de DM tipo 2, com média e desvio padrão de: idade $67 \pm 10,1$ anos; circunferência da cintura $96,5 \pm 10,4$ cm e IMC $29,7 \pm 4,6$ kg/m² (pré-obeso). Em relação ao perfil e histórico clínico obtiveram-se como resultados desta população: 30,7% com Ensino Fundamental completo; 61,5% aposentados; 46,1% comparecimento quinzenal na Unidade Básica de Saúde; 61,5% sedentários; 7,7% fumantes; 15,4% consomem bebidas alcoólicas. No que diz respeito ao histórico familiar de doenças, 61,5% relataram que os parentes têm DM, 38,5% hipertensão, 30,7% doenças cardiovasculares e 23,1% câncer. Em associação ao DM, 38,5% os participantes relataram ter hipertensão. Quanto ao consumo de fibras alimentares, 76,9% disseram consumir, em maior quantidade a aveia e a linhaça e, 53,8% afirmaram consumir produtos diet e light. Todos os participantes prepararam suas refeições, e 46,1% sentem falta de consumir doces, sendo os mais citados: chocolate, brigadeiro, bolos e pudim. Os bolos de banana elaborados, BC e BP, obtiveram 100% de aceitação entre os voluntários e mencionaram que o sabor foi o melhor atributo, principalmente devido à banana com canela. Apenas um voluntário avaliou o bolo de banana com psyllium (BP) como seco. Os indivíduos diabéticos se sentiram à vontade e fizeram questionamentos acerca da alimentação durante a exposição das palestras, o que reforça que o conhecimento sobre a doença promove confiança e autocuidado, o que pode melhorar a gestão do quadro clínico. CONCLUSÃO Os bolos de banana sem açúcar elaborados, são uma possibilidade para indivíduos diabéticos por serem de fácil preparação, ótima aceitação e por suprirem a necessidade desses indivíduos por doce. Além disso, podem contribuir para a promoção do autocuidado, sendo de suma importância ações de Educação Alimentar e Nutricional na Atenção Básica, com atuação do nutricionista, levando-se em consideração valores culturais, emoções, sentimentos e o fato de se viver com uma doença crônica.

Palavras-chave: diabetes mellitus; educação alimentar e nutricional; fibra alimentar; saúde pública; receitas dietéticas;

AMBIENTE ALIMENTAR ESCOLAR E EXCESSO DE PESO EM ADOLESCENTES DE ESCOLAS PÚBLICAS DO GUARÁ, DISTRITO FEDERAL.

STEFANE FERNANDES DIAS; ANA PAULA MIRANDA MOREIRA.
CENTRO UNIVERSITÁRIO EURO AMERICANO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A adolescência de acordo com a Organização Mundial de Saúde, se estende dos 10 aos 19 anos, sendo considerada uma fase de transição física e emocional influenciando na construção dos hábitos alimentares e nas recomendações nutricionais. Nessa fase, hábitos alimentares inadequados podem aumentar o risco de desenvolvimento da obesidade e de doenças que podem se consolidar até a vida adulta. Tendo em vista que a incidência de obesidade na infância e adolescência é um dos principais problemas de saúde pública no mundo, é necessário a identificação de seus determinantes, entre eles, o consumo alimentar, uma vez que os hábitos alimentares dos adolescentes incluem elevado consumo de alimentos ultraprocessados e de alta densidade energética. Os adolescentes brasileiros permanecem em média cinco a seis horas por dia na escola e durante esse período realizam de uma a duas refeições juntos aos colegas, sendo assim influenciados pelas escolhas alimentares do grupo, o que pode provocar impacto na sua alimentação diária. **OBJETIVO** Avaliar a associação entre o consumo de alimentos comercializados no ambiente escolar e o excesso de peso em adolescentes na regional de ensino do Guará, Distrito Federal. **METODOLOGIA** Amostra coleta foi 269 adolescentes, havendo uma perda de 9 alunos, totalizando 260 adolescentes. Variáveis: ambiente alimentar escolar, idade, sexo, raça, índice de massa corporal, chefe de família do sexo feminino, escolaridade do chefe de família. Os adolescentes foram submetidos à aferição de peso e altura para identificação de excesso de peso, considerando o escore z, segundo índice de Massa Corporal por idade. Para avaliação do ambiente alimentar escolar foi utilizado como instrumento dois questionários. Análise dos dados: foi calculada por Regressão de Poisson; Este estudo foi desenvolvido de acordo com as orientações definidas na Declaração de Helsinki e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos do Centro Universitário Euro Americano, sob o parecer 3.444.432. **RESULTADOS** Foi observado que 81,68% das escolas realizavam venda de alimentos na escola e entorno, 74,5 % dos adolescentes afirmaram comprar lanche na cantina ou próximo a escola. Somente 21,15% da amostra apresentou excesso de peso, porém os adolescentes estão expostos ao ambiente alimentar obesogênico devido a presença desses alimentos na escola ou no entorno, incentivando o consumo favorecendo e agravando o ganho de peso. O ambiente obesogênico compreende todos os aspectos que apresentaram relação a possíveis causas e efeitos que geram obesidade. Os estudantes expostos apresentam um controle restrito sobre o ambiente ao seu redor e podem ser considerados mais vulneráveis. **CONCLUSÃO** Conclui-se que apesar do ambiente alimentar escolar não ter sido associado com excesso de peso, devido a maioria da amostra possui índice de massa corporal para idade classificado como eutrófica. Os adolescentes estão expostos a um ambiente alimentar obesogênico, devido a prevalência da venda de alimentos ultraprocessados na escola e no entorno. A exposição a esse ambiente favorecer o ganho de peso e o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis.

Palavras-chave: comportamento alimentar; Alimentos Ultraprocessados; Estudo Transversal; Índice de massa corporal; Adolescentes

GRUPO DE APOIO A PESSOAS COM OBESIDADE: RELATO DE EXPERIÊNCIA EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE NO MUNICÍPIO DE SALVADOR –BA

FÁBIO RODRIGO SANTANA DOS SANTOS¹; ANA CLAUDIA DE JESUS CRUZ²;
PRISCILA DA SILVA SANTOS¹; ELMA SANTANA LIMA²; LANA MERCIA SANTIAGO

DE SOUZA¹; THAIS COSTA MACHADO FLORENCE¹.

1. UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA, - BRASIL; 2. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE SALVADOR, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A obesidade é considerada condição crônica caracterizada pelo acúmulo excessivo de gordura que traz repercussões à saúde (WHO, 2003). De etiologia multifatorial e complexa, tem apresentando crescimento exponencial em todo o mundo, assumindo proporções sindêmicas (SWINBURN et al., 2019) e como um grave problema social no mundo e no país (SANTOS e SCHERER, 2011). **OBJETIVO** Relatar a vivência de uma estudante de nutrição com a criação de um grupo de apoio às pessoas com obesidade; Colaborar com o desenvolvimento de ferramentas dialógicas que potencializem a efetividade das ações de EAN (Educação Alimentar e Nutricional) na Atenção Básica; Fortalecer o uso de tecnologias leves como forma de ampliação da atenção nutricional em uma UBS. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência do desenvolvimento de um grupo de apoio às pessoas com obesidade, realizado em uma Unidade Básica de Saúde, em um bairro periférico de Salvador Bahia. Inicialmente, realizou-se um panorama do estado nutricional dos indivíduos atendidos na unidade através do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, com data de coleta dia 08/11/2019 e recorte temporal de janeiro a novembro de 2019. Para a formação do grupo, utilizou-se como forma de mobilização do público convites distribuídos no serviço. Os recursos utilizados no encontro foram um painel expositivo (slides) para estímulo ao debate sobre obesidade e fatores associados e dinâmica grupal. **RESULTADOS** A prevalência de excesso de peso nos indivíduos atendidos na UBS em 2019 foi de 68,4% nos adultos (154 de 225); 37,9% nos adolescentes (11 de 29); 31,5% crianças de 5 a 10 anos (17 de 54); 8,6% de crianças de 0 a 5 anos (13 de 152). Este cenário salienta a importância de viabilizar de forma educativa e autônoma o cuidado, com objetivo de promover a prevenção e o tratamento da obesidade. Participaram do primeiro encontro aproximadamente 12 pessoas, mesmo com o trabalho de divulgação prévia. Foi notória a baixa adesão dos indivíduos a atividade coletiva, que pode estar associado à preferência por consultas individuais e ao estigma relacionado a obesidade. No entanto, os presentes mostraram-se participativos e interessados pela temática abordada, interagindo com questionamentos e dúvidas, abrindo um caminho de diálogo a ser construído no processo de cuidado. **CONCLUSÃO** A formação de um grupo de cuidado no âmbito da Atenção Primária a Saúde como uma estratégia de ação, viabiliza um espaço de cuidado, escuta, apoio e discussão sobre obesidade e seus impulsionadores, tendo em vista a alimentação saudável como estratégia para sua prevenção e tratamento.

Palavras-chave: Obesidade; Educação Alimentar e Nutricional; Vivência;

TRAJETÓRIA DAS POLÍTICAS PÚBLICAS DE REGULAÇÃO EM VIGILÂNCIA SANITÁRIA: COMPARATIVO ENTRE BRASIL E PORTUGAL

KAROLINA SILVA BRANDÃO¹; LUANA GUABIRABA MENDES².

1. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, - BRASIL; 2. INSTITUTO FEDERAL DE

INTRODUÇÃO No Brasil, em 2006, foi sancionada uma lei que traz o conceito de segurança alimentar como o acesso regular e permanente a alimentos em qualidade e quantidade suficientes para as necessidades humanas e não interfiram em outros aspectos da vida. Ainda coloca como abrangência da segurança alimentar, entre outros pontos, a garantia de qualidade biológica e sanitária dos alimentos, incluindo o antigo conceito de segurança dos alimentos e segurança alimentar em um só termo. Diante desse conceito de VISA, percebemos o quão interdisciplinar é este campo, que busca sempre a proteção do indivíduo e da sua saúde. Frente a esta complexidade de ações, surge o questionamento se o Brasil tem caminhado no sentido correto do desenvolvimento. Então, porque não compará-lo com Portugal? País que nos colonizou no passado e que hoje desponta com evidência na Europa por suas excelentes características de promoção de saúde e incentivo a educação e segurança alimentar, contribuindo para um nível de qualidade de vida dos seus cidadãos cada vez mais elevado. **OBJETIVO** Fazer um recorte da trajetória de vigilância sanitária no Brasil e em Portugal, para assim poder estimar o desenvolvimento alcançado pelo nosso país, considerando as diferentes particularidades e visando o intercâmbio de saberes e ações, em busca de uma plena atenção aos seus povos e suas necessidades. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de caráter qualitativo exploratório, com abordagem descritiva. Foram utilizados os dados disponibilizados em meio eletrônico que abordavam o assunto de cooperação entre Brasil e Portugal, assim como aqueles referentes à trajetória da vigilância sanitária em seu território. Excluíram-se os dados referentes a outras áreas do conhecimento que não fossem de interesse à segurança alimentar. **RESULTADOS** Em ambos os contextos é possível notar a dificuldade de execução das políticas de regulação sanitária tal como estabelecem as leis devido a sua alta complexidade e variedade de fatores condicionantes dessas ações. Apesar de muito se ter conquistado, tanto em Portugal quanto no Brasil, os progressos ainda deixam muitas falhas. Processos administrativos burocratizados, recursos humanos e financeiros limitados, desvios de função, influências políticas, são alguns dos empecilhos encontrados nesse setor. Nesse sentido, a existência de acordos de cooperação bilateral em regulação sanitária muito auxilia nas questões econômicas e se torna um condicionante de conduta para os produtores de alimentos, exigindo os padrões internacionais de segurança alimentar. A imposição de regras e as fiscalizações de cunho essencialmente policial, sem a devida atenção as circunstâncias que estão envolvidas no ambiente de produção ou comercialização dos alimentos leva a propagação de ideais entre as pessoas de que a vigilância sanitária atua contra os interesses da população, quando que a missão é exatamente o oposto disto. **CONCLUSÃO** O estudo da trajetória de estruturação da vigilância sanitária provoca uma reflexão sobre as semelhanças que, assim como na genética humana, se propagaram pela estreita relação histórica dos dois países, apesar das diferenças epidemiológicas, demográficas, educacionais e políticas, tornando possível a cooperação internacional no cenário alimentar. No entanto, somente com a superação da relação hierárquica entre fiscalização sanitária e população e com a articulação entre direitos, deveres e necessidades singulares será possível lapidar o modelo de proteção sanitária apresentado.

Palavras-chave: Análise; Estruturação político-sanitária; Regulamentação; Vigilância Sanitária;

BANCO DE ALIMENTOS: PROTAGONISMO NA PROMOÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E DO DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA NO CONTEXTO DA PANDEMIA POR COVID-19

MILENA SERENINI BERNARDES¹; PAULA BERNARDES MACHADO²; HEITOR COSTA²; MAYSA HELENA DE AGUIAR TOLONI²; PAULO A. PARREIRA JUNIOR²; CAROLINA MARTINS DOS SANTOS CHAGAS².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A promoção da Segurança Alimentar e Nutricional deve considerar uma complexa cadeia de determinantes e a interconexão entre quatro dimensões (disponibilidade, acesso, utilização dos alimentos e nutrientes e estabilidade). O surgimento da pandemia por COVID-19 desnudou as iniquidades e desigualdades existentes no país e deu centralidade às ações de alimentação e nutrição, na busca por um estado nutricional adequado dos indivíduos (organismo saudável), capaz para combater o vírus; e ainda, para minimizar uma pandemia de fome, como alerta o Programa Mundial de Alimentos das Nações Unidas. Assim, os bancos de alimentos apresentam-se como uma potente ferramenta para garantir a Segurança Alimentar e Nutricional, combater a fome e o desperdício de alimentos. **OBJETIVO** Descrever ações de enfrentamento da insegurança alimentar realizadas no município de Lavras/MG, no contexto da pandemia por COVID-19. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo e transversal o qual apresenta as ações realizadas pelo Banco Municipal de Alimentos de Lavras para enfrentar a insegurança alimentar. As ações realizadas, em sua maioria, integram o projeto Alimentando Cidadania: fortalecendo a segurança alimentar de crianças e adolescentes, cujo objetivo geral é estruturar a rede municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, a partir de 3 eixos: i) alívio imediato da insegurança alimentar de crianças e adolescentes; ii) fortalecimento do Banco de Alimentos, enquanto equipamento central de alimentação e nutrição; e iii) formação profissional. Projeto financiado pela Fundação Itaú Social e aprovado pelo comitê de ética (Parecer nº 3.939.900). **RESULTADOS** O Banco Municipal de Alimentos de Lavras foi criado em abril de 2019 por iniciativa conjunta entre a gestão municipal, a Universidade local e da sociedade civil, em resposta a alta prevalência de insegurança alimentar do município (77,9%, sendo 40,6% classificada como moderada ou grave). O equipamento público foi regulamentado pela Lei nº 4.567/2020 e caracteriza-se como crucial para o enfrentamento da insegurança alimentar, ainda mais no contexto da pandemia. Considerando o trabalho em rede entre os setores da assistência social e da saúde, o Banco de Alimentos tem o potencial de articular o recebimento de doações e de distribuir, equitativamente, os alimentos às famílias em situação de vulnerabilidade. Para identificação, avaliação e priorização das famílias, foi desenvolvido uma plataforma computacional denominada Direito a Alimentação (Di@) que permite: Conhecer a percepção e a vivência de fome no nível domiciliar, a partir da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA); Gerenciar o benefício alimentar e; Acompanhar as famílias. Essa plataforma viabilizou a avaliação à distância das famílias de forma rápida e o oferecimento do alimento de acordo com as necessidades. Entre março e junho/2020, foram distribuídas 3.006 cestas básicas e 3.045 cestas verdes (frutas e hortaliças). A primeira infância é o público prioritário do Banco de Alimentos; dessa forma, as famílias com crianças de 0 a 3 anos, participantes do Programa Bolsa Família, foram identificadas (707 famílias)

e todas receberam leite, cestas básicas e/ou cestas verdes. **CONCLUSÃO** A eficácia e a rapidez de respostas aos cenários evidenciados pela pandemia associam-se às políticas e às ações construídas em prol da Segurança Alimentar e Nutricional. A estruturação e o fortalecimento de tais políticas são fundamentais, sendo urgente a mobilização da sociedade civil e o engajamento do poder público.

Palavras-chave: Vulnerabilidade social; Política Pública; Segurança Alimentar e Nutricional;

"NA QUARENTENA VIREI CHEF E DEU RUIM!" - ANÁLISE DE ERROS CULINÁRIOS REGISTRADOS EM UM PERFIL DO INSTAGRAM

BIANCA FARIA GROSSI; MAÍNA RIBEIRO PEREIRA CASTRO; CAMILA LEO DE ALMEIDA.

CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA, BRASILIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Guia Alimentar para a População Brasileira ressalta que algumas pessoas possuem pouca confiança e autonomia para preparar alimentos pelo fato de cozinhar envolver muitos aspectos incluindo culturais e sociais. Dessa forma, o guia incentiva a ida a cozinha. No contexto da pandemia, a quarentena trouxe a oportunidade para as pessoas em isolamento social desenvolverem habilidades culinárias e as mídias sociais se tornaram um dos principais meios de consulta para adquiri-las. No entanto, com o advento dessas mídias, a importância do aspecto visual frente aos nutrientes e sabor mostra o objetivo maior de atingir uma aparência comparada muitas vezes a uma obra de arte, pois a comida atualmente precisa estar espetacular. A glamourização da cozinha e a elevação de chefs ao patamar de (semi)celebridades reforçam a espetacularização da sociedade, já que as tecnologias virtuais constituem-se como uma representação modificada da realidade. Por outro lado, existem iniciativas que visam por meio de uma proposta colaborativa, reconhecer pessoas comuns em chefs. Sendo assim, perfis nas mídias sociais surgem com o intuito de mostrar receitas que falharam ou não atingiram o resultado esperado (OLIVEIRA, 2018; PEREIRA et al., 2018). **OBJETIVO** Analisar o fenômeno dos erros culinários através de um perfil do Instagram durante o período da quarentena. **METODOLOGIA** O estudo consiste em uma análise de dados quantitativa e descritiva referente a um perfil do Instagram que surgiu no início da pandemia com o propósito de enaltecer erros culinários comuns na nova rotina de isolamento. Para o alcance dos objetivos foram selecionadas as 160 primeiras publicações da página e os dados foram coletados através de um instrumento elaborado no software Google Planilhas (2017). Para a análise de conteúdo utilizou-se a metodologia de Bardin (2010). Em cada postagem, os dados foram categorizados por: média de curtidas/visualizações, comida, tipo de preparo e o erro cometido. **RESULTADOS** Totalizou-se 160 publicações feitas no intervalo entre 16/04/2020 e 09/07/2020. A coleta foi realizada no período de 04/07/2020 a 09/07/2020. As postagens tiveram uma média de curtidas de 4.384 (opção disponível para fotos) e uma média de visualizações de 73.838 (opção disponível para vídeos). Em relação a comida, observou-se uma alta prevalência dos produtos de confeitaria e panificação e as que apareceram com mais frequência foram o bolo com 38,3% seguido do pão com 8% e o pudim com 7,4%. Os tipos de preparo mais prevalentes foram: Assado, Cozido e Frito, sendo assado o que mais se destacou

(76,1%). Os erros mais cometidos foram Queimado, Aspecto ruim e Despedaçado nessa ordem com 21,8%, 19,7%, 13,3% respectivamente. **CONCLUSÃO** O perfil analisado comprova que tem ocorrido tentativas de aprimoramento das habilidades culinárias e a importância de passar pelos erros para desenvolver autonomia. O próprio Guia mostra que a habilidade no preparo de alimentos melhora com a prática. O conteúdo do perfil difere do espetáculo clássico visto nas redes sociais, uma vez que foca justamente no que a maioria dos usuários tenta esconder: o feio, o errado, a falha. Também é possível observar uma ressignificação do conceito de chef como forma de inclusão, pois a motivação vem através do erro sendo um estímulo para as pessoas não deixarem de cozinhar.

Palavras-chave: erros culinários; culinária; cozinhar; espetáculo; guia alimentar

PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE ESCOLARES DA REDE PÚBLICA DE ENSINO DO DISTRITO FEDERAL

CAMILA DA GRAÇA COSTA; ALESSANDRA FABRINO CUPERTINO GOMES; SÍNTIA ALMEIDA SANTANA; VERONICA CORTEZ GINANI; SUENY ANDRADE BATISTA; MAISA FERNANDES CAIXETA LINS.
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A transição nutricional se caracteriza pela diminuição da desnutrição e aumento crescente da obesidade. Nas últimas décadas, atinge países em desenvolvimento, como o Brasil, acometendo diferentes faixas etárias, inclusive crianças em idade escolar (SOUZA, 2010). Para avaliar esse fenômeno, a Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar mapeia regularmente o estado nutricional de escolares entre 11 a 19 anos (BRASIL, 2015). A ausência de dados que representem crianças entre 6 e 10 anos incompletos em todo território nacional é uma limitação que interfere na adoção de ações precoces apropriadas para esse público. A criação de programas direcionados assertivamente para o perfil nutricional real dessas crianças, pode auxiliar no combate da obesidade infantil e consequentemente nas possíveis sequelas geradas, como doenças crônicas não transmissíveis associadas a obesidade. Para tanto, torna-se imprescindível o diagnóstico do estado nutricional desse grupo, para o planejamento de ações eficazes. **OBJETIVO** Avaliar o perfil antropométrico de escolares de 6 a 10 anos incompletos da rede pública de ensino do Distrito Federal. **METODOLOGIA** Pesquisa de campo, transversal, descritiva e quantitativa, aprovada pelo Comitê de Ética da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília (CAAE nº 02033218.0.0000.0030), com financiamento da Fundação de Apoio à Pesquisa do Distrito Federal. A amostra foi composta por 1.169 estudantes de escolas públicas do Distrito Federal, de 6 anos a 10 anos incompletos, de ambos os sexos, cuja participação foi mediante apresentação dos Termos de Assentimento e Consentimento Livre e Esclarecido. As escolas foram selecionadas aleatoriamente, devendo estar inserida no Programa Saúde na Escola. Os dados foram coletados no período de março a agosto de 2019, compreendendo: i) idade, ii) peso e iii) estatura; aferidos de acordo com as normas do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (2011) e analisados com auxílio do programa WHO AnthroPlus, utilizando os pontos de corte score-z. Para o diagnóstico nutricional, os índices foram

classificados segundo a recomendação da Organização Mundial da Saúde. RESULTADOS A População estudada compreendeu em 576 (49,27%) estudantes do sexo feminino e 593 (50,73%) do sexo masculino. Quanto a classificação do estado nutricional, 63,64% apresentaram eutrofia, 19,42% sobrepeso, 15,4% obesidade e 1,54% déficit de peso, de acordo com o índice de massa corporal para idade (IMC/I). Em relação ao sexo, os meninos apresentam maior percentual de obesidade (19,06%) e as meninas maior percentual de sobrepeso (19,62%). O índice estatura para idade (E/I), utilizado como indicador de desnutrição, detectou adequação entre estatura e idade em 99,83% dos participantes do sexo feminino e 99,16% do sexo masculino. A partir do índice de peso para idade (P/I), verificou-se 10,94% das meninas e 14,67% dos meninos estavam com peso acima do esperado para a idade. CONCLUSÃO Apesar do maior percentual dos escolares estudados ser eutrófico, reflexos da transição nutricional foram evidenciados nas escolas. A amostra se caracterizou por uma importante prevalência de excesso de peso e redução da magreza e baixa estatura, em ambos os sexos. Pontua-se que como o cenário apresentado está inserido no âmbito do Programa Saúde na Escola e do Programa Nacional de Alimentação escolar, ações para controle da obesidade infantil e consequente obesidade nas fases posteriores devem ser implementadas precocemente.

Palavras-chave: Criança; Escola; Estado Nutricional; Transição Nutricional;

METODOLOGIAS ATIVAS E EDUCAÇÃO NUTRICIONAL COM ESCOLARES: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA.

CLAUDIA MARIA DE SOUZA.
CENTRO UNIVERSITÁRIO DO NORTE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Práticas de Educação Nutricional permitem orientar e estimular a adoção de hábitos alimentares saudáveis entre as crianças, como o consumo de frutas, legumes e verduras, em especial os regionais. Nesse contexto, as metodologias ativas permitem formação crítica e reflexiva, por meio de processos de ensino-aprendizagem construtivistas e favorecem a autonomia e a curiosidade dos escolares, em especial a cerca de alimentos in natura e regionais. OBJETIVO Estimular o consumo de alimentos in natura e regionais em crianças pré escolares. METODOLOGIA Práticas de Educação Nutricional permitem orientar e estimular a adoção de hábitos alimentares saudáveis entre as crianças, como o consumo de frutas, legumes e verduras, em especial os regionais. Nesse contexto, as metodologias ativas permitem formação crítica e reflexiva, por meio de processos de ensino-aprendizagem construtivistas e favorecem a autonomia e a curiosidade dos escolares, em especial a cerca de alimentos in natura e regionais. Participaram 35 escolares (4 a 10 anos), após consulta com nutricionista na semana anterior. Foram realizadas 3 estações, a primeira denominada Vamos as compras, incluía um minimercado com alimentos ultra processados e in natura, em especial os regionais, da época e de menor custo, como abacaxi, cupuaçu, coco, goiaba, ingá e abiu. As crianças usavam cestas para comprar os alimentos que elas mais consumiam. A segunda estação, denominada Amarelinha Saudável explorou o conhecimento das crianças em relação as cores dos alimentos, que, enquanto brincavam, diziam qual a fruta ou legume que tinha aquela cor. Na terceira estação, chamada

Piquenique Saudável, a própria criança preparava um cupcake saudável, com farinha de aveia, aveia em flocos, maçã picada, banana da terra, ovo e óleo. Após cada estação as crianças tiravam dúvidas e houve discussão em grupo sobre a finalidade de cada estação e os benefícios de consumir alimentos in natura. Após as atividades as crianças referiram consumo significativo de alimentos ultraprocessados e que desconheciam as frutas, legumes e verduras regionais expostos. **RESULTADOS** Houve grande envolvimento das crianças para preparar seu próprio alimento. Os participantes e seus responsáveis foram bem participativos e firmaram o compromisso de aumentar o consumo de alimentos in natura, preferencialmente os regionais. **CONCLUSÃO** As atividades ativas e dinâmicas motivaram as crianças a experimentarem e conhecerem frutas e legumes regionais, favorecendo assim, um cardápio variado e adoção de hábitos alimentares saudáveis.

Palavras-chave: alimento; criança; frutas; piquenique; saudável

PROMOÇÃO DE ALIMENTOS IN NATURA OU MINIMAMENTE PROCESSADOS EM ENCARTES DE SUPERMERCADOS

THAIS SANTOS SILVA¹; FLAVIA DOS SANTOS BARBOSA BRITO¹; ALESSANDRA SILVA DIAS DE OLIVEIRA¹; ANA CAROLINA FELDENHEIMER DA SILVA¹; MILENA MIRANDA DE MORAES²; CAROLINE CAMILA MOREIRA³.

1. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO PORTO, - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Os supermercados são os principais locais de compra de alimentos e são considerados importantes influenciadores do comportamento do consumidor. Associações têm mostrado a relação entre supermercados e o padrão de alimentação e estado nutricional de coletividades. Uma estratégia de marketing comumente empregada pelos supermercados para aumentar o volume de vendas é a produção e distribuição de encartes promocionais que influenciam as decisões de compra dos consumidores. A literatura internacional tem demonstrado que a maioria dos alimentos promovidos pelos encartes não atende as recomendações alimentares e nutricionais preconizadas em diferentes países, contribuindo assim, com padrões alimentares não saudáveis e o excesso de peso populacional. Estudos também sugerem que regiões com menores taxas de obesidade dedicaram mais espaço publicitário para frutas e hortaliças. Diante do cenário de supermercados cada vez mais influentes na determinação de comportamentos alimentares e saúde da população, torna-se relevante melhor compreender a promoção de alimentos in natura em encartes de promocionais. **OBJETIVO** Analisar a promoção de alimentos in natura ou minimamente processados anunciados em encartes de supermercados. **METODOLOGIA** Estudo transversal conduzido em cinco redes de supermercados da região metropolitana do Rio de Janeiro (RJ). Foram analisados um exemplar mensal de cada rede, dentre todos os encartes promocionais veiculados durante o período de junho a setembro de 2019. A seleção dos exemplares foi aleatória dentre todos os coletados nos respectivos meses e supermercados. Foram extraídas dos encartes informações relativas aos itens alimentares, sendo categorizados como in natura ou minimamente processados, de acordo com a classificação

NOVA de alimentos que leva em consideração o propósito e extensão de processamento que foram submetidos. Por se tratar de um estudo que não envolve seres humanos, o mesmo não foi submetido ao Comitê de Ética e Pesquisa. **RESULTADOS** Um total de 20 encartes foram analisados, e uma mediana de 118,5 (67-161) itens alimentares foi identificado, onde 21,7% (17,9-41,2) foram classificados como in natura ou minimamente processado. Foi verificada diferenças significativas entre as redes de supermercados avaliadas. Duas apresentaram mais de 40% dos itens classificados como in natura ou minimamente processados. Os demais encartes tiveram menos de um quarto de seus produtos pertencentes a esta categoria. Destaca-se que as redes com elevados percentuais de promoção de alimentos in natura ou minimamente processados se diferenciam das demais em relação ao perfil socioeconômico do público ao qual estão voltadas. A rede direcionada para o público de elevado poder aquisitivo (classes A e B) teve maior oferta de frutas e hortaliças enquanto que a rede, frequentada por consumidores das classes C, D e E anunciava, majoritariamente, alimentos como arroz, feijão, carnes e farináceos. **CONCLUSÃO** Os encartes promocionais de supermercados brasileiros contribuem negativamente com o estado nutricional e a qualidade de vida de coletividades, visto que apresentam uma baixa promoção de alimentos in natura ou minimamente processados, em especial as frutas e hortaliças, não estimulando a aquisição destes itens que devem compor a base de uma alimentação adequada e saudável. Entretanto, a promoção deste grupo de alimentos parece ocorrer de forma diferenciada segundo o perfil socioeconômico da população para qual a rede de supermercado é voltada.

Palavras-chave: alimentação saudável; ambiente alimentar; consumidor; preço; varejo de alimentos

PERFIL ALIMENTAR DE PARTICIPANTES IDOSOS DE GRUPOS EDUCATIVOS EM NUTRIÇÃO

YANA MAYRA COSTA PATRICIO; KELLEM REGINA ROSENDO VINCHA; CLARICE LIMA ALVARES SILVA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA CAMPUS GOVERNADOR VALADARES, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O processo de modificações no consumo alimentar e no estado nutricional da população, conhecido como transição nutricional, se dá acompanhado de alterações econômicas, demográficas e de saúde na mesma, com impacto nas demandas por atendimentos em saúde tendo em vista a cronicidade e complexidade da obesidade e doenças crônicas. Uma estratégia utilizada na atenção primária à saúde para promover o atendimento nutricional e estimular o autocuidado com a alimentação, atividade física e controle do peso corporal são os Grupos Operativos, que formam uma rede apoio para resolução de tarefas à partir da necessidade do grupo, promovendo interação e formação de vínculo entre os participantes e favorecendo a autoavaliação e o autocuidado, sendo necessário o correto diagnóstico do grupo para o seu planejamento. **OBJETIVO** Avaliar o perfil social e alimentar de adultos e idosos participantes de grupos educativos em nutrição no Município de Governador Valadares, Minas Gerais. **METODOLOGIA** Estudo epidemiológico descritivo realizado

com indivíduos adultos e idosos de ambos os sexos que participaram voluntariamente de quatro grupos educativos para alimentação saudável e perda de peso realizados pela equipe de pesquisa em diferentes bairros do município, entre 2018 e 2019. Em cada grupo, foram realizados 10 encontros quinzenais e duração de duas horas, com atividades baseadas nos Dez Passos da Alimentação Saudável do Guia Alimentar para a População Brasileira (2014). No primeiro encontro foi realizado o diagnóstico das condições sociais e o perfil alimentar dos participantes, por meio de questionário estruturado com perguntas sobre idade, sexo, escolaridade, percepção da qualidade da própria alimentação, e frequência de consumo de frutas e hortaliças. Os dados foram tabulados no programa Microsoft Office Excel 2015® e as análises realizadas no Stata 14.0®. Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Juiz de Fora/MG (parecer 3.053.223). **RESULTADOS** A amostra foi constituída por 82 participantes com idade mediana de 54 anos (mínimo 19 e máximo 80), sendo a maioria adultos (62,2%; n=51) e mulheres (90,2%; n=74). Observou-se que 57,7% (n=45) vivia com companheiro e 30,8% (n=24) tinha menos de 4 anos de escolaridade. Os participantes relataram o consumo mediano de 4 refeições por dia (mínimo 2 e máximo 6), sendo que 88,5% (n=69) consome o café da manhã, 41,0% (n=32) lanche da manhã, 98,7% (n=77) almoço, 80,8% (n=63) lanche da tarde, 78,2% (n=61) jantar e 19,2% (n=16) ceia. Observou-se que 39,7% (n=31) não consumia frutas diariamente e que 34,6% (n=27) consumia entre 1 e 2 porções por dia. Quanto às hortaliças, 23,1% (n=18) não consumia diariamente e 71,8% (n=56) entre 1 e 2 porções. A qualidade da própria alimentação foi percebida como ruim/razoável por 62,3% (n=48) dos participantes. **CONCLUSÃO** Identificou-se que uma menor parcela dos participantes tinha baixa escolaridade e viviam sós, o que, somado a faixa etária prioritariamente adulta demonstrou baixa vulnerabilidade. Apesar disso, o grupo apresentou comportamentos alimentares inadequados que favorecem a ocorrência de desvios nutricionais como baixa ocorrência de realização de lanches e baixo consumo de frutas e hortaliças, devendo ser estes aspectos importantes no planejamento das intervenções nutricionais por meio de processos grupais.

Palavras-chave: Consumo Alimentar; Educação alimentar e nutricional; Idosos; Processos Grupais;

MAPEAMENTO DE PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR DE MATO GROSSO DO SUL: CONTRIBUIÇÕES A PROCESSOS DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS

**TAINÁ AMÉLIA SANTANA MARCHEWICZ; ADOLFO HENRIQUE COSTA DOS SANTOS;
ANGELICA MARGARETE MAGALHAES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS, - BRASIL.**

INTRODUÇÃO O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é normatizado pela Lei nº 11.947/2009 e Resolução CD/FNDE nº 06/2020, determinando que, no mínimo, 30% dos recursos financeiros do Governo Federal devem ser utilizados na compra direta de alimentos da Agricultura Familiar (AF), priorizando alimentos orgânicos de agricultores indígenas, quilombolas e assentados da Reforma Agrária (BRASIL, 2009; BRASIL, 2020). Para isso, o setor produtivo e suas

organizações devem informar às Entidades Executoras quais produtos são possíveis de adquirir da produção local. **OBJETIVO** Analisar a disponibilidade de produtos da AF e produção orgânica passíveis de aquisição em processos de compra pública no estado de Mato Grosso do Sul (MS), visando à transferência de conhecimento para processos de compra direta da AF para o PNAE. **METODOLOGIA** O estudo constituiu-se da verificação de alimentos da AF, convencionais e orgânicos, que poderiam ser adquiridos em processos de compra direta para o PNAE, no estado de MS, respeitando-se o critério de regionalidade. Para obtenção dos dados, de início, estabeleceu-se um contato telefônico com órgão público de Assistência Técnica e Extensão Rural (ATER), através do qual os pesquisadores explicaram os motivos da solicitação. O levantamento de dados referentes à disponibilidade de produtos orgânicos foi realizado junto à Associação de Produtores Orgânicos de Mato Grosso do Sul (APOMS), que ao longo de dois anos, catalogou a oferta, como parte integrante de um projeto de extensão universitária do Curso de Nutrição da Universidade Federal da Grande Dourados. Após o levantamento procedeu-se a análise comparativa de ambas listas de produtos, com utilização de planilha eletrônica. **RESULTADOS** Observou-se que a ATER divulgou 67 produtos, indiscriminadamente, convencionais e orgânicos. Já a APOMS informou a disponibilidade de 57 produtos orgânicos. Pode-se verificar que a Agricultura convencional não apresentou cultivo de cinco produtos (jaboticaba, pokan, tomate cereja, cebola e figo) apresentados pela Agricultura orgânica. Por outro lado, a Agricultura orgânica não apresentou 15 produtos (moranga, morango, mostarda, nabo, salsão, mandioca-salsa, gengibre, couve-chinesa, caqui, bertalha, alho-poró, alcachofra, acelga, ervilha e uva) que foram apresentados pelo órgão público. **CONCLUSÃO** Considerando-se que o desconhecimento do mapeamento da produção local representa um empecilho para a aquisição de alimentos da AF, o estudo mostrou que é primordial a interação de profissionais nutricionistas com os agentes locais de ATER, bem como com órgãos representativos de agricultores familiares. Dessa forma, é possível realizar a verificação, o mapeamento e conhecimento da produção local, garantindo maior participação nos processos de compra direta e aumento dos alimentos orgânicos, a fim de atender à exigência da legislação e proporcionar uma alimentação escolar saudável e diversificada ao alunado. Sugere-se que, além da lista de produtos disponíveis nos municípios de MS, sejam informados também calendários de safra, pois isso poderá auxiliar tanto os profissionais nutricionistas, para planejamento de compras e cardápios, quanto à participação dos agricultores, por saberem, através do cronograma de entrega, que terão possibilidade de fornecimento no período previsto nas chamadas públicas, favorecendo assim a implantação de políticas públicas no âmbito local.

Palavras-chave: agricultura familiar; alimentação escolar; aquisição de alimentos;

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL PARA IDOSOS NA PANDEMIA DE COVID-19: RELATO DE EXPERIÊNCIA

ALBERTO FERREIRA DE CARVALHO NETO; VITÓRIA LUÍSA DOS SANTOS
NASCIMENTO; VIVIANE DOS SANTOS VIANA DE ALMEIDA.
CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Há muitos anos o Brasil vem passando por transições epidemiológicas, que são mudanças de doenças infecciosas e parasitárias para doenças crônico-degenerativas, como: diabetes mellitus, hipertensão arterial, doenças cardiovasculares; e o grupo etário mais atingido por essas patologias é o de idosos. As doenças cardiovasculares constituem a principal causa de morte nesses indivíduos, tendo a hipertensão arterial sistêmica como a mais prevalente. O estilo de vida e hábitos alimentares são fortes influenciadores para que sejam desenvolvidas tais patologias. No ano de 2020 com a pandemia do SARS-COV-2, houve a necessidade das pessoas permanecerem em casa, e com isso houve alterações no consumo alimentar uma vez que o nível de estresse e ansiedade aumenta tanto pelo medo como pelo isolamento social. Com isso, nota-se a necessidade de intervenções nutricionais por meio de programas de educação nutricional cujo processo é essencialmente ativo e envolve mudanças no modo de pensar e agir dos indivíduos. **OBJETIVO** O objetivo do presente estudo foi elaborar uma tecnologia de educação alimentar e nutricional digital para idosos durante a pandemia do novo coronavírus (coronavírus disease 2019). **METODOLOGIA** O trabalho desenvolvido é um relato de experiência de atividades acadêmicas de alunos do quinto período do curso de bacharelado em Nutrição do Centro Universitário do Estado do Pará, desenvolvido no município de Belém, estado do Pará, realizado na disciplina Educação Alimentar e Nutricional como parte das atividades acadêmicas. A atividade educativa teve como público alvo idosos em isolamento social e sua ideia principal era saber como a pandemia estava afetando a alimentação deste público. Para isso foi elaborado um instrumento de diagnóstico eletrônico, contendo 15 perguntas sobre a alimentação dos idosos na quarentena, utilizando o Google Forms. A aplicação do formulário foi feita via aplicativo Whatsapp. **RESULTADOS** Percebeu-se que a maioria dos entrevistados são do sexo feminino, com idade média de 70 anos; foi possível notar que 45% consomem produtos industrializados ou fast food, 38% afirmam que tiveram alteração de peso durante a quarentena, no quesito número de refeições a maioria faz apenas 4 refeições e o tipo de preparação caseira mais consumida na quarentena foram sopas e caldo. Feito o envio das respostas descobriu-se o diagnóstico de hipertensão arterial na maioria dos entrevistados, diante de tal fato houve a necessidade do desenvolvimento de uma tecnologia educativa que também abordasse a patologia. A tecnologia educativa escolhida para ser elaborada foi um panfleto digital, desenvolvido no aplicativo CANVA, contendo explicação do que é uma alimentação saudável e como alcançá-la no dia a dia, de acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira. Além disso há orientações dietoterápicas para a hipertensão, com foco no que obtido a partir do questionário eletrônico. A tecnologia digital criada pelos alunos, após avaliação docente, foi enviada via Whatsapp para todos os entrevistados. **CONCLUSÃO** Com o presente estudo podemos referir que a experiência de elaborar uma tecnologia educativa foi muito significativa para os alunos; além de ter tido uma boa aceitação e um retorno positivo por parte dos idosos. A tecnologia educativa proposta estava de acordo com a realidade vivenciada pelo grupo em questão e de fácil compreensão. É válido ainda ressaltar a importância da educação na área da saúde e a forma benéfica que ela impacta a população trabalhada.

Palavras-chave: Tecnologia educativa; Idosos; Educação nutricional; Alimentação saudável;

SITUAÇÃO DA INSEGURANÇA ALIMENTAR DOS ALUNOS DAS ESCOLAS PÚBLICAS DE MARIANA E OURO PRETO NA PANDEMIA DA COVID-19

ERICA COSTA RODRIGUES; PRISCILA PENA CAMARGO; ADRIANA LÚCIA MEIRELES;
RAQUEL DE DEUS MENDONÇA; NATÁLIA CALDEIRA DE CARVALHO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A pandemia de Sars-CoV2, no Brasil, alterou o funcionamento dos serviços entre eles as escolas. Houve suspensão das aulas presenciais e consequentemente interrupção do acesso à alimentação escolar nas creches e escolas da rede pública. Essa situação pode aumentar a chances de as crianças vivenciarem a insegurança alimentar e nutricional, pois para os alunos com condições socioeconômicas desfavoráveis a alimentação escolar é primordial, sendo, muitas vezes, a sua principal ou única refeição diária. **OBJETIVO** Avaliar a situação de insegurança alimentar e nutricional domiciliar dos alunos da rede municipal de educação de Mariana e Ouro Preto durante a Pandemia COVID-19. **METODOLOGIA** Estudo transversal situado no nível mais proximal do modelo teórico dos determinantes de segurança alimentar e nutricional da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura adaptado de Kepple e Segall-Corrêa (2011), especificamente nas dimensões da disponibilidade e do acesso aos alimentos. Para análise da prevalência de insegurança alimentar entre os escolares da rede pública municipal de Mariana e Ouro Preto Minas Gerais durante a pandemia da Covid-19 (junho e julho de 2020) foram entrevistados, por telefone, 494 responsáveis pelo preparo da alimentação ou compra de alimentos no domicílio. A amostragem probabilística foi estratificada por seguimento de ensino, infantil e fundamental e por localidade, zona urbana e rural. Para a coleta de dados foi aplicado a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar. Análise foram realizadas nos IBM SPSS® Statistics 20 e Microsoft Excel. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Ouro Preto, CAAE nº 32005120.6.0000.5150. **RESULTADOS** A prevalência de insegurança alimentar foi observada em 83% dos domicílios entrevistados, sendo 5,5% em insegurança alimentar grave, 12% em insegurança alimentar moderada, 65,5% em insegurança alimentar leve. Apenas 17% dos domicílios estavam em situação segurança alimentar. A diminuição da renda na pandemia foi identificada em 93% dos domicílios, a 50% dos entrevistados estavam cadastrados em algum programa socioassistencial sendo a maior parte desse (41%) no Bolsa Família. No período avaliado (junho/julho de 2020), 62,3% dos entrevistados receberam o auxílio emergencial do governo federal. **CONCLUSÃO** A prevalência de insegurança alimentar entre os alunos de escolas públicas de Mariana e Ouro Preto demonstra o senso de urgência na implementação de políticas públicas locais para garantia do direito humano a alimentação adequada e saudável, que pode estar comprometido em função da diminuição da renda causada pela pandemia da Covid-19 e reforça a importância do Programa Nacional de Alimentação Escolar enquanto estratégia de Segurança Alimentar e Nutricional para os alunos das escolas públicas.

Palavras-chave: Segurança alimentar e nutricional; escolares; COVID-19; alimentação escolar;

GESTANTES DA REGIÃO NORTE NO SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DO BRASIL, 2014-2019.

LUANA HELENA NOGUEIRA MOURA; LUISA MARGARETH CARNEIRO DA SILVA;
ALINE DANIELLE DI PAULA SILVA RODRIGUES; ALESSANDRA CARVALHO DOS
SANTOS.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O peso materno durante a gestação, demonstrado pela análise do Índice de Massa Corporal no momento do acompanhamento nutricional, revela um importante fator a ser considerado no estado de saúde da gestante, do feto, do recém-nascido e durante os primeiros anos de vida da criança (NUNES, 2015). Por mais que a mudança de peso durante a gestação seja algo normal, os extremos na classificação desse índice antropométrico, tanto o baixo peso quanto a obesidade, podem propiciar morbidades maternas, como infecções urinárias, síndrome hipertensiva na gestação e a diabetes mellitus gestacional, esta última chega a ser 3 vezes maior em gestantes obesas. Além disso, em mulheres com peso inadequado para a idade gestacional, há o maior risco de nascimentos prematuros (ZANOTTI; CAPP; WENDER, 2015). Dessa forma, avaliar o estado nutricional de gestantes é uma medida profilática fundamental contra a morbimortalidade materno-infantil de uma determinada região, que precisa ter sua importância mais enfatizada por políticas públicas e protocolos de saúde e nutrição que avaliem e estabeleçam estratégias nutricionais eficazes para reduzir as inúmeras mazelas associadas. **OBJETIVO** Descrever o estado nutricional de gestantes residentes da Região Norte do Brasil durante o período entre 2014 e 2019. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo ecológico e descritivo, realizado a partir de dados secundários disponibilizados para consulta pública no site do Departamento de Informática do Ministério da Saúde do Brasil, através do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Os dados selecionados foram referentes ao Índice de Massa Corporal e ao consumo alimentar de gestantes da Região Norte do país, durante os anos de 2014 a 2019. **RESULTADOS** Durante os anos de 2014 a 2019, houve um total de 402.301 mulheres na Região Norte cujo o estado nutricional na fase gestacional foi acompanhado e notificado no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Em relação ao Índice de Massa Corporal, observou-se que 19,98% ($16.392 \pm 4.294,33$) estavam na classificação de Baixo Peso, 41,67% ($34.189 \pm 9.378,21$) com Índice considerado Adequado ou Eutrófico, 25,26% ($20.727 \pm 6.254,12$) na condição de Sobrepeso e, por fim, 13,09% ($10.742 \pm 3.449,16$) foram classificadas com Obesidade. Já em relação aos resultados obtidos sobre o hábito de realizar pelo menos três refeições ao dia, só foi possível analisar dados a partir de 2015, pois o ano de 2014 não possuía notificações no Sistema. Além disso, da totalidade de gestantes acompanhadas entre os anos de 2015 a 2019, apenas 23.406 foram consultadas em relação ao consumo alimentar, das quais 68,58% ($3.210 \pm 582,17$) tinham o hábito de realizar no mínimo 3 refeições diárias. Apesar das amostras serem distintas quando buscamos o hábito de realizar no mínimo 3 refeições diárias, os dados mostram que a cada 10 mulheres, 3 faziam menos que três refeições diárias. **CONCLUSÃO** No período do estudo, os diagnósticos nutricionais de risco como Baixo Peso, Sobrepeso e Obesidade atingem mais da metade da população analisada, o que revela um problema crônico: mulheres estão gerando seus filhos em uma condição de saúde desfavorável que, infelizmente, muitas vezes é negligenciado pelos poderes de saúde. Quase um terço das grávidas não faz no mínimo três refeições diárias, portanto, isso indica o ambiente de insegurança alimentar no qual vivem essas mulheres.

Palavras-chave: Antropometria; diagnóstico; gestação; índice de massa corporal; sobrepeso

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NAS ESCOLAS COMO FORMA DE APRENDIZADO: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA COM PRÉ-ESCOLARES

MARILIA ALVES REIS PANTOJA; ALESSANDRA ALMEIDA NASCIMENTO; CARLA TAINARA FILHO MOURA; CAMILA LORENA RODRIGUES MACHADO.
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A educação alimentar é de suma importância para formação do indivíduo, desde a infância (BEZERRA, 2018). A formação de hábitos alimentares seguem o princípio vital da família como base principal, todavia a escola possui um papel importante para o desenvolvimento infantil. Diante disso, a alimentação escolar nas escolas públicas tem como campo de interação o Programa Nacional de Alimentação Escolar, esse tem como propósito de promover uma educação alimentar e nutricional e atender as necessidades nutricionais dos alunos nesse período escolar. Em 2009 foi promulgada a lei nº 11.947, que apodera-se sobre a alimentação escolar na educação básica, na rede pública de ensino. Nesse sentido, nota-se que desde a infância, a importância do conhecimento e hábito alimentar influencia no desenvolvimento da criança, desse modo, implementar atividades educativas nas escolas podem melhorar positivamente a saúde do indivíduo, tornando-o mais informado e praticando hábitos alimentares saudáveis. **OBJETIVO** O trabalho apresenta um relato de experiência de educação alimentar e nutricional, a partir de métodos dinâmicos em uma escola de educação infantil da rede municipal em Belém-PA. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência de ações e dinâmicas educativas, com ênfase na alimentação saudável, desenvolvido em uma escola de educação infantil em Belém/PA, em março de 2020, contando com a participação de 50 crianças, de ambos os sexos, da faixa etária de 4 a 9 anos de idade. As atividades foram compostas por um semáforo da alimentação e desenhos de pintura relacionados as frutas, vegetais e carboidratos. Outra atividade realizada foi o jogo da memória com frutas e vegetais, trabalhando a habilidade de lembrar e identificar o nome dos alimentos, dessa maneira, contribuindo para o aprendizado das crianças. **RESULTADOS** Os alunos mostraram interesse nas atividades propostas e participaram ativamente expondo suas opiniões, gostos, preferências e aversões aos alimentos. Notou-se que a grande maioria consumia ultraprocessados em casa, assim como no ambiente escolar, apesar da faixa etária, os alunos já possuíam noções básicas dos nutrientes presentes nos alimentos e todos conheciam os grupos alimentares, como por exemplo as frutas, verduras e oleaginosas, consumindo, em média, duas vezes por semana esses grupos de alimentos. **CONCLUSÃO** O presente estudo reforça a necessidade de reflexão acerca da importância do nutricionista no ambiente escolar, haja vista que o profissional é habilitado para atuar na área de promoção da saúde e promover novos hábitos alimentares desde a infância. Portanto, ressalta-se a importância da prática de atividades lúdicas e manuais, haja vista que foram consideradas ferramentas positivas ao longo da experiência, desse modo, contribuindo na reflexão, participação, informação e conhecimento sobre a temática abordada, estabelecendo a interação entre os escolares e os graduandos.

Palavras-chave: Educação Alimentar; Ambiente Escolar; Atividades Lúdicas.;

AValiação DO CONSUMO DE CARBOIDRATOS REFINADOS E PRESENÇA DE DIABETES MELLITUS EM IDOSOS PARTICIPANTES DE UM ATENDIMENTO AMBULATORIAL EM BELÉM DO PARÁ.

WALYSON SANTOS DE SOUZA¹; ARÍCIA MONTEIRO MAIA²; MILENA DE FATIMA MONTEIRO LOPES¹; ADRIANE FONSECA DE SOUZA¹; FLÁVIO SANTOS DA SILVA¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL; 2. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO JOÃO DE BARROS BARRETO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Dentre os fatores de risco para as doenças crônicas não transmissíveis: os hábitos e consumos alimentares são fortes preditores do risco, sobretudo na população geriátrica. A notória preocupação dos profissionais vale-se no consumo exacerbado de carboidratos refinados, que incluem doces e bebidas gaseificadas, farinha branca e outros alimentos que perdem seu teor nutritivo no processo de refinamento. O déficit nutritivo na alimentação proporciona o diagnóstico dessas diversas doenças, entre elas a Diabetes Mellitus, sendo uma das principais responsáveis pelo acometimento em idosos. **OBJETIVO** Avaliar o consumo de carboidratos refinados e a presença de diabetes mellitus em idosos atendidos ambulatorialmente na cidade de Belém do Pará. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo, realizado de setembro a dezembro de 2019, no ambulatório de nutrição do Hospital Universitário João de Barros Barreto, com idosos, de ambos os sexos, com idades entre 60 e 90 anos, no qual foi realizada a avaliação do consumo de carboidratos refinados, através da aplicação de um questionário de frequência alimentar, e da análise dos prontuários eletrônicos dos pacientes quanto ao diagnóstico de diabetes. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do próprio hospital escola da Universidade Federal do Pará, sob o parecer: 3.599.208 e Certificado de Apresentação de Apreciação Ética: 20655319.9.0000.0017. **RESULTADOS** Foram avaliados 106 pacientes, sendo 72,6% (n=77) do sexo feminino e 27,3% (n=29) do masculino. A análise do consumo de carboidratos refinados mostrou que, o pão francês/caseiro/forma era consumido por 33% (n=35) dos paciente diariamente e 34% (n=36) até 3 vezes na semana, 29,2% (n=31) consumiam diariamente e 33% (n=35) até 3 vezes na semana bolacha salgada/doce/biscoito/torrada, 37,7% (n=40) consumiam diariamente e 25,4% (n=27) até 3 vezes na semana macarrão/macarrão instantâneo, 5,6% (n=6) consumiam diariamente e 5,6% (n=6) até 3 vezes na semana suco artificial, 13,2% (n=14) consumiam diariamente e 7,5% (n=8) até 3 vezes na semana refrigerante, 26,4% (n=28) consumiam diariamente e 9,4% (n=10) até 3 vezes na semana bolo/tortas/pavê e 7,5% (n=8) consumiam diariamente e 4,8% (n=5) até 3 vezes na semana chocolate/brigadeiro. Quanto à presença de Diabetes Mellitus, foi detectada em 45,2% (n=48) dos idosos. **CONCLUSÃO** Em relação à prevalência do diagnóstico de Diabetes Mellitus verificou-se que aproximadamente metade dos idosos estavam com a comorbidade instalada. Em relação ao consumo de carboidratos refinados, foi verificado que o consumo de carboidratos simples e refinados ocorreu em boa parte das refeições por grande parte da amostra, podendo gerar complicações no estado nutricional, descontrole nos níveis glicêmicos e complicações da doença nos pacientes diabéticos e exposição ao risco de acometimento pela patologia aos não diabéticos.

Palavras-chave: Carboidratos refinados; Idoso; Diabetes mellitus;

AÇÃO SOCIAL: EDUCAÇÃO NUTRICIONAL SOBRE A PROMOÇÃO DO ALEITAMENTO MATERNO EM UMA UNIDADE DE SAÚDE - RELATO DE EXPERIÊNCIA

NAYARA LÚCIA GUIMARÃES COSTA; DEISIANE DA SILVA FERREIRA; ISABELA LETICIA ROSA DOS SANTOS; ELIZANDRA SORAIA DA COSTA CARDOSO; PABLO AUGUSTO GURJAO PRAXEDES.
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Na área de saúde as ações sociais são realizadas para promoção de qualidade de vida da população, esclarecimento de dúvidas sobre doenças, causas e tratamento, avaliação nutricional e orientação nutricional. As finalidades da educação superior não se limitam apenas na formação acadêmica, mas que devem envolver a interação entre a academia e a população. **OBJETIVO** Delimitar a experiência de alunos do curso de nutrição sobre uma ação social voltada para aleitamento materno em uma unidade de saúde. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo do tipo relato de experiência, sobre uma ação social realizada no dia 21 de fevereiro de 2020, por uma Universidade privada em parceria com uma unidade municipal de saúde do Distrito de Icoaraci, em Belém do Pará, no qual contou com 05 estudantes do curso de nutrição, que estavam no 7º semestre, e 01 nutricionista responsável por monitorar as atividades e os alunos. A atividade realizada na ação foi iniciada com a apresentação de um painel ilustrativo com o tema amamentar é e palavras que se relacionavam com o tema amamentação. A atividade foi iniciada da seguinte forma: no painel as palavras estavam vedadas com uma placa e nessa placa continha números escritos de um a sete, cada participante, ao escolher um número, desvendava uma palavra relacionada ao tema amamentar é, expondo o achado para todos presentes na ação. As palavras presentes no painel eram: amor, suficiente, proteção, economia, saúde, persistência e vínculo. Após a descoberta de cada palavra, os estudantes explicavam o porquê a amamentação estava relacionada com aquele termo. Por exemplo, amamentar é proteção, pois o leite materno protege contra diarreias, infecções, pneumonia, auxilia no fortalecimento dos músculos do rosto, dentre outros benefícios. **RESULTADOS** Cerca de 20 participantes acompanharam a atividade, além dos pais e avós presentes como ouvintes, no total de 45 pessoas. O público atendido foram mulheres adultas, entre 19 e 40 anos. Após a atividade proposta os participantes receberam folders educativos com informações do guia alimentar para crianças menores de 2 anos de idade, assim tirando dúvidas e descobrindo mitos e verdades sobre a amamentação, além de receberem dicas para facilitar esse processo. Diante do exposto, foi possível observar que o público tinha muitas dúvidas sobre a lactação e pega correta do bebê, além de não entenderem a importância da amamentação para o vínculo da mãe com o bebê e saúde de ambos. **CONCLUSÃO** Tal ação, mostrou a importância da educação nutricional para lactantes, no qual se encontram em um momento de descoberta e ainda passam por inúmeros questionamentos advindos de familiares e amigos sobre a forma como amamenta seu bebê.

Palavras-chave: Aleitamento materno; Amamentação; Saúde.;

QUALIDADE DE VIDA EM IDOSOS COM PRESENÇA E AUSÊNCIA DE SINTOMAS DEPRESSIVOS

ANA CAROLINA SOUZA FERNANDES AZEVEDO; LUANA KAROLINE FERREIRA;
LUANA SOUZA PRADO; MARIA ELISA CAPUTO FERREIRA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA, JUIZ DE FORA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO Segundo a Organização Mundial da Saúde, qualidade de vida é a percepção do indivíduo de sua inserção na vida, no contexto da cultura e sistemas de valores nos quais ele vive e em relação aos seus objetivos, expectativas, padrões e preocupações. Esse construto pode sofrer impacto de transtornos mentais, como a depressão, que como em qualquer fase da vida, pode manifestar-se também na velhice. Estudos apontam uma relação entre sintomas depressivos e qualidade de vida neste público (idosos), tendo os domínios da qualidade de vida afetados negativamente pela gravidade da depressão. **OBJETIVO** Comparar os domínios da qualidade de vida em idosos com e sem sintomas depressivos. **METODOLOGIA** A pesquisa possui abordagem quantitativa e delineamento transversal. Para avaliar a qualidade de vida foi aplicado o Medical Outcomes Study 36-Item Short Form (SF-36), questionário composto por 36 itens que englobam oito domínios e para avaliar a depressão geriátrica foi aplicado a Escala de Depressão Geriátrica (EDG). Os idosos foram abordados em locais públicos, convidados a participar da pesquisa e informados sobre os procedimentos. Aqueles que aceitaram participar do estudo assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os dados foram analisados por meio do software SPSS 21 e o nível de significância adotado foi de p . **RESULTADOS** Participaram do estudo 58 idosos de 60 a 88 anos, sendo a amostra constituída predominantemente por mulheres (98,2%). Desses idosos, 46,6% ($n=27$) não tinham nenhum sintoma depressivo (grupo 1) e 53,4% ($n=31$) apresentavam sintomas leves de depressão (grupo 2). Não foi identificado nenhum participante com depressão severa. As médias (DP) do grupo 1 para os domínios Capacidade Funcional, Limitação por aspectos físicos, Dor, Estado geral de Saúde, Vitalidade, Aspectos sociais, Aspectos Emocionais e Saúde Mental foram de 76,7(18,5); 93,5(14,8); 68,8(20,6); 72,9(16,7); 70,6(17,2); 81,9(18,1); 90,1(22,3); 76,8(17,5) e as do grupo 2 foram de 63,2(25,8); 58,9(43,6); 63,7(25,5); 66,2(18,7); 63,9(21,6); 75,4(23,6); 61,3(37,6); 75,5(18,1), respectivamente. Nas dimensões Capacidade Funcional, Limitação por aspectos físicos e Aspectos emocionais o grupo 1 teve uma média maior que a do grupo 2, com valor de p igual a ($p=0,042$), ($p=0,001$), ($p=0,001$) respectivamente. As diferenças entre as médias dos grupos em relação aos outros domínios não foram estatisticamente significativas. **CONCLUSÃO** Foram observadas diferenças significativas para as dimensões Capacidade Funcional, Limitação por aspectos físicos e Aspectos emocionais, comparando os grupos de idosos com quadro psicológico normal e quadro de depressão leve. Quanto aos outros domínios não foram observadas diferenças significativas. Sugere-se estudos futuros com amostras mais amplas para compreender melhor os domínios da qualidade de vida entre esses grupos de idosos.

Palavras-chave: Depressão geriátrica; Envelhecimento; Qualidade de vida;

PANDEMIA, ISOLAMENTO SOCIAL E QUARENTENA: O QUE MUDOU NA ALIMENTAÇÃO DOS BRASILEIROS NOS ÚLTIMOS MESES.

ADRIELLE VITORIA DOS SANTOS MANFREDO; LETICIA BARROS HOYOS; TAISE CUNHA DE LUCENA; JESSICA DA SILVA MATOS; ALINE PRADO DOS SANTOS.
ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O consumo de alimentos saudáveis como frutas, legumes, verduras e vegetais reduziram desde o início do isolamento social, já o consumo excessivo de ultraprocessados como, hambúrgueres, pizzas e refrigerantes é crescente, o que pode desencadear mazelas a saúde. Além disso, o aumento de refeições prontas através de entregas por aplicativos (delivery) na quarentena tornou-se um serviço essencial. Há necessidade de novos estudos que ofereçam pesquisas em prol da saúde. Assim, o Guia Alimentar Para a População Brasileira é uma ferramenta que abrange informações de escolhas alimentares adequadas e saudáveis e foi usado como base para a criação do Guia de Alimentação Saudável em Tempos de COVID-19, visando à segurança alimentar e educação nutricional. A ingestão de alimentos com maior densidade calórica e quantidade de gorduras podem aumentar o risco de doenças crônicas. A alimentação saudável é um dos fatores primordiais para a saúde, é significativo para manter o bem estar em tempos de quarentena. Sendo assim, a criação do guia é necessária para entendermos o novo modo de viver, sendo este, um momento para repensar nas escolhas alimentares e através do material disponibilizado obter dicas de compras, higienização, congelamentos e armazenamento de alimentos. **OBJETIVO** Elencar os produtos ultraprocessados mais consumidos pela população brasileira no período de distanciamento social. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de revisão bibliográfica integrativa, nas quais foram feitas buscas nas bases de dados Scientific Electronic Library Online, Google acadêmico e Biblioteca Virtual em Saúde, os descritores: COVID- 19, isolamento social e ultraprocessados. Em seguida, foram identificados e selecionados os artigos. **RESULTADOS** O Brasil tem sofrido uma situação difícil, com a presente pandemia do Coronavírus (COVID-19), tendo-se, a necessidade do isolamento social, e consequentemente, gerando dúvidas em relação às necessidades humanas. Um dos resultados mais notáveis nessas circunstâncias foram o aumento do consumo de ultraprocessados, aqueles industrializados que são realizados com a adição elevada de componentes como sal, açúcares, óleos e gorduras, além de elementos sintetizados em laboratório. A elevada aquisição de produtos processados e/ou ultraprocessados se deve ao fácil acesso e custo menor desses quando comparados a alimentos in natura. Muitos possuem preferência nesses produtos sem saber dos efeitos maléficos a saúde. Esses hábitos perante o cenário atual podem contribuir de forma negativa no sistema imunológico, contribuindo para um quadro crítico grave perante o vírus. O índice de doenças crônicas como diabetes, hipertensão, obesidade, dentre outras patologias também pode elevar-se. Dentre os alimentos mais consumidos estão: pizza (67%), hambúrgueres (47%), brasileira (44%), sanduíches (41%), massas (39%), grelhados/churrascarias (36%), doces e bolos (32%), salgados (31%) e açaí (29%). **CONCLUSÃO** A alimentação é vista como um pilar da vida e deve ser estimulada ao consumo consciente, envolvendo bem estar e qualidade de vida. Apesar de aos poucos já estarmos retornando ao novo normal que é um mundo diante e pós pandemia faz-se necessário estimular o equilíbrio, para

que haja uma conscientização. Assim, permitindo escolhas mais saudáveis e harmoniosas, evitando o surgimento de doenças crônicas futuramente.

Palavras-chave: Alimentação saudável; Hábitos alimentares; Produtos ultraprocessados;

ENCONTROS FORMATIVOS DE PROFISSIONAIS DE SAÚDE DO SUS E O ENFRENTAMENTO DA OBESIDADE

FERNANDA PONS MADRUGA; JULIANA BITTENCOURT GARCIA; DENISE PETRUCCI GIGANTE; MARGARETE OLEIRO MARQUES; CRISTINA CORREA KAUFMANN; GICELE COSTA MINTEM.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O projeto Conhecimento sobre alimentação saudável e adequação às recomendações alimentares e nutricionais brasileiras: indissociabilidade entre a pesquisa epidemiológica, ensino e extensão na atenção nutricional no âmbito do Sistema Único de Saúde, financiado pelo Ministério da Saúde, envolveu os 22 municípios da 3ª Coordenadoria Regional de Saúde do Rio Grande do Sul. Dentro do eixo Formação, buscamos desenvolver estratégias inovadoras de formação de trabalhadores da saúde e de gestores, para a promoção da alimentação adequada e saudável e para a prevenção e tratamento da obesidade. O enfrentamento da obesidade é um desafio para a saúde pública, pois ao mesmo tempo que se trata de uma doença crônica não transmissível em crescente avanço, é um fator de risco para outras doenças. **OBJETIVO** Realizar atividades de formação com profissionais de saúde, envolvidos com a atenção nutricional, para o enfrentamento e controle da obesidade. **METODOLOGIA** Como metodologia propositiva foi utilizada a abordagem qualitativa de pesquisa-ação, a fim de realizar o diagnóstico da situação da obesidade nos territórios e priorizar o envolvimento dos profissionais na busca de soluções práticas ao seu enfrentamento. O traço principal da pesquisa-ação é a opinião e as discussões do grupo, ela serve de instrumento para a ação social. Como procedimentos foram incluídos análise de realidade e reflexão coletiva sobre dados decorrentes da ação dos envolvidos, bem como oficinas e seminários, conforme a necessidade do grupo. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Enfermagem da Universidade Federal de Pelotas, com parecer número 3.166.109 e todos os participantes assinaram o TCLE. **RESULTADOS** A partir dos princípios da pesquisa-ação que orientaram o estudo, pretendeu-se que os participantes envolvidos assumissem o protagonismo exponencial na condução do trabalho, na perspectiva da autonomia da ação. Baseados na sua própria realidade e, junto aos pesquisadores, os participantes formularam alternativas para resolução das dificuldades levantadas. Foram 3 Encontros Formativos. Dos 22 municípios convidados, participaram 13 municípios no I Encontro e 11 municípios nos II e III Encontros. Ao todo foram 77 participantes, das mais diversas áreas. **CONCLUSÃO** Os Encontros Formativos tiveram um impacto muito positivo, possibilitando que os participantes identificassem os problemas de seus municípios e propusessem ações de enfrentamento e resolução dos mesmos. Concluímos que a pesquisa-ação revelou-se uma metodologia eficiente na atividade proposta, uma vez que os participantes mostraram-se engajados

na busca de alternativas viáveis para a resolução dos problemas identificados, de acordo com cada realidade.

Palavras-chave: Enfrentamento; obesidade; Formação; pesquisa ação;

A EXTINÇÃO DO CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL E SEUS EFEITOS NA GARANTIA DO DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA

ANA CAROLINA DAS VIRGENS MAGALHÃES.
UNICEUB, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO Há mais de duas décadas, o Brasil empreende esforços para garantir a Segurança Alimentar e Nutricional da população. Contudo, o atual contexto político e econômico favorável ao liberalismo e ao conservadorismo, refuta a importância da participação popular nas políticas do país. Assim, a extinção do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, responsável por monitorar a realização progressiva do Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável, provoca mudanças no modelo de participação da sociedade civil e no compromisso com o cumprimento de ações exigidas pela sociedade. **OBJETIVO** Analisar os impactos da extinção do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional na realização progressiva do Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável. **METODOLOGIA** Trata-se do recorte de uma pesquisa de Iniciação Científica. A pesquisa dividiu-se em duas etapas principais: a realização de pré-teste e condução de entrevistas semi-estruturadas; e análise dos Discursos do Sujeito Coletivo. Foram realizadas oito entrevistas, com amostra definida por conveniência ou rede de contato. Foi considerado critério de seleção sujeitos envolvidos em movimentos favoráveis à revogação da medida provisória nº 870/2019 ou ter sido membro titular/ suplente do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário de Brasília, número CAAE: 21380719.0.0000.0023. **RESULTADOS** Os entrevistados acreditam que a extinção do Conselho provoca (i) Desestruturação do Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional (n=7), (ii) Mudanças no Modelo de Participação Popular e Controle Social (n=7), (iii) Violação do Direito à Alimentação (n=5), (iv) Perda do Espelho de Referência para Estados e Municípios (n=3); e (v) Perda de Visibilidade Política na Agenda (n=2). Os entrevistados pensam que a extinção tem um impacto institucional formal, porque o CONSEA foi a alma do SISAN, quem o pensou. Não foi só um canal de participação extinto, mas um componente com um papel forte de coordenar os outros componentes. A extinção traz o desmantelamento e tira uma peça-chave, empobrece a capacidade do Estado de planejar e implementar políticas públicas adequadas. Desmembrou e fragmentou processos, então acabou com o sistema. Segundo os entrevistados, a extinção é a supressão e o desmonte do próprio sistema, o que infringe a Declaração Universal dos Direitos Humanos e a Constituição Federal, que defende não só a alimentação adequada, mas a participação popular nas políticas. Para os entrevistados é privar os gestores públicos de um diálogo com as pessoas que vivem a realidade. As necessidades da população precisam ser escutadas e esse diálogo não existe mais. O

Conselho era um espaço que exigia e pressionava o Estado para efetivar temas como água, distribuição equitativa de renda e alimentos, terra, agrotóxicos, regulações, que foram fundamentais para a saída do país do Mapa da Fome, redução da mortalidade infantil e da insegurança alimentar grave. A extinção do CONSEA, é o rompimento com a equidade, desprotege quem mais precisa. CONCLUSÃO A própria existência do Conselho era o potencial inovador e transformador da Política, uma vez que incluía a participação colaborativa de diversos segmentos. A sua extinção trouxe desarticulação entre sociedade civil e Estado, inviabilizou o monitoramento da Política e infringiu princípios como equidade e transparência, colocando em risco o Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável da população.

Palavras-chave: CONSEA; .Direito Humano à Alimentação Adequada; .Discurso do Sujeito Coletivo; .Participação Popular;

AMBIENTE ALIMENTAR DOMICILIAR NA PANDEMIA DA COVID-19: ALUNOS DAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE MARIANA E OURO PRETO - MINAS GERAIS

PRISCILA PENA CAMARGO; MARIANA CARVALHO DE MENEZES; RAQUEL DE DEUS MENDONÇA; ADRIANA LÚCIA MEIRELES; ERICA COSTA RODRIGUES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO A COVID-19, causada por um coronavírus recém-descoberto SARS-CoV-2, trata-se de uma doença infecciosa e altamente contagiosa, sendo declarada uma pandemia em março de 2020. Nas escolas públicas, houve a interrupção do acesso à alimentação escolar, o que pode significar para algumas crianças a vivência da insegurança alimentar². Para minimizar o impacto da interrupção, esferas estaduais e municipais foram responsabilizadas pelo aporte de alimentos aos alunos da rede pública, com o uso de recursos federais e próprios, para disponibilizar cestas básicas³. Entretanto, a oferta de cestas básicas não garante uma situação de segurança alimentar, principalmente em populações com menor poder aquisitivo, pois é necessário que o alimento esteja disponível⁴. **OBJETIVO** Avaliar o ambiente alimentar domiciliar e o acesso aos alimentos no bairro dos alunos atendidos pela rede municipal de ensino de Mariana e Ouro Preto-MG. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal com amostra representativa de alunos matriculados em escolas públicas de Mariana e Ouro Preto MG. Os dados foram coletados por meio de entrevista com os responsáveis pelos alunos de creches, escolas infantis e do ensino fundamental, via telefone, nos meses de junho e julho de 2020. Foi aplicado um questionário para investigar as condições socioeconômicas (estado civil, escolaridade e renda) e a disponibilidade de alimentos nos domicílios. A disponibilidade, a acessibilidade domiciliar de alimentos e o acesso aos alimentos no bairro dos entrevistados foram avaliados por questionário adaptado do Estudo Nacional de Alimentação e Nutrição Infantil⁵. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Ouro Preto, sob o CAAE: 32005120.6.0000.5150. **RESULTADOS** Foram entrevistados 564 responsáveis por alunos (entre 1 e 14 anos de idade) das creches e escolas municipais. A renda de 55,4% dos domicílios

entrevistados era de 1 a 2 salários mínimos e 57,1% dos entrevistados relataram queda na renda domiciliar na pandemia. Em relação às cestas básicas disponibilizadas pela gestão municipal, 64,7% dos entrevistados relataram necessidade de receber e 46,7% deles tiveram acesso durante a pandemia. Para 61,2% dos entrevistados é fácil comprar em seus bairros frutas, legumes e verduras e para 81,9% deles é fácil comprar refrigerantes e guloseimas. Observou-se baixa disponibilidade de frutas (45,2%), hortaliças (32,6%) e carnes (40,5%) nos domicílios. Os refrigerantes estavam presentes em 34,5% dos domicílios. **CONCLUSÃO** **CONCLUSÕES** Nos domicílios dos alunos, durante a pandemia de COVID-19, há graves problemas de disponibilidade e acessibilidade de alimentos, principalmente de alimentos marcadores de uma alimentação saudável.

Palavras-chave: alimentação.nutrição.ambiente alimentar.escolas

REDUÇÃO DE DANOS: ESTRATÉGIAS NUTRICIONAIS IMPLEMENTADAS PARA ATENDIMENTO DE USUÁRIOS MAIS VULNERÁVEIS DO CENTRO DE APOIO PSICOSSOCIAL UERJ DURANTE A PANDEMIA DO NOVO CORONAVÍRUS.

JÉSSICA PEREIRA SAMPAIO; RENATA DA CONCEICAO SILVA CHAVES; MAYARA SILVA DE OLIVEIRA; ERIANE DA SILVA BAHIA; ANALIA DA SILVA BARBOSA; JESSICA MARIA PIMENTEL DA SILVA.
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Em março de 2020, na cidade do Rio de Janeiro, o novo Coronavírus começou a tomar proporções maiores. Com o crescente número de indivíduos infectados, casos suspeitos e óbitos, tornaram-se necessárias medidas de isolamento social, para uma possível diminuição de casos da doença. O Centro de Atenção Psicossocial da UERJ, com a sua equipe multidisciplinar, atende diariamente indivíduos com transtornos psíquicos com necessidades de tratamento intensivos e semi intensivos. Devido a pandemia, houveram alterações na conformação de atendimentos, incluindo os nutricionais que garantiam à cerca de 73 % dos usuários às únicas refeições diárias. **OBJETIVO** Descrever as estratégias desenvolvidas pela equipe de nutrição e do serviço social durante a pandemia pelo COVID-19 visando assistência e a redução de danos à usuários mais vulneráveis atendidos pelo Centro de Atenção Psicossocial da UERJ. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência realizado por trabalhadores e estudantes das áreas de nutrição e serviço social durante as alterações do processo de trabalho e de fornecimento de alimentos oriundo das adaptações necessárias frente ao combate do COVID. **RESULTADOS** Dos 60 usuários inscritos no serviço e que tinham a frequência semanal para tratamento, foi verificado que cerca 50% tinham necessidade de se alimentarem no serviço não tendo outra fonte de obtenção de alimentos. Além disso, cinco usuários se encontravam em situação de rua, tendo o CAPS como unidade de apoio para alimentação e higiene. E um dos usuários, foi identificado com um nível de vulnerabilidade socioeconômica e psiquiátrica ímpar que impossibilitava a não realização da refeição dentro da unidade. Para tentar reduzir os danos, possíveis crises e agravamento do quadro psíquicos oriundos da falta de alimentação foram realizadas parcerias para o fornecimento do desjejum junto ao CRAS da área. Além disso, foram feitas parcerias com

Organizações não governamentais para o fornecimento de cestas de alimentos básicas aos 30 usuários vulneráveis elencados previamente. E visando a melhoria das condições psíquicas e a manutenção do estado nutricional, o fornecimento diário da refeição ao usuário identificado com situação peculiar seguindo as condições higiênico sanitárias e de isolamento prevista pelo Ministério da Saúde. **CONCLUSÃO** Torna-se evidente que a pandemia do novo Coronavírus influenciou diretamente no estado de saúde dos pacientes da clínica, sendo necessário uma maior atenção da equipe multidisciplinar e de adequar-se a novos modelos de atendimento para suprir as demandas dos pacientes.

Palavras-chave: CORONAVÍRUS; SAÚDE MENTAL; NUTRIÇÃO; CAPS;

MORTALIDADE POR DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS ATRIBUÍDA AOS FATORES DE RISCO DIETÉTICOS NO BRASIL EM 2017: ESTUDO GLOBAL BURDEN OF DISEASE 2017

MAGDA DO CARMO PARAJÁRA; BRUNA CAROLINA RAFAEL BARBOSA; MARIANA CARVALHO DE MENEZES; ISIS ELOAH MACHADO; ADRIANA LÚCIA MEIRELES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO As doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) são um dos principais e mais desafiadores problemas de saúde pública no mundo (WHO, 2020). No Brasil, esse cenário não é diferente (SCHIMIDT et al., 2011; WHO, 2020). Por esse motivo, o monitoramento da magnitude das doenças crônicas não transmissíveis e seus fatores de risco no país têm sido, há alguns anos, uma prioridade no que diz respeito ao desenvolvimento e implementação de políticas públicas (BRASIL, 2011). Entre os principais fatores de risco modificáveis relacionados à morbimortalidade por doenças crônicas não transmissíveis, destaca-se a alimentação inadequada (WHO, 2020). Nesse sentido, faz-se necessário compreender o panorama atual da mortalidade por doenças crônicas não transmissíveis atribuída aos fatores de risco dietéticos no Brasil. **OBJETIVO** Analisar a taxa de mortalidade por doenças crônicas não transmissíveis atribuída aos fatores de risco dietéticos no Brasil, em 2017. **METODOLOGIA** Estudo descritivo com estimativas do estudo Global Burden of Disease (GBD) 2017. Avaliou-se a taxa de mortalidade por doenças crônicas não transmissíveis atribuída aos fatores de risco dietéticos no país, para indivíduos adultos (25 anos ou mais), de ambos os sexos, em 2017. A taxa de mortalidade foi padronizada por idade e apresentada com seus respectivos intervalos de incerteza de 95% (II95%). **RESULTADOS** Em 2017, a taxa de mortalidade por doenças crônicas não transmissíveis atribuída aos fatores de risco dietéticos foi de 93,4 (II95%: 84,9101,9)/100.000. As doenças cardiovasculares (78,2 [II95%: 70,485,8]/100.000) representaram a principal causa de óbito e os fatores de risco individuais que mais contribuíram foram a dieta deficiente em grãos integrais (23,6 [II95%: 15,732,6]/100.000), alta em sódio (20,0 [II95%: 3,741,1]/100.000) e deficiente em vegetais (19,6 [II95%: 10,530,3]/100.000). O câncer (7,0 [II95%: 5,68,4]/100.000) foi a segunda maior causa de óbito, sendo que os fatores que mais contribuíram foram a dieta alta em sódio (2,2 [II95%: 0,44,4]/100.000), deficiente em cálcio (2,0 [II95%: 1,22,8]/100.000) e frutas (1,7 [II5%:

0,72,9]/100.000). Por fim, diabetes mellitus (6,5 [II95%: 4,78,6]/100.000) foi a terceira causa de óbito e os fatores que mais contribuíram foram as dietas deficientes em grãos integrais (3,2 [II95%: 1,84,9]/100.000), em nozes e sementes (2,2 [II95%: 1,13,4]/100.000) e frutas (1,0 [II95%: 0,22,1]/100.000). **CONCLUSÃO** Os resultados mostram o impacto das doenças crônicas não transmissíveis atribuídas aos fatores de risco dietéticos no país, sendo as doenças cardiovasculares, câncer e diabetes mellitus as principais causas de óbitos. A dieta deficiente em grãos integrais foi o fator de risco com maior contribuição para a taxa de mortalidade por doenças cardiovasculares e diabetes. Em contrapartida, a dieta rica em sódio destacou-se para o acometimento por câncer. Com isso, o estudo avança ao evidenciar a carga da mortalidade atribuída exclusivamente aos fatores dietéticos, destacando quais os principais fatores de risco para as principais doenças crônicas não transmissíveis. Agradecimentos: O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001, do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais (FAPEMIG) e da Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP).

Palavras-chave: Dieta; Epidemiologia nutricional; Fatores determinantes de mortalidade; Óbito;

A ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL A DISTÂNCIA NO ÂMBITO DA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE: REFLEXÕES SOBRE A ESTRATÉGIA DE ACOMPANHAMENTO EM TEMPOS DE PANDEMIA

NATHALIE ALVES DOS SANTOS KOUBIK¹; REGINA MARIA FERREIRA LANG¹; KARIN LUCIANE WILL²; FERNANDA DO PILAR MACIEL DE MAGALHAES².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, - BRASIL; 2. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE PIRAQUARA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Em 11 de março de 2020 a Organização Mundial da Saúde declarou situação de pandemia devido ao novo coronavírus. No Brasil, órgãos e conselhos profissionais adotaram medidas para o monitoramento de saúde nesse período. O Conselho Federal de Nutricionistas, mediante a Resolução 646, deliberou pela assistência nutricional não presencial, ao considerar o isolamento social e seus efeitos. Assim, por considerar que esta é uma medida que exige novas abordagens, este trabalho buscou refletir sobre esta prática no âmbito do Sistema Único de Saúde. **OBJETIVO** Refletir sobre os desafios e as potencialidades da assistência nutricional à distância em uma Unidade Básica de Saúde durante a situação de pandemia. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência sobre a assistência nutricional à distância realizada desde março de 2020, a partir da vivência em uma unidade de saúde no município de Piraquara, Paraná, cuja cobertura da atenção primária à saúde entre janeiro a abril de 2020 chegou a 85%. Tal assistência, acontece por nutricionistas que compõem a equipe de saúde na região, e se dá mediante ligações telefônicas e/ou por aplicativo de mensagens instantâneas. O público acompanhado, de forma prioritária, são os inscritos no programa municipal de Dietas Especiais, as gestantes e crianças em risco, adultos e idosos com Doenças Crônicas Não Transmissíveis. **RESULTADOS** A prática, permitiu a escolha do contato telefônico e troca de

mensagens instantâneas como canais de atendimento, por serem os meios, relativamente, mais acessíveis à população local. Porém, algumas dificuldades operativas implicaram em deficiências na manutenção do cuidado, como a troca frequente dos telefones e o precário acesso à rede de telefonia móvel e à internet, que resultaram em fragilidades nas ações. Nestes casos, foram necessárias outras medidas para o monitoramento e cuidado, como a busca ativa para atualização dos dados ou ainda o agendamento de consultas presenciais. A organização da rotina familiar também foi identificada como algo a ser considerado. Ademais, a infraestrutura da unidade, também foi classificada como um fator que dificulta o monitoramento à distância. Questões como a indisponibilidade do telefone, a qualidade da ligação e o acesso precário ao sinal de telefonia móvel, foram determinantes para a condução dos trabalhos. De modo que, torna-se imperativo conhecer o território e as dificuldades inerentes a este. Certamente, a pandemia explicitou uma real exclusão digital, que em alguma medida, desafia a equipe de Nutrição a pensar/agir sobre como conduzir as orientações. Dentre as potencialidades verbalizadas, destaca-se o sentimento de se sentir cuidado/cuidada, a segurança e a confiança na equipe de saúde, demonstrando assim que no nível da atenção primária, os princípios da universalidade, equidade e integralidade, podem e devem ser exaltados, mesmo em tempos de pandemia. **CONCLUSÃO** A assistência nutricional à distância tem permitido o respeito às medidas de isolamento social sem negligenciar o monitoramento da situação alimentar e nutricional. Além disso, o risco de exposição, principalmente de quem possui fatores de risco foi potencialmente reduzido. Tal abordagem proporciona uma intervenção direta de cuidados, especialmente para pessoas que pelo isolamento podem estar em condições de vida e saúde mais difíceis. Ainda assim, na prática, algumas situações requerem maior e melhor planejamento, sobretudo, no campo da gestão pública, para que tais medidas à distância sejam mais efetivas.

Palavras-chave: Nutricionista; Longitudinalidade do Cuidado; SUS;

INFLUÊNCIA DOS FATORES SOCIOECONÔMICOS NO ESTADO NUTRICIONAL DE GESTANTES

JUCIANY MEDEIROS ARAUJO; STEFANY MENDONÇA DA COSTA LIMA; VICTORIA VIRGINIA MOREIRA DO REGO; KASHMIR GUEDES MARQUES.
CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO RECIFE, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A gestação é um momento em que a mulher passa por diversas adaptações. É um período que requer um cuidado nutricional elevado. No entanto a alimentação depende de fatores externos. E entender como esses fatores interferem no estado nutricional na gestação é fundamental para saúde materna e fetal. A alimentação depende de fatores externos que podem influenciar nas escolhas e preferências alimentares podendo serem boas ou ruins. Fazendo-se necessária a execução de ações nutricionais e a implantação de educação alimentar e nutricional para os indivíduos, em especial a gestação, por ser um público que requer maiores cuidados em relação ao estado nutricional. **OBJETIVO** Objetivo Geral Analisar o conteúdo bibliográfico referente à interferência dos fatores socioeconômicos no estado nutricional de gestantes. **OBJETIVOS ESPECÍFICOS** Caracterizar as

gestantes quanto às variáveis sociodemográficas; Descrever o consumo alimentar de gestantes Analisar a ingestão de alimentos segundo os grupos alimentares. **METODOLOGIA** As bases de dados utilizadas foram a Biblioteca Virtual em Saúde (BVS), Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (Lilacs), National Library of Medicine (PubMed) e Scientific Eletronic Library Online (SciELO). Foram utilizadas também as seguintes palavras chaves para a busca: gestantes AND fatores associados AND nutrição, e foram encontrados vinte artigos destes, a pesquisa utilizou dez para responder os seus objetivos. **RESULTADOS** Foram levantados três tópicos de relevância para discussão dos resultados, que abordaram a relação dos fatores socioeconômicos com as escolhas alimentares, com o estado nutricional das gestantes, e sua relação com a prevalência de doenças gestacionais constatando assim, a prevalência de interferência dos fatores socioeconômicos como grau de escolaridade, classe econômica, número de membros familiares, situação conjugal, número de gestações e presença de insegurança alimentar relacionado ao estado nutricional de gestantes. **CONCLUSÃO** Diante dos dados obtidos através desta pesquisa bibliográfica foram constatados que os fatores socioeconômicos podem sim afetar o estado nutricional de gestantes tanto no ganho de peso excessivo, quanto em ganho insuficiente. Dentre os fatores que tiveram maior impacto nos estudos incluídos destacaram-se o grau de escolaridade, a classe econômica, o número de membros familiares, a situação conjugal, o número de gestações e a presença de insegurança alimentar. Destaca-se ainda, a necessidade do melhor acompanhamento nutricional, além de aplicar ações que possam assegurar a saúde da mãe e do feto, dado que há um grande número de gestantes que são afetadas pela falta de assistência adequada. Assistência essa que deve ser composta pelo profissional nutricionista juntamente com uma equipe multiprofissional, que se faz essencial, principalmente, pelo fato de haver associação de doenças/intercorrências gestacionais correlacionadas com as condições de vida da mulher.

Palavras-chave: Gestantes; Educação Alimentar e Nutricional; Políticas Públicas;

CORRELAÇÃO ENTRE O NÍVEL DE MASSA MUSCULAR E A PRÁTICA DE ATIVIDADES FÍSICAS EM IDOSOS DE UM ATENDIMENTO AMBULATORIAL EM BELÉM DO PARÁ

EMILLI ROBERTA SOUSA PEREIRA¹; MILENA DE FATIMA MONTEIRO LOPES¹;
FLÁVIO SANTOS DA SILVA¹; WALYSON SANTOS DE SOUZA¹; ARÍCIA MONTEIRO
MAIA²; ADRIANE FONSECA DE SOUZA¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, - BRASIL; 2. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO JOÃO DE BARROS BARRETO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO Atualmente, o processo de envelhecimento na sociedade vem se intensificando, espera-se que em 2025 a população idosa brasileira seja a sexta maior do mundo, e diante desse processo surge a preocupação com o envelhecimento saudável onde a manutenção do estado nutricional adequado e a prática de atividades físicas evitam ou diminuem perdas nutricionais, declínio das habilidades motoras e da quantidade de massa corporal. Além disso, a relação entre esses

dois fatores promove uma melhor qualidade de vida, por isso, é necessário à assistência ao público idoso visto suas vulnerabilidades nutricionais, físicas e psicológicas. **OBJETIVO** Avaliar a correlação entre a perda de massa muscular e a prática de atividades físicas em idosos participantes de um atendimento ambulatorial na cidade de Belém do Pará. **METODOLOGIA** Estudo transversal, descritivo, realizado de setembro a dezembro de 2019, no ambulatório de nutrição do Hospital Universitário João de Barros Barreto, com 103 pacientes idosos, de ambos os sexos, com idades entre 60 e 90 anos, no qual foi realizada a medida antropométrica de circunferência da panturrilha, segundo critérios da Organização Mundial da Saúde (1995), e aplicação de um questionário estruturado com perguntas referentes ao estilo de vida. Ainda, a pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do próprio local, sendo um hospital escola da Universidade Federal do Pará, sob o parecer: 3.599.208 e Certificado de Apresentação de Apreciação Ética: 20655319.9.0000.0017. Para a análise inferencial, os dados foram analisados no programa Microsoft Excel® 2016, para análise estatística foi utilizado o programa BioEstat® versão 5.0, valendo-se do teste de correlação de Spearman, considerando-se a significância de 5%. **RESULTADOS** Dos pacientes, 72,8% (n=75) eram do sexo feminino e 27,1% (n=28) do masculino, com média de idades de 69±9,2 anos. Em relação a circunferência da panturrilha, 88,34% (n=91) estavam com a massa muscular adequada, e 11,65% (n=12) com depleção. No que tange a atividade física, apenas 26,2% (n=27) eram ativos e 73,78% (n=76) sedentários. Além do mais, estatisticamente a relação entre as variáveis de estudo apresentou ausência de correlação e sem significância estatística (rs :0.0936 e p: 0.3471). **CONCLUSÃO** A maior parte da população estudada foi do sexo feminino, apesar da maior parte dos idosos do estudo ser sedentários, isso não foi suficiente para comprometer o nível de massa muscular, visto que a manutenção de um estado nutricional adequado também é relevante para a manutenção da massa muscular adequada.

Palavras-chave: Antropometria; Avaliação Nutricional; Idoso;

ESTUDO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DAS REFEIÇÕES OFERTADAS POR MEIO DE APLICATIVO DE FOOD DELIVERY EM MEIO A PANDEMIA DO COVID-19, NO DISTRITO FEDERAL, BRASIL, 2020

ELIZABETH DE SOUSA EMERICK; MARCELA CORTES OLIVEIRA; MARIANA PEREIRA DOS SANTOS MATTOS; GUILHERME FALCÃO MENDES; IZADORA APARECIDA PINTO NEIVA; WINICIUS ISAQUI DOS SANTOS GUIMARAES.
UNIVERSIDADE CATÓLICA DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A demanda de pedidos por aplicativos de entrega aumentou diante da pandemia do COVID-19. Esse cenário pode promover mudanças alimentares e no perfil nutricional da população. Parte disso pode ser atribuído ao acesso facilitado de alimentos potencialmente não-saudáveis. **OBJETIVO** Avaliar a interface do aplicativo de food delivery, quanto a qualidade das refeições ofertadas nas regiões administrativas do Distrito Federal. **METODOLOGIA** Estudo transversal, do tipo observacional, de amostragem não-probabilística de conveniência, que investiga dados primários

dentro do aplicativo. A pesquisa dispensa avaliação de Comitê de Ética em Pesquisa, pois não avalia opinião ou dados de consumidores. A análise foi desenvolvida por meio do Observatório de Nutrição em Tecnologias da Informação ObNUTTI-UCB, que avaliou a interface do aplicativo de food delivery nas Regiões Administrativas - RA (similar a bairros) de Águas Claras, Samambaia, Santa Maria e Gama, no Distrito Federal - DF. Foram coletados dados da plataforma com maior número de downloads nas lojas de aplicativos - app dos sistemas Android e iOS, durante o período de 08/04 a 25/05/2020. Para o levantamento dos dados observados foi construído dois questionários via Google Forms. Afim de compreender os possíveis mecanismos desse aplicativo, as classificações de alimentos potencialmente saudáveis ou não-saudáveis, foi adotado os conceitos preconizados no Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014). No aspecto da qualidade nutricional dos alimentos ofertados no app, foram avaliadas na aba principal, na página home, na aba categoria, nos restaurantes com maiores pontuações, a partir dos pop ups recebidos. Também foram registrados o turno do recebimento da notificação, a região do DF e o conteúdo da mensagem da notificação. No segundo questionário foi registrado a frequência de notificações por turno e também as principais palavras presentes nas notificações. As variáveis categorizadas foram descritas pelo número absoluto (n) e a frequência em pontos percentuais (%), com diferença testada por Qui-quadrado de Pearson. As análises estatísticas foram realizadas por meio do pacote estatístico SPSS 21.0 para Windows, assumido p valor RESULTADOS O compilado dos registros das RAs do DF mostrou predominância de oferta de refeições não saudáveis em toda plataforma, com alta frequência principalmente em Samambaia e no Gama, que apresentou 100% (papp no período observado. Em Santa Maria, na aba categoria foi observado uma leve ascensão de refeições saudáveis (30,5%). Mas foi Águas Claras que apresentou mais opções saudáveis (pagina principal 25,33%; aba categoria 32,44%; restaurantes com maior pontuação 3,11%; opções dos pop ups 23,55%). Outro ponto estudado foi a frequência das palavras-chave, constatando que a palavra cupom foi a que teve maior destaque, aparecendo 55% (ppop ups. A RA com maior número de notificações recebidas foi Águas Claras, o que pode estar associado ao perfil sociodemográfico mais jovem de renda média alta. CONCLUSÃO Conclui-se que a qualidade das refeições oferecidas no aplicativo de food delivery avaliado, no período e amostra de regiões do Distrito Federal, é em sua maior parte não-saudáveis. E com o crescimento exponencial do uso dessas plataformas, aumenta consequentemente o acesso a essas refeições, favorecendo um ambiente obesogênico. São necessários mais estudos longitudinais, em diferentes locais do Brasil sobre essa temática.

Palavras-chave: Refeição; Não-saudável; Mídia; Comensalidade; Alimentação saudável.

PERFIL ALIMENTAR DE GESTANTES BRASILEIRAS: PESQUISA NACIONAL DE SAÚDE 2013

ELMA IZZE DA SILVA MAGALHÃES¹; ALINE OLIVEIRA DOS SANTOS MORAES².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A gestação é um período de intensas alterações fisiológicas na mulher, implicando em necessidades nutricionais específicas, o que requer uma alimentação adequada e saudável, visto que o estado nutricional materno pode afetar o resultado da gravidez (SAUNDERS, 2009; SAUNDERS; NEVES; ACCIOLY, 2009). Neste contexto, é de suma importância a avaliação do consumo alimentar da gestante através de inquéritos alimentares, visando detectar problemas nutricionais existentes, e que podem ser prejudiciais no percurso da gestação (BERTIN et al., 2006).

OBJETIVO Caracterizar o consumo alimentar de gestantes Brasileiras. **METODOLOGIA** Estudo transversal descritivo a partir de dados secundários da Pesquisa Nacional de Saúde — PNS (SZWARCOWALD et al., 2014). No presente estudo foram incluídas mulheres entre 18 e 49 anos de idade que relataram estar grávidas no momento da pesquisa. Foram coletadas informações sociodemográficas das participantes e o consumo alimentar foi avaliado por meio de questões referentes ao consumo de alimentos/grupos de alimentos em número de dias por semana. Além disso, foi questionado sobre a substituição do almoço/jantar por lanches (sanduíches, salgados ou pizzas), bem como a autopercepção do consumo de sal (considerando a comida preparada na hora e os alimentos industrializados). A estatística descritiva foi empregada na análise dos dados utilizando-se o software Stata versão 14.0. A PNS foi aprovada pela Comissão Nacional de Ética em Pesquisa para Seres Humanos, do Ministério da Saúde (Parecer nº 328.159/2013).

RESULTADOS Dentre as entrevistadas na PNS (2013), 800 mulheres relataram estar grávidas no momento da pesquisa. Das gestantes avaliadas, a maioria tinha entre 20 e 34 anos de idade (76,8%), 65,3% eram de cor da pele não branca, 78,4% viviam com companheiro e 44% tinham o ensino médio completo. Em relação ao consumo alimentar, 63,4% relataram o consumo de feijão em 5 ou mais dias/semana. Menos da metade das gestantes referiram o consumo de frutas, salada crua e verduras/legumes cozidos em 5 ou mais dias/semana. A frequência de ingestão de carne vermelha/frango em 3-4 dias da semana foi de 36,5%, enquanto o consumo de leite em 5 ou mais dias/semana foi de 52,6%. Por outro lado, o consumo de refrigerantes/sucos artificiais e alimentos doces (bolo ou torta, doces, chocolates, balas, biscoitos ou bolachas doces) em pelo menos 3 dias/semana foi relatado por 34,1% e 40,4% das mulheres, respectivamente. Além disso, 42,6% das participantes substituíam o almoço/jantar por lanches em pelo menos 1 dia/semana e apenas 1,8% consideravam o seu consumo de sal alto/muito alto.

CONCLUSÃO Observou-se que a frequência semanal de consumo de alimentos in natura ou minimamente processados como frutas, salada crua e verduras/legumes entre as gestantes é baixa, bem como verificou-se um percentual importante de gestantes que relataram um consumo considerável de alimentos processados e ultraprocessados ricos em açúcares e aditivos, como refrigerantes/sucos artificiais e doces, e lanches em substituição as grandes refeições. Apesar desse perfil alimentar, a maioria das gestantes considerou o seu consumo de sal adequado ou baixo/muito baixo. Mais estudos com amostras nacionais representativas são necessários para avaliar o consumo alimentar de gestantes de forma detalhada, com vistas a implementação de estratégias de intervenção para garantia de uma alimentação saudável na gestação e consequentes benefícios para a saúde materno infantil.

Palavras-chave: Consumo Alimentar; Gestação; Nutrição da Gestante; Epidemiologia Nutricional;

PERFIL ALIMENTAR DE INDIVÍDUOS ADULTOS REGISTRADOS NA PLATAFORMA SISVAN NO PERÍODO DE 2016 A 2019 NO ESTADO DO PARÁ.

MIRIÃ CRISTINA MENDES DA SILVA; FABRICIO VASCONCELOS MEDEIROS; HELEN
BETÂNIA LOBATO RODRIGUES; INGRID DE AGUIAR RIBEIRO; RAYSSA DA SILVA
GUIMARAES LIMA.

UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA - ANANINDEUA, PARÁ, BRASIL, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A modificação alimentar está relacionada com a intensa rotina trabalhista, resultando na crescente busca por redes de fast foods, além disso, o estilo de vida sedentário contribui com o aumento dos casos de sobrepeso (BERTI, 2019; ARIES, et al., 2019). O hábito alimentar dos paraenses é baseado no consumo acentuado de produtos processados contendo sal e/ou açúcar, podendo implicar no desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis (FIGUEIREDO, et al., 2019). **OBJETIVO** Descrever o perfil alimentar de indivíduos adultos registrados na plataforma do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, no período de 2016 a 2019 no estado do Pará. **METODOLOGIA** Trata-se um estudo analítico transversal utilizando dados secundários oriundos da plataforma do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, do Ministério da Saúde, disponível para consulta livre via web. Este contém informações a respeito do estado nutricional de diversas faixa etárias, assim como o consumo alimentar da população assistida pelo sistema. Os filtros selecionados foram adultos registrados no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional WEB nos anos de 2016 a 2019, de todas as raças, sexo, povos e escolaridades residentes no estado do Pará. Para a avaliação do perfil alimentar desses indivíduos foram inclusos os parâmetros: hábito de realizar no mínimo as três refeições principais, hábito de realizar as refeições assistindo à televisão, consumo de feijão, consumo de fruta, consumo de verdura e legumes, consumo de hambúrguer e/ou embutidos, consumo de bebidas adoçadas, consumo de macarrão instantâneo, salgadinho de pacote ou biscoito salgado e consumo de biscoito recheado, doces ou guloseimas. Os dados obtidos foram organizados em tabelas e gráficos em forma de percentuais e números absolutos com o auxílio do software Excel® (Pacote Office® Professional Plus 2016), separados em três categorias: consumo de alimentos in natura ou minimamente processados, consumo de alimentos ultraprocessados e hábitos alimentares, sendo realizado uma comparação entre os valores observados. **RESULTADOS** Dos dados avaliados, no período de 2016 a 2019, o consumo de alimentos in natura ou minimamente processados pelos indivíduos adultos acompanhados teve como maior percentual a ingestão diária de feijão, com uma média de 75%. Já em relação ao consumo de alimentos industrializados, destacam-se as bebidas adoçadas, com uma média de 50,25%. Por sua vez, referente aos hábitos alimentares, constatou-se que neste período 38,75% dos indivíduos acompanhados consomem suas refeições assistindo aparelhos televisivos, e em média 39,75% destes realizam a ingestão de no mínimo três refeições por dia. Ressaltando que entre os anos de 2017 a 2018 ocorreu uma queda brusca entre os dados, visto que em 2017, cerca 49% dos adultos acompanhados realizavam este consumo, reduzindo para 31% no ano de 2018. **CONCLUSÃO** Portanto o consumo alimentar de indivíduos adultos no Pará, no período de 2016 a 2019, foi constituído por uma maior ingestão de alimentos in natura ou minimamente processados, quando comparado ao de alimentos ultraprocessados. Em relação aos hábitos, houve a redução do ato de consumir alimentos assistindo televisão, assim como do percentual de adultos que consomem no mínimo três refeições principais do dia. Deste modo, é necessário desenvolver ações e planos pautados em políticas públicas, visando à melhoria nas condições de alimentação, nutrição e saúde dos indivíduos adultos no estado do Pará.

Palavras-chave: Alimentação; consumo; hábito;

PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA: FERRAMENTA IMPORTANTE PARA O MONITORAMENTO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS E GESTANTES NO ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL.

ANDERSON LEÃO NOGUEIRA HOLSBACH¹; MARIA APARECIDA DE ALMEIDA CRUZ¹; NAIARA FERRAZ MOREIRA²; NATTIELE NERES FERREIRA FERNANDES MUCANZE²; RITA DE CASSIA BERTOLO MARTINS²; EDUARDO MALHEIROS FERREIRA¹.

1. SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DO MATO GROSSO DO SUL – GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, - BRASIL; 2. CURSO DE NUTRIÇÃO/PROGRAMA DE PÓS GRADUAÇÃO EM ALIMENTOS, NUTRIÇÃO E SAÚDE - FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE/UFGD, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Programa Bolsa Família-BF, criado em 2003 para reduzir a pobreza/extrema pobreza de milhões de brasileiros, é considerado o maior programa de transferência de renda do mundo (BRASIL, 2019). Para garantir acesso e inclusão da população em maior vulnerabilidade social à saúde e educação, e ampliar oportunidades de geração de renda e trabalho, algumas condicionalidades foram vinculadas ao Programa, como frequência escolar (Educação) e monitoramento nutricional de crianças e gestantes, além de vacinação e pré-natal, respectivamente (Saúde) (BRASIL, 2020). Para aumentar a cobertura do BF no Mato Grosso do Sul-MS, gestores estaduais de Assistência Social, Educação e Saúde realizaram capacitação por meio de oficinas para conhecer realidades locais e contribuir com os gestores municipais na elaboração de proposta de ampliação da cobertura do BF. Dada a importância dos registros dos dados antropométricos como ferramenta de vigilância nutricional (BRASIL, 2015), a Gerência Estadual de Alimentação e Nutrição tem acompanhado as coberturas desses indicadores no MS. **OBJETIVO** Comparar cobertura total e de registro de dados nutricionais de crianças e gestantes beneficiadas pelo BF, por microrregiões de saúde de MS, média nacional e estadual e meta estabelecida no Sistema de Pactuação nacional-SISPACTO para o Programa, após capacitação dos gestores municipais. **METODOLOGIA** Estudo descritivo a partir de relatórios consolidados do BF na Saúde (2ª vigência) de 2019, das Unidades Geográficas: Brasil e municípios do estado de MS. A coordenação estadual realizou capacitação dos gestores municipais no 1º semestre/2019. Para a análise das coberturas total de acompanhamento dos beneficiados e cobertura de dados nutricionais de crianças e gestantes, os municípios foram agrupados em microrregiões de saúde e identificadas as localidades que estão acima e abaixo da cobertura nacional e estadual para cada indicador. A cobertura total foi comparada à meta estabelecida no SISPACTO para o estado de MS. **RESULTADOS** A cobertura total de beneficiados sul-mato-grossenses foi de 79,3% em 2019, um pouco abaixo da cobertura nacional (79,7%), mas acima da meta SISPACTO para o estado (67,7%). Com relação à cobertura de dados nutricionais de crianças e gestantes, em 2019, a média nacional foi de 95,2% e 74,3% e no estado foi de 94,9% e 58,9%, respectivamente para crianças e gestantes. Com relação às microrregiões de saúde, verificou-se que as regiões de Corumbá, Coxim e Jardim apresentaram os três indicadores abaixo das médias estadual e nacional e apenas Corumbá abaixo da meta do SISPACTO. As regiões de Três Lagoas e Dourados apresentaram cobertura total abaixo das registradas pelo estado e nacional, mas com relação aos dados

nutricionais de crianças e gestantes, os valores são mais elevados que o estado e Brasil. O contrário foi observado nas regiões de Nova Andradina e Ponta Porã. Nas regiões de Aquidauana e Campo Grande a cobertura total e de dados nutricionais de crianças estão acima das médias, porém de gestantes estava abaixo. O monitoramento nutricional de gestantes foi inferior à média nacional em nove das 11 microrregiões de saúde. **CONCLUSÃO** A cobertura total do BF está abaixo da média nacional e entre as microrregiões de saúde de MS a situação é desigual, sendo menores os registros de dados nutricionais de gestantes. Tais dados sugerem a necessidade de continuidade das capacitações, porém considerando as especificidades locais para ampliar o registro de dados antropométricos para a vigilância nutricional.

Palavras-chave: Capacitação; Vulnerabilidade Social; Vigilância Nutricional; Atenção Primária à Saúde;

ATIVIDADE EDUCATIVA: ESCOLHAS SAUDÁVEIS

CYNTHIA RODRIGUES TRIACA; VIVIANE DOS SANTOS VIANA DE ALMEIDA; ANA PAULA TRINDADE CORREA; JULIO DUARTE ASSUMPCAO.
CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO As atividades de Educação Alimentar e Nutricional possuem o intuito de desenvolver, em seu público alvo, hábitos alimentares mais saudáveis levando em consideração a realidade dos indivíduos participantes. No caso das crianças, para facilitar o entendimento e criar memórias afetivas que facilitem o processo de aprendizagem, são comumente realizadas dinâmicas, assim, a ludicidade é utilizada como uma ferramenta indispensável para atrair a atenção dos envolvidos. É notória a grande importância de incentivar um consumo consciente nos indivíduos desde a infância, pois é nessa fase da vida que a maior parte dos costumes alimentares são formados, desse modo, quando é demonstrada a relevância de escolhas nutricionalmente adequadas, através de atividades, é favorecido, provavelmente, o desenvolvimento de adultos com um pensamento mais crítico sobre os alimentos que ele vai consumir e os seus efeitos a curto e longo prazo. **OBJETIVO** Ensinar, através de uma atividade de educação nutricional, a importância de escolhas alimentares saudáveis. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo, do tipo relato de experiência, a partir da ação de educação em saúde desenvolvida no dia 11 de setembro de 2019, na escola municipal Professora Alzira Pernambuco, com participação de estudantes na faixa etária de 7 a 8 anos de idade. Para que a atividade pudesse ser realizada foi necessário uma cestinha e imagens de alimentos variados, tanto opções mais saudáveis como frutas, legumes e verduras, quanto produtos industrializados ricos em carboidratos simples e sódio como, por exemplo, sucos de caixinha e biscoitos recheados. A dinâmica teve início com a explicação para as crianças de todo o processo, posteriormente, elas foram divididas em grupos para facilitar a execução e evitar conversas paralelas cada grupo tinha um aluno do curso de nutrição como seu responsável. Assim, as imagens dos alimentos foram dispersas sobre uma mesa e, cada grupo por vez, foi até a mesa e escolheu os alimentos que eles consideravam os mais saudáveis e colocaram na sua cestinha. Ao final de cada

grupo, o aluno que estava responsável por eles verificava as escolhas das crianças e anotava tudo em um papel para que pudesse ser realizada uma conversa sobre os alimentos que eles selecionaram, assim, desenvolvendo uma conversas sobre quais os melhores alimentos e qual o motivo para alguns alimentos serem consumidos com moderação. Ao final, foi destacado o grupo que teve o maior número de escolhas saudáveis. RESULTADOS A atividade em questão foi bem aceita pelas crianças que participaram com alegria da dinâmica, sendo esse um ponto fundamental, pois memórias afetivas positivas auxiliam no processo de aprendizagem e o uso da ludicidade foi importante para atrair a atenção dos presentes, favorecendo a aquisição de conhecimento. Foi interessante a forma como as crianças conversaram sobre os alimentos e tiraram as suas dúvidas no momento em particular com o aluno responsável, assim, auxiliando no desenvolvimento de um pensamento mais crítico sobre quais seriam as melhores escolhas alimentares. Foi identificado que muitas crianças consideravam suco de caixa e suco de pacote saudáveis, fato esse que foi explicado para os grupos que puderam aprender mais sobre o que, realmente, é benéfico para a saúde. CONCLUSÃO O presente trabalho apresentou o relato de uma atividade de educação alimentar e nutricional que foi elaborada para auxiliar as crianças no desenvolvimento de escolhas alimentares saudáveis para, desse modo, promover a saúde.

Palavras-chave: Nutrição infantil; Educação alimentar e nutricional; Escolhas alimentares saudáveis;

CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS EM ADOLESCENTES BRASILEIROS E SUAS IMPLICAÇÕES.

LEDIANE NUNES CAMARA; BRUNA MACEDO LOPES; LUISA MARGARETH
CARNEIRO DA SILVA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO No Brasil, com a globalização, o aumento de alimentos ultraprocessados se fez mais presente na vida cotidiana brasileira, especialmente em adolescentes. A indústria alimentícia fornece cada vez mais alimentos práticos, palatáveis e atrativos. Estes alimentos têm se tornado cada vez mais acessíveis a população brasileira e os preferidos pelos adolescentes, sendo seu consumo um dos fatores que contribuem para o aumento na prevalência de obesidade e doenças crônicas. Segundo a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) de 2008-2009, o excesso de peso, nos últimos 30 anos, duplicou, atingindo cerca de 50% dos homens e 48% das mulheres. Este quadro reflete na saúde pública brasileira, pois quanto maior o consumo de alimentos ultraprocessados, maior será o índice de sobrepeso e obesidade, o que acarretará mais tarde em pessoas com diabetes, hipertensão arterial, insuficiência cardíaca e outras doenças crônicas. **OBJETIVO** Mostrar o consumo de alimentos ultraprocessados e o Estado Nutricional dos adolescentes brasileiros nos últimos três anos. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal, baseado nos relatórios públicos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional SISVAN. Com adolescentes de todas as regiões do Brasil, ambos os sexos, no período de 2017 a 2019 englobando todos os meses do ano. Sem distinção de cor, raça ou comunidade. **RESULTADOS** A análise dos dados demonstrou que o consumo alimentar de alimentos ultraprocessados por adolescentes em 2017 foi de 42%, em 2018 de 44% e em 2019 de

42%. Paralelamente os dados notificados sobre o estado nutricional, demonstraram que, em 2017, 25,9% dos adolescentes estavam com sobrepeso, obesidade ou obesidade grave e em 2018 esse número aumentou para 27,7% acompanhando o alto consumo de alimentos ultraprocessados neste ano. Já em 2019, era esperado uma redução, porém obteve um aumento chegando em 28%. Os índices elevados mostram que o consumo de alimentos ultraprocessados tem como consequência o aumento da obesidade em adolescentes, pois aumentou de 6,77% em 2017 para 8,09% em 2018. Além da obesidade outras doenças podem ser desencadeadas, como por exemplo a diabetes tipo II, a hipertensão arterial que segundo um estudo analisado, 9,6% dos adolescentes brasileiros possuem. Além dos vários problemas de saúde, as consequências da má alimentação também têm reflexo na saúde pública, impactando negativamente o desenvolvimento socioeconômico do país com relação ao elevado custo dos serviços de saúde. **CONCLUSÃO** O consumo de alimentos ricos em gorduras hidrogenadas que podem causar doenças crônicas tem se elevado nos últimos anos, como consequência dessa má alimentação temos o aumento do índice de adolescentes com obesidade. Cabe estratégias de educação nutricional nas escolas, conscientização familiar sobre alimentação saudável, resultando em impactos positivos para o sistema de saúde pública do Brasil.

Palavras-chave: Consumo Alimentar; Obesidade; Saúde Pública;

AÇÃO EM ALUSÃO AO DIA INTERNACIONAL DA MULHER: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

ELIZANDRA SORAIA DA COSTA CARDOSO¹; SAMUEL ARAUJO DE JESUS¹; GEOVANA FREITAS OLIVEIRA¹; PEDRO FERNANDES VASCONCELOS NETO¹; KEDMA DE JESUS ARAUJO SOEIRO¹; ANNE CAROLINE BASTOS FERREIRA ESTACIO².

1. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELÉM - PA - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO O corpo feminino passa constantemente por processos fisiológicos, durante todo o ciclo de vida da mulher. Fatores como adolescência, menarca, gravidez e menopausa, influenciam fortemente na aparência. Variadas são as queixas referente ao corpo e a alimentação, a procura por uma estrutura física perfeita norteia grande parte das mulheres, o que gera insatisfação com a imagem corporal e restrição alimentar. A educação nutricional auxilia nesse processo de entendimento do corpo e a alimentação. **OBJETIVO** Orientar mulheres frequentadoras de uma unidade básica de saúde, sobre alimentação nos ciclos de vida. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência de caráter qualitativo que descreve uma ação em alusão ao dia Internacional da Mulher, realizada em uma unidade básica de saúde, ocorrida em meados de março de 2020, no município de Ananindeua. Executada por acadêmicos em estágio supervisionado de saúde coletiva, da Universidade da Amazônia, do curso de nutrição. A ação contou com a exposição de cartaz contendo o tema Dicas Nutricionais, confeccionado pelos próprios acadêmicos, neste havia imagens de alimentos em dois grupos: prefira e evite, no qual se dividia em subgrupos alimentares; os subgrupos que competia ao prefira eram: pré e probióticos, frutas, grãos, oleaginosas, chás e ervas, que auxiliam na regulação de

hormônios, ofertando as mulheres que os consomem sensação de bem-estar principalmente nos períodos de ciclo menstrual e menopausa; em relação aos alimentos que deveriam ser evitados citou-se exemplos de: fastfood, condimentos, alimentos gordurosos, bebidas alcoólicas e gaseificadas, que influenciam negativamente quando consumidos em excesso. A abordagem foi feita através de via oral, com explanação sobre as imagens dos grupos alimentares contidos no cartaz, informando a respeito de benefícios e malefícios dos mesmos em cada ciclo de vida da mulher, com uma linguagem coerente ao público presente. Após a apresentação as participantes foram convidadas a tirarem dúvidas a respeito do tema abordado. **RESULTADOS** A ação contou com o total de 11 mulheres, entre funcionárias e frequentadoras da unidade básica de saúde, com faixa etária de 19 a 61 anos, 6 acadêmicos atuando em estágio supervisionado e 1 preceptora formada em nutrição. A interação entre as ouvintes e os mediadores da explanação foi de 100%, a equipe conseguiu sanar as dúvidas levantadas, sobre alimentação no auxílio dos inchaços relatado por uma das ouvintes, assim como tirou dúvidas sobre grupos alimentares que melhor influenciam no bem estar, e discutiu sobre os malefícios da restrição de alimentos. A abordagem foi avaliada como satisfatória pelas participantes e preceptora presente. **CONCLUSÃO** Dado o exposto, orientar sobre o papel da alimentação no provimento de qualidade de vida, é auxiliar que mulheres tomem conhecimento sobre os benefícios de uma boa nutrição para o corpo, fazendo com que entendam que a restrição alimentar não é o caminho mais fácil para se alcançar o bem estar, e que este está associado a diversos fatores socioambientais. Sendo a nutrição e alimentação mediadoras do processo de prevenção em saúde, ações como estas fomentam a prática de diálogos livres sobre assuntos considerados tabus sociais referente a imagem do corpo feminino e sua nutrição.

Palavras-chave: Atenção primária à saúde; Comportamento alimentar; Educação Nutricional;

A INFLUÊNCIA DO CONSUMO ALIMENTAR NO RISCO DE DOENÇAS CARDIOVASCULARES

AMANDA CAROLINA DOS SANTOS E SILVA¹; FLAVIA JOYCE BORGES MARTINS²;
TAYANE PANTOJA DE SOUSA¹; CHRISTIAN NUNES AIRES¹.

1. CENTRO UNIVERSITÁRIO FIBRA, - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ,
- BRASIL.

INTRODUÇÃO Alimentos com alto teor de lipídios, ácidos graxos saturados, ácidos graxos trans, sódio e carboidratos simples associado ao sedentarismo e consumo elevado de colesterol, podem ocasionar diversas conformidades, entre elas doenças cardiovasculares. Os problemas cardiovasculares fazem parte dos principais motivos de mortalidade no Brasil e o no mundo, prejudicando o coração e os vasos sanguíneos do indivíduo, capaz de incapacitá-lo fisicamente, logo afetando o sistema de saúde em geral. **OBJETIVO** Exibir por meio de revisão sistemática a influência da alimentação e da nutrição no risco de doenças cardiovasculares. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo de revisão sistemática realizado em 2020. A pesquisa é resultante de um levantamento bibliográfico de artigos com filtragem de disponibilidade de textos completos e data da publicação

de 2012 à 2020, sendo encontrados 24 artigos em português e inglês, com suporte dos dados da Biblioteca Eletrônica Científica Online, Biblioteca Nacional de Medicina e Portal Regional da Biblioteca Virtual da Saúde, usufruindo de somente cinco artigos que foram escolhidos por estar mais próximo do propósito da linha de pesquisa. Desse modo, as pesquisas foram estudadas e avaliadas para a exposição da influência da alimentação em problemas cardiovasculares. **RESULTADOS** Uma pesquisa realizada com 27 indivíduos de 60 a 87 anos que a priori não tinham histórico da doença, mostrou que 85,1% do grupo utilizava da ingesta de alimentos com alto teor de sódio. Além disto, mais de 90% dos idosos apresentaram sedentarismo, 77.7% consumo hipercalórico, 51.8% alto consumo de lipídios totais e 62.9% de colesterol, ao final na pesquisa conclui-se que os idosos apresentavam maior risco de problemas cardiovasculares. Um estudo executado com 31.546 pessoas com risco da doença mostrou indivíduos que consumiam alimentos saudáveis como frutas, carne, legumes e frutos do mar apresentaram diminuição no risco. Em outro ensaio clínico analisou a comparação da dieta habitual e da dieta Dietary Approaches to Stop Hypertension. A dieta Habitual é basicamente o aconselhamento dietético geral, em contrapartida a Dietary Approaches to Stop Hypertension tem o foco de melhoria da pressão arterial e problemas cardiovasculares. Ao comparar as duas, o ensaio comprovou-se que a dieta habitual tem maior relevância para a prevenção de doenças cardiovasculares pois apresentou maior domínio da hipertensão arterial e resistência à insulina. **CONCLUSÃO** A ausência de atividade física junto com a ingesta de alimentos hipercalóricos resulta no sobrepeso ou obesidade, e a gordura visceral é um grande aliado para o aumento do perigo cardiovascular. Alimentos industrializados devem ser evitados pois estes constituem alto teor de sódio que altera a pressão arterial e consequentemente afeta o risco de doenças cardiovasculares. Sob outra perspectiva, o consumo equilibrado de carboidratos complexos e os alimentos ricos em gorduras insaturadas, antioxidantes e proteínas são imprescindíveis para prevenção deste problema. A dieta habitual não é restritiva e individual, todavia auxilia no consumo de alimentos saudáveis que são benéficos para a perda e manutenção de peso, e devem ser indicados para todos os indivíduos, como estratégia de prevenção primária. Nos casos que o paciente já apresenta o risco é recomendado a busca por intervenção nutricional individualizada.

Palavras-chave: Doença cardiovascular; Fatores de Risco; Pressão arterial;

AValiação de custo alimentar e densidade energética de refeições em período de isolamento social: um comparativo entre food delivery e refeições caseiras

ANA TERCILIA ALSAN PEREIRA; TABATA ARCANJO RADISLOVICH; CAROLINE
OLIMPIO ROMEIRO DE MENESES; THAYNA DA SILVA TAVARES; GUILHERME
FALCÃO MENDES.

UNIVERSIDADE CATÓLICA DE BRASÍLIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O isolamento social pode favorecer o aumento no número de pedidos de refeições em aplicativos de food delivery, o que pode provocar um impacto financeiro e na segurança

nutricional dos usuários. **OBJETIVO** Analisar a relação de custo e benefício das refeições ofertadas no aplicativo de food delivery, comparado com refeições caseiras tipicamente brasileiras a partir do custo e da densidade energética. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal e observacional. A pesquisa dispensa avaliação de Comitê de Ética em Pesquisa, pois não avalia opinião ou dados de consumidores. Registrou-se somente informações presentes na plataforma do aplicativo de pedido de refeições, e a análise da informação nutricional das refeições selecionadas. Foi observado o principal aplicativo - app disponível para sistemas Android e IOS no Brasil. Para a análise da densidade energética e conteúdo de macronutrientes, selecionou-se uma rede de fast-food que oferta refeições em todo o Distrito Federal, com entrega pelo app com custo inferior a R\$ 30,00 (trinta reais). Foram avaliados 5 diferentes pratos que não acompanhavam bebidas, em 3 dias alternados durante a semana e 2 dias seguidos no final de semana, e considerou-se a média da densidade energética e composição de macronutrientes dessas refeições. Todos os pratos se assemelham quanto a presença de arroz e feijão, alterando apenas a guarnição e o grupo de carnes. As refeições tipicamente brasileiras analisadas foram selecionadas do Guia Alimentar para a População Brasileira (2014). A densidade energética foi classificada em: muito baixa (0 a 0,7 kcal/g), baixa (0,7 a 1,5 kcal/g), média (1,5 a 4 kcal/g) e alta (4 a 9 kcal/g). Os percentuais de distribuição dos macronutrientes foram baseados em uma dieta de 2000 kcal. Por fim, para o levantamento do custo médio das preparações tipicamente brasileiras foram usadas as refeições sugeridas pelo Guia alimentar. O software de análise das refeições usou como referência as tabelas de composição dos alimentos da TACO e IBGE. As variáveis categorizadas foram descritas pelo número absoluto (n) e a frequência em pontos percentuais (%). A densidade energética e os macronutrientes foram descritos por média e desvio padrão. **RESULTADOS** O comparativo descritivo dos macronutrientes encontrados nas refeições ofertadas pelo food delivery vs. refeições caseiras propostas pelo Guia Alimentar para a População Brasileira, respectivamente apresentaram média de: 78,36 g (7,63) vs. 62,14 g (8,24) de carboidratos; 39,14 g (8,64) vs. 27,58 g (13,53) de proteínas; 26,46 g (7,84) vs. 13,24 g (2,14) de lipídios; 708,2 kcal (62,4) vs. 479,32 kcal (33,79); 13,13g de fibras (1,92) vs. 10,42g de fibras (0,88). Mantido o comparativo, foram apresentadas média de: 15,67 vs. 12,42% de carboidratos; 7,82 vs. 5,51% de proteínas; 11,90 vs. 5,96% de lipídios, ao custo médio (R\$) de 20,20 vs. 4,32; densidade energética classificada como média de 1,56 kcal/g vs. baixa 1,09 kcal/g. É possível observar que as refeições, ofertadas pelo food delivery apresentam maior teor lipídico e maior diferença de custo, em média R\$ 15,53 mais caro por unidade de pedido. **CONCLUSÃO** Foi possível concluir que uma refeição preparada em casa possui menor custo financeiro e menor densidade energética, além de melhor distribuição de macronutrientes, especialmente com menor teor lipídico. Logo, preparar a refeição em casa fornece melhor custo benefício, em termos nutricionais e econômicos, do que uma refeição disponível por aplicativo de food delivery.

Palavras-chave: Não- saudável; Mídia; Alimentação saudável; Comensalidade; Aplicativos

INTRODUÇÃO ALIMENTAR ADEQUADA NA PREVENÇÃO DE FUTUROS AGRAVOS NUTRICIONAIS.

ADRIELLE VITORIA DOS SANTOS MANFREDO; TAISE CUNHA DE LUCENA; LETICIA BARROS HOYOS; JESSICA DA SILVA MATOS; THATIANE DIAS DA SILVA; ALINE

PRADO DOS SANTOS.
ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Organização Mundial da Saúde recomenda o aleitamento materno exclusivo até os seis primeiros meses de vida e que perdure de maneira complementar até os dois anos de idade, colocando-o como alimento ideal para bebês, satisfazendo todas suas necessidades. A introdução alimentar oportuna ocorre a partir dos 6 meses de vida, a qual vai adequar-se ao crescimento da criança e ao seu desenvolvimento de forma gradual. A incorporação dessa introdução precocemente não é recomendada, pois pode desencadear um desajuste fisiológico e consequentemente resultar em distúrbios metabólicos futuros. O seu início tardiamente também não é ideal devido o leite materno não atender mais as necessidades nutricionais do bebê. A introdução alimentar permitirá com que essas crianças não sejam expostas a deficiências nutricionais, e assim desfrute de um melhor crescimento. É considerado o momento ideal para promover uma alimentação equilibrada.

OBJETIVO Ressaltar a importância da introdução alimentar adequada e correlacionar possíveis patologias para as novas gerações.

METODOLOGIA Trata-se de um trabalho de revisão literária bibliográfica, nas quais foram feitas buscas nas bases de dados eletrônicas Medical Literature Analysis and Retrieval System Online, Scientific Electronic Library Online, Biblioteca Virtual da Saúde e Google Acadêmico. Foram utilizados os descritores: introdução alimentar, alimentação na infância, produtos industrializados, alimentação inadequada e doenças crônicas. Em seguida foram identificados e selecionados os artigos.

RESULTADOS A introdução antecipada de alimentos não benéficos para bebês é um dos riscos para a redução de tempo e frequência do aleitamento materno, assim dispondo uma tendência para o desenvolvimento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis no decorrer da vida, as quais são consideradas um dos principais problemas de saúde pública. O Brasil está em um tempo de transição de redução da prevalência da desnutrição e aumento da prevalência de sobrepeso e obesidade. O consumo excessivo de produtos industrializados no período da introdução alimentar traz consequências para uma alimentação que poderia ser saudável. Um dos distúrbios é o excesso de gordura corporal afetando diretamente a qualidade de vida do indivíduo. Esta realidade se faz cada vez mais precocemente na dieta infantil, nos primeiros momentos tendo contato com o alimento pode haver influência de vários fatores como renda familiar, culturais, mídia, alimentos rápidos para o consumo e manias alimentares. Logo, é perceptível, que indivíduos que optaram por incluir alimentos de alta densidade calórica no período infanto-juvenil, hoje, têm como consequências maus hábitos alimentares de forma que afetam no seu comportamento alimentar e nutricional.

CONCLUSÃO As práticas inadequadas realizadas no momento da introdução alimentar são precursoras para possíveis patologias e/ou distúrbios. Faz-se necessário orientações de profissionais capacitados e atualizados nessa etapa inicial para prevenir tais enfermidades e conduzir ao momento correto do desmame. A introdução alimentar adequada é de suma importância na prevenção para futuras gerações e caso seja realizada precocemente pode causar efeitos a médio e longo prazo, uma vez que é tida como um marco no desenvolvimento da criança e não deve ser desconsiderada.

Palavras-chave: Alimentação adequada; Alimentação oportuna; Saúde;

OPORTUNIZANDO O CONTATO QUE ALIMENTA A VIDA

OSVALDINETE LOPES DE OLIVEIRA SILVA¹; MARINA FERREIRA REA²; FLAVIA MORI SARTI².

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL, CAMPO GRANDE - MS - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO Não separar o bebê da mãe e colocá-lo em contato pele a pele com a mãe imediatamente após o parto, por uma hora ou mais, é um dos 10 passos para o sucesso do aleitamento materno, praticados pela Iniciativa Hospital Amigo da Criança. Essa prática, embora importante potencializadora da amamentação na primeira hora de vida, constitui-se um grande desafio aos hospitais. **OBJETIVO** Investigar os fatores que oportunizem a realização do contato pele a pele imediatamente após o parto. **METODOLOGIA** Dados de uma coorte realizada em 6 hospitais públicos do município de São Paulo entre 2016 a 2018, sendo 3 Hospitais Amigos da Criança (HAC) e 3 não credenciados como Amigo da Criança (NHAC). Foram entrevistadas, na maternidade, mães maiores de 18 anos, com feto único, após 24 horas do parto. Foram investigadas as experiências vividas no parto e puerpério, além de características maternas e da criança. As associações entre as variáveis foram analisadas inicialmente por teste qui quadrado e as variáveis associadas ao desfecho com nível de significância menor que 10% (**RESULTADOS** A amostra foi de 969 mães, sendo 56% de HAC e 44% de NHAC. 48,6% das mães pegaram o RN no colo imediatamente após o parto, mas apenas 18,4% foram colocados em contato pele a pele e permaneceram por no mínimo uma hora, como preconizado pela IHAC. Mesmo nos HAC, somente um terço (30,1%) vivenciou essa prática. Ter feito o contato pele a pele prolongado aumentou em 8 vezes as chances de ser amamentado na primeira hora de vida ($OR=8,02$ IC 4,9-13,8) e reduziu em 48% as chances de receber suplemento na maternidade ($OR=0,48$ IC 0,3-0,9). Os dados também apontaram que o ato de colocar o RN no colo da mãe imediatamente após o parto, mesmo que não no pele a pele, nem tenha permanecido por 1 hora, duplicou a amamentação na primeira hora ($OR=2,4$ IC 1,8-3,1). Na análise ajustada, nascer em Hospital amigo da criança aumentou em 12 vezes a possibilidade de realizar o contato pele a pele ($OR=12,3$ IC 5,6-27,3); nascer de parto vaginal triplicou as chances de realizar o contato pele a pele ($OR=3,6$ IC 1,45-8,95) e ser encorajada a amamentar ainda na sala de parto elevou em 341 vezes o contato ($OR=341,8$ IC 154,17-757,91). Apenas 20,9% das mães foram encorajadas a amamentarem ainda na sala de parto, destas, 82,2% realizaram o contato pele a pele e 89,6% amamentaram na primeira hora. Aspectos relacionados à mãe ou ao RN não influenciaram a realização do contato pele a pele. **CONCLUSÃO** O estudo associou a realização do contato pele a pele às rotinas de parto e nascimento praticadas pelas equipes de saúde nas maternidades. Sugere ainda que o contato imediato do RN com a mãe, mesmo na impossibilidade que se prolongue por uma hora ou mais, já favorece o início precoce da amamentação. Promover esse encontro imediato deve ser uma prática a ser incorporada por todos os serviços de parto e nascimento, mesmo aqueles não credenciados na IHAC, para potencializar a amamentação na primeira hora de vida.

Palavras-chave: Aleitamento materno; Iniciativa Hospital Amigo da Criança; Contato pele a pele; Amamentação na primeira hora;

RESIDÊNCIA EM VIGILÂNCIA EM SAÚDE: PERSPECTIVAS DE CAMPO DE TRABALHO DO PROFISSIONAL NUTRICIONISTA, UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

AMANDA BRITO DE FREITAS.

ESCOLA DE SAÚDE PÚBLICA DO RIO GRANDE DO SUL, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO A Vigilância em Saúde é um conjunto de ações relacionadas às práticas de promoção, prevenção e proteção à saúde da população. Constitui-se como um dos campos de conhecimento da saúde coletiva, e é composta por 4 áreas: epidemiológica, ambiental, sanitária e saúde do trabalhador (WALDMAN; ROSA, 1998). Em 2014, a Escola de Saúde Pública do Rio Grande do Sul iniciou as atividades da primeira turma do Programa de Residência Integrada em Saúde com Ênfase em Vigilância em Saúde. Uma especialização em área profissional de caráter multiprofissional e interdisciplinar na modalidade lato sensu, que busca através da atuação do ensino em serviço, a qualificação em vigilância em Saúde, enquanto campo de trabalho no âmbito do Sistema Único de Saúde. **OBJETIVO** Descrever as atividades desenvolvidas por uma nutricionista residente, durante o seu percurso formativo, buscando dar visibilidade para a importância da inserção do nutricionista na vigilância em saúde. **METODOLOGIA** Trata-se de um relato de experiência das atividades práticas e teórico-práticas da Residência Integrada em Saúde com Ênfase em Vigilância em Saúde da Escola de Saúde Pública - RS, realizadas durante o período de 2 anos (2018-2020) nas vigilâncias em saúde das esferas municipal e estadual, localizados no município de Porto Alegre. **RESULTADOS** No primeiro ano de formação, a construção do conhecimento teve como cenário a Diretoria Municipal de Vigilância em Saúde de Porto Alegre. Neste local, por meio da imersão da residente na equipe de vigilância sanitária de alimentos, foi vivenciado a importância e aplicabilidade da legislação sanitária durante as etapas de monitoramento, controle e fiscalização de estabelecimentos que produzem, comercializam e/ou distribuem alimentos no município. Além disso, a investigação de surtos alimentares também fez parte da rotina de trabalho. Como contribuição à equipe, a educação em saúde se fez presente como uma das estratégias adotadas para conscientização da população para prevenção de doenças de transmissão alimentar. No segundo ano de residência, as atividades práticas foram desenvolvidas no Centro Estadual de Vigilância em Saúde do Rio Grande do Sul, dentro da divisão de vigilância epidemiológica. Esta experiência teve como propósito a atuação na gestão, planejamento e apoio técnico das vigilâncias municipais referente às intoxicações exógenas por agrotóxicos. Nesta etapa, a intersetorialidade e transdisciplinaridade foram fundamentais na discussão sobre o controle da exposição da população aos agrotóxicos, tendo como tema importante a aproximação da sociedade com a agroecologia, como meio produção de alimentos sustentável e promoção de saúde, em contraponto ao uso intensivo destas substâncias na agricultura. **CONCLUSÃO** A práxis da vigilância em saúde, permite ao profissional nutricionista diversas possibilidades de atuação, que vão desde a busca da qualidade e a garantia de um alimento seguro para o consumo, o controle e a prevenção de doenças e novos olhares sobre formas mais sustentáveis para a produção de alimentos e saúde.

Palavras-chave: saúde coletiva; vigilância sanitária; vigilância epidemiológica;

INTERESSE CULINÁRIO DURANTE A PANDEMIA DO NOVO CORONA VÍRUS

LOUISE BARBOSA DE SOUZA¹; RHAISSA PINHEIRO FERREIRA¹; AZIZA DA COSTA SERRUYA¹; ISRAEL PAULA DA SILVA²; LORENA FURTADO FALCAO¹.

1. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, - BRASIL; 2. ESTÁCIO DE SÁ, - BRASIL.

INTRODUÇÃO O cenário de pandemia pelo novo corona vírus promoveu a adoção de muitas medidas de prevenção, como o distanciamento social, a orientação para ficar em casa e fechamento de lugares públicos como shoppings e restaurantes. Dessa forma, o tempo livre e a impossibilidade de comer fora causou uma mudança na relação das pessoas com o alimento, observada através do aumento da prática culinária, a qual está cada vez mais presente nas mídias sociais e televisivas. Tal postura merece destaque, uma vez que esta pode ser considerada uma terapia capaz de relaxar e reduzir os níveis de estresse do dia a dia. **OBJETIVO** Analisar o interesse culinário durante o distanciamento social na pandemia **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo descritivo, de abordagem quantitativa tendo como público alvo a comunidade geral da região metropolitana de Belém do Pará. Buscou-se coletar informações sobre o interesse culinário durante o período de pandemia, através de um formulário online por meio do programa Google Forms, o qual ficou disponível durante 1 semana, do mês de julho de 2020. Os participantes voluntários responderam um formulário com 10 perguntas de respostas objetivas, do tipo múltipla escolha, com questões relacionadas ao motivo que os incentivou a cozinhar, bem como os possíveis benefícios que essa prática pode ter gerado para eles, além do tipo alimento que mais produziram e o se tinham interesse em seguir o ramo da gastronomia. Não foi necessário comitê de ética para a pesquisa, baseado na resolução n.510/2016. A pesquisa foi analisada quantitativamente por meio do programa Excel 2016 de forma geral e posteriormente, por análise comparativa individual das respostas, do antes e durante da pandemia. **RESULTADOS** Participaram da pesquisa 203 voluntários sendo 71% do gênero feminino e 28,1% do gênero masculino. A maioria (73,9%) dos participantes informou que já sabia cozinhar, e 41,4% cozinhou todos os dias, sendo 57,1% comida cotidiana e 19,7% cozinhou bolos e sobremesas. O prazer em cozinhar foi percebido em 72,9% deles, e aliviou o estresse ou ansiedade de 70, 9% dos voluntários. A necessidade foi o motivo principal para cozinhar, com 37,9%. Muitos (70%), gostaram dos resultados das preparações. Cerca de 45,3% aprendeu a cozinhar através de canais gastronômicos na televisão e internet, onde 47,8% tinha a gastronomia apenas como hobby **CONCLUSÃO** Através deste estudo, foi possível perceber a forte presença da culinária no cotidiano dos participantes, uma vez que, principalmente a necessidade os levou a cozinhar. Dessa forma, observa-se o estreitamento da relação com o alimento adquirido durante a pandemia, além dos benefícios oriundos dessa prática, bem como o alívio do estresse e da ansiedade da maioria dos voluntários. Logo, faz-se necessária a análise das questões que envolvem os bônus e os motivos de produzir a própria comida

Palavras-chave: Alimento; culinária; distanciamento social;

ATITUDES ALIMENTARES NA ERA DO INSTAGRAM

SARA BICHARA BEZERRA DE ANDRADE¹; MARLE DOS SANTOS ALVARENGA²;
CESAR HENRIQUE DE CARVALHO MORAES¹.

1. UNIVERSIDADE PAULISTA, - BRASIL; 2. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA -
UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, - BRASIL.

INTRODUÇÃO A mídia exerce importante impacto na insatisfação corporal. Imagens sobre formas corporais idealizadas são propagadas atualmente não apenas por mídias tradicionais, mas também por redes sociais. Essa insatisfação é ampliada nesse cenário e impacta diretamente em atitudes alimentares inadequadas, que envolvem práticas alimentares restritivas, preocupação com a redução do peso corporal, o que pode levar aos transtornos alimentares. No entanto, não são encontrados estudos que relacionam o tempo de uso de Instagram® e o tipo de perfil utilizado a possíveis diferenças acerca de atitudes alimentares transtornadas segundo a Disorder Eating Attitude Scale. **OBJETIVO** Verificar possíveis diferenças nas atitudes alimentares comparando sexo a respeito de perfis de Instagram® utilizados, tempo uso desta mídia, estado nutricional e etnia dos avaliados. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal com dados primários, de caráter exploratório, por meio da aplicação de surveys. Em amostra calculada por razão item-participante, foram selecionados 249 indivíduos a partir de divulgação em mídias sociais sendo elas Instagram® e Facebook®. Questionários sociodemográfico, sobre uso recreativo de Instagram® e o Disordered Eating Attitude Scale-short foram aplicados. Medidas descritivas foram realizadas com média e desvio padrão para as variáveis numéricas, e de frequências para as variáveis categóricas. A comparação de médias e a significância das potenciais diferenças para pontuação de atitudes alimentares segundo perfil de Instagram utilizado e sexo, foi realizada por gráfico de barra de erros com intervalo de confiança de 95%. Modelagem de Equações Estruturais com análise de invariância foi utilizada para verificar a existência modelos para predição de atitudes distintos comparando homens e mulheres. Os efeitos de cada variável comparando-se homens e mulheres foram verificados pelos coeficientes de regressão e respectivas significâncias para os modelos. O percentual de explicação de cada modelo (para homens e para mulheres) foi apresentado pela medida de R². Curtose e assimetria foram testadas para atitudes. O projeto foi aprovado pelo CEP, parecer: 3.604.837 e CAAE: 20115619.7.0000.5512. **RESULTADOS** A pontuação de atitudes apresentou curtose igual a 2,53 (EP = 0,31) e assimetria igual 1,65 (EP=0,15). A maior parte dos participantes era do sexo feminino (71%). A idade média foi de 25,49 (DP = 10,09). 72,29% (180) se declarou branco/caucasiano(a) e 62,64% (156) utilizava o Instagram® por mais de 31 minutos por dia. Os perfis mais acompanhados foram perfis sobre cotidiano 25,30% (63) e perfis fitness, sobre dietas, nutrição 16,47% (41). Para homens o preditor mais relevante para as atitudes foi IMC (beta = 0,35, p=0,006) com uma capacidade explicativa do modelo de 14% (R²=0,14). Para mulheres a capacidade explicativa do modelo foi de apenas 5% (R²=0,05) o que repercutiu na ausência de significância dos preditores para atitudes transtornadas. Apesar de os perfis fitness de Instagram não terem sido um preditor significativo no modelo tanto de homens como mulheres, verificou-se que apresentaram maior relevância para mulheres (beta=0,12, p=0,44) do que para homens (beta= -0,08, p=0,62). **CONCLUSÃO** O estado nutricional foi o preditor mais relevante para as atitudes alimentares transtornadas de homens, o que não ocorreu para mulheres. Perfis fitness e ligados a dieta não foram preditores significativos nem para homens nem para mulheres apesar de terem sido mais relevante para mulheres na comparação entre ambos.

Palavras-chave: escolha alimentar; mídias sociais; comportamento alimentar; imagem corporal;

(IN)SATISFAÇÃO COM A IMAGEM CORPORAL EM ADULTOS DA CIDADE DE PELOTAS/RS

**SAMARA CHRIST TEIXEIRA; DENISE PETRUCCI GIGANTE; JUCELI SOARES
SALLABERRY; LARISSA PADILHA DE BRITO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS, - BRASIL.**

INTRODUÇÃO O estudo sobre a imagem corporal diz respeito à necessidade de compreender como o sujeito cria uma referência de seu corpo e do corpo do outro. Pode ser compreendido como um aspecto de consciência do sujeito sobre si e da sua relação com o meio em que vive. Essa relação é interpretada a partir da imagem que construímos do nosso próprio corpo (Fabrin TK. et al. 2013) podendo ser influenciada por vários fatores, quer sejam físicos, psicológicos, ambientais ou comportamentais (Mintem, 2014). Ou seja, recebendo estímulos através da construção sociocultural dos estereótipos físicos, os indivíduos formam sua percepção sobre o corpo real e desenvolvem um imaginário sobre corpo ideal, o qual diz respeito à maneira como entendemos nossa posição e nos inserimos na sociedade. **OBJETIVO** Identificar a insatisfação com a imagem corporal segundo sexo em uma amostra de adultos da cidade de Pelotas/RS. **METODOLOGIA** Estudo transversal com adultos de 20 a 59 anos, residentes em territórios adstritos à Unidades de Estratégia de Saúde da Família - Pelotas/RS. O estudo foi realizado entre os meses de dezembro de 2019 a março de 2020. A percepção da imagem corporal foi avaliada mediante escala com nove figuras (Stunkard, 1983) apresentada aos participantes. A escala compreende figuras de diferentes tamanhos corporais para homens e mulheres, em ordem crescente da figura 1 (menor) até a figura 9 (maior). Para identificar as escolhas dos participantes foram aplicadas questões que abordavam a autopercepção corporal e o imaginário de corpo ideal. Para a avaliação da satisfação com a imagem corporal utilizou-se de duas questões aplicadas e assim, subtraiu-se o número correspondente à imagem atual pelo número correspondente à imagem ideal (Marques, et al., 2016), classificando o indivíduo em satisfeito, insatisfeito por excesso de peso e insatisfeito por baixo peso). O desfecho foi analisado de acordo com o gênero (feminino e masculino) e suas preferências. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Faculdade de Enfermagem da Universidade Federal de Pelotas sob número 3.166.109. **RESULTADOS** Com 231 adultos que participaram do estudo, sendo estes 88 homens e 143 mulheres, obteve-se as seguintes prevalências sobre a insatisfação corporal, mulheres (85,3%) e homens (69,3%). Por se identificarem com as figuras que determinam excesso de peso, 74,8% das mulheres da amostra se consideram insatisfeitas com sua imagem corporal e 10,5% se identificam como insatisfeitas por estarem abaixo do peso. Enquanto referente aos homens 53,4% se consideram insatisfeitos com sua imagem corporal por se identificarem com uma imagem associada ao excesso de peso e 15,9% consideram-se insatisfeitos por se identificarem abaixo do peso. **CONCLUSÃO** Os resultados indicam uma prevalência elevada de adultos insatisfeitos com a sua imagem corporal, sobretudo mulheres. É possível que tal insatisfação seja explicada através da construção sociocultural dos estereótipos físicos. Cada cultura provoca estímulos pelo padrão estético da sociedade sobre ver

e viver o corpo. A insatisfação com a imagem corporal pode ser resultado de distorções da própria imagem em conflito com o imaginário de corpo ideal padronizado.

Palavras-chave: imagem corporal; adultos; genero; insatisfação corporal; estratégia de saúde da família;

CARACTERIZAÇÃO DE FATORES DE RISCO E SITUAÇÃO EPIDEMIOLÓGICA DA COVID-19 NAS CAPITAIS DA REGIÃO NORTE DO BRASIL

DENISE KARULYNNE DE SOUSA SILVA; ANA CLARA BARROS DE SOUSA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A covid-19 é uma doença infecciosa causada pelo novo coronavírus (SARS-Cov-2). O vírus foi identificado pela primeira vez em Wuhan China, em 2019. Já foram confirmados mais de 12 milhões de casos no mundo até o início do segundo semestre de 2020. O Brasil é o segundo país com maior número de casos. Cerca de 80% dos acometidos pela Covid-19 se recuperam da doença sem necessidade de hospitalização, porém em alguns grupos como os idosos e portadores de doenças crônicas não transmissíveis (diabetes mellitus, hipertensão arterial e obesidade) há maior risco de agravamento da doença e evolução à óbito. As hospitalizações são seis vezes mais altas em pacientes com comorbidades relacionadas a doenças cardiovasculares, obesidade e diabetes. A mortalidade é até doze vezes mais elevada em pacientes com comorbidades quando comparados a indivíduos que não possuem. Esse padrão também é observado nos Estados Unidos, país com maior número de casos de Covid-19 no mundo. **OBJETIVO** Caracterizar a presença de fatores de risco para o agravamento da Covid-19 e a situação epidemiológica da doença nas capitais da Região norte brasileira **METODOLOGIA** Estudo transversal realizado com dados provenientes do Boletim Epidemiológico Especial e do VIGITEL BRASIL 2019. Foram incluídas as sete capitais da Região Norte do país e utilizados os percentuais de adultos que afirmaram possuir diagnóstico médico das variáveis autorreferidas: diabetes mellitus e hipertensão arterial, além daqueles que possuem obesidade de acordo com o peso e altura fornecidos para o cálculo do índice de massa corporal. O Boletim Epidemiológico Especial foi utilizado para coletar dados referentes a incidência e mortalidade por Covid-19. **RESULTADOS** Entre as sete capitais da região Norte os maiores percentuais de obesidade foram identificados em Manaus (23,4%) e Rio Branco (23,3%). Em Macapá e Boa Vista a maior parte dos entrevistados afirmou possui diagnóstico médico de hipertensão arterial, com 23,3% e 20,4% respectivamente. Indivíduos com idade superior a 65 anos foram os mais acometidos pela hipertensão (59,3%). Entre os diagnosticados com diabetes os maiores percentuais foram encontrados em Boa Vista (7,0%) e Belém (6,8%), o diagnóstico foi mais frequente (23,0%) acima dos 65 anos de idade. A região norte apresentou os maiores coeficientes de incidência (1.779,7/100 mil habitantes) e mortalidade (56,7 óbitos/100 mil habitantes) por Covid-19 em comparação as demais regiões do país, a região responde por 14,6% do total de óbitos no país. Entre os casos notificados com Síndrome Respiratória Aguda Grave em decorrência do Covid-19, a maior parte (20,1%) dos casos está na faixa etária entre 60 e 69 anos.

CONCLUSÃO Entre as capitais da Região Norte brasileira Boa Vista apresentou destaque no percentual de indivíduos diagnosticados com diabetes e hipertensão arterial. Os idosos são o grupo mais acometidos por doenças crônicas não transmissíveis (exceto obesidade). Manaus foi a capital com maior percentual de obesidade (23,4%). Esses indicadores são considerados fatores de risco para o agravamento da Covid-19, na Região norte há elevado coeficiente de incidência e mortalidade em decorrência da doença. Portanto o VIGITEL também pode ser uma importante ferramenta para o monitoramento de fatores de risco para a Covid-19.

Palavras-chave: Doença Crônica. Grupos de Risco. Infecções por Coronavírus

ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL EM VEGETARIANOS DE ALAGOAS

ALINA JOANA DA SILVA WALLRAF; THATIANA REGINA FAVARO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS, MACEIO - AL - BRASIL.

INTRODUÇÃO A premissa da alimentação vegetariana é a exclusão de alimentos de origem animal, o qual implica benefícios à saúde pelo baixo consumo de gorduras saturadas, colesterol e aumento da ingestão de fibras, frutas e verduras. Tais benefícios podem ser constatados pela menor prevalência de excesso de peso e doenças crônicas não transmissíveis em indivíduos adeptos ao vegetarianismo (BRIGNARDELLO et al., 2013). Toda alimentação restritiva apresenta, em algum nível, a exclusão de algum nutriente fundamental a manutenção sadia do organismo. A dieta vegetariana tende a conter menos proteínas, vitamina B12 e D, cálcio, zinco e ácidos graxos n-3 quando comparada à dieta convencional (COUCEIRO; SLYWITCH; LENZ, 2008; MELINA; CRAIG; LEVIN, 2016). A Academy of Nutrition and Dietetics afirma que dietas vegetarianas, incluindo as veganas, apropriadamente planejadas, são dietas saudáveis, nutricionalmente adequadas e apresentam a possibilidade de prevenir e tratar certas doenças e se enquadram a qualquer ciclo de vida (MELINA; CRAIG; LEVIN, 2016). Para a garantia da adequação nutricional e minimizar os riscos da carência de nutrientes, o planejamento e acompanhamento por um especialista é fundamental. **OBJETIVO** O objetivo deste estudo é avaliar o acompanhamento nutricional em vegetarianos adultos no estado de Alagoas. **METODOLOGIA** Este estudo, derivado de um estudo maior o qual avaliou o perfil de vegetarianos em Alagoas, apresenta delineamento analítico transversal com amostra por conveniência não probabilística. Os participantes foram localizados por convites virtuais em redes sociais e cartazes físicos em locais estratégicos direcionados a este público em Alagoas. A coleta de dados ocorreu por questionário virtual personalizado formulado na plataforma Google Docs e a análise, pelo pacote estatístico IBM SPSS (Statistics Subscription Trial). Os participantes foram questionados quanto a idade, sexo, tipo de vegetarianismo e acompanhamento nutricional, além de classificados quanto a escolaridade. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Alagoas (CAAE 15497519.7.0000.5013). **RESULTADOS** A amostra foi composta por 163 vegetarianos, entre 18 a 65 anos de idade (média de 28,7 anos), com alta escolaridade (93% com ensino médio completo). Dos entrevistados, 118 são vegetarianos não estritos (72,4%), consumindo algum

derivado de origem animal e, 45 são veganos (27,6%), excluindo totalmente alimentos de origem animal. Somente 36,8% (60 participantes) procuraram acompanhamento nutricional com profissional para auxiliar nas adequações alimentares que a dieta vegetariana demanda. Entre estes, 37 (31,4%) são vegetarianos não estritos e 23 (51,1%) são veganos, revelando associação estatística de forma proporcional ao maior interesse dos veganos com este serviço ($p=0,01$). Como a alimentação vegetariana, estrita ou não, exclui grupos alimentares de origem animal, estes indivíduos podem apresentar maior risco à ingestão inadequada de nutrientes, o qual deve ser compreendido pelos seus adeptos para a valorização do acompanhamento nutricional no auxílio de uma alimentação vegetariana saudável e adequada. **CONCLUSÃO** A baixa procura por acompanhamento nutricional profissional entre estes vegetarianos possivelmente indica o desconhecimento das implicações negativas de uma dieta restritiva, assim como, o papel promotor e protetor de um profissional para a prática adequada e saudável da dieta vegetariana.

Palavras-chave: Dieta vegetariana; Nutricionista; Dieta vegana; Dieta;

INGESTÃO DE FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES POR ESCOLARES DE UMA ESCOLA PÚBLICA DA CAPITAL DE MATO-GROSSO, 2019

ANA CÁSSIA LIRA DE AMORIM; MELISSA SCHIRMER; CARLA KAROLINE JESUS SANTOS.

UNIVERSIDADE DE CUIABÁ, CUIABÁ - MT - BRASIL.

INTRODUÇÃO Nas últimas décadas verificou-se um processo de transição nutricional, que tem sido fator fundamental para aumento do número de casos de sobrepeso e obesidade. As modificações dos hábitos alimentares associadas a alterações demográficas, socioeconômicas e epidemiológica contribuem para este quadro. Entre essas mudanças, destaca-se o aumento do consumo de alimentos industrializados e a redução do consumo de frutas, legumes e verduras, o que influencia diretamente no aumento da prevalência de doenças crônicas não transmissíveis. O consumo insuficiente de frutas e vegetais está entre os dez principais fatores de risco de morte por todas as causas **OBJETIVO** Identificar a prevalência do consumo de frutas, verduras e legumes por estudantes de uma escola pública de Cuiabá-MT, 2019 **METODOLOGIA** Estudo transversal com escolares de 9 e 10 anos, de ambos os sexos, matriculados no 4 e 5º ano, matutino e vespertino, de uma escola municipal de Cuiabá. Excluiu-se da pesquisa o escolar que não apresentou o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido assinado por seu responsável e o Termo de Assentimento assinado por si próprio. A coleta foi realizada por acadêmicos de Nutrição, nos meses de março e abril de 2019. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Júlio Müller - UFMT, sob número de parecer 1.87877. Foram aplicados dois questionários de frequência alimentar, em dias alternados, com intervalo de 28 dias. Utilizou-se álbuns fotográficos para auxiliar o escolar na definição da porção consumida. Os dados foram analisados por meio de estatística descritiva, com o auxílio do programa Microsoft Excel® (2016), sendo os resultados apresentados por meio de gráficos. **RESULTADOS** Dentre os matriculados nos 4º e 5º anos do

ensino fundamental, 149 foram considerados elegíveis. Destes 55 aceitaram participar da pesquisa, mas dois estudantes foram considerados como perda, por não participarem das duas aplicações do QFA, assim, a amostra foi composta por 53 alunos. Dos participantes 50,9% eram do sexo masculino, com idade média de 10,2 anos ($\pm 0,5$ anos), onde 58,5% dos escolares se consideraram pardos e 62,3% pertenciam a Classe econômica C. O consumo de frutas foi referido por 98,1% dos entrevistados, os legumes 69,8% e o consumo mais baixo observado foi de verduras com 44,3%. Destaca-se também a falta de variedade no consumo, onde as frutas mais consumidas foram a banana e a maçã (75%), entre os legumes a batata e cenoura (67%) e verdura apenas alface crespa (100%). CONCLUSÃO Constatou o frequente consumo de frutas e legumes entre os escolares, porém há um déficit no consumo de verduras. Percebeu-se também a pouca variedade entre os alimentos consumidos.

Palavras-chave: Escolar; Consumo alimentar; Frutas. Verduras; Alimentação;

AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA DE PRÉ-ESCOLARES EM DUAS CRECHES FILANTRÓPICAS NA ZONA OESTE DO RIO DE JANEIRO

PALOMA GONÇALVES DE SOUSA; THAIANE INGRID SILVA DE OLIVEIRA; LAURA BUARQUE GOULART COUTINHO; ALESSANDRA DA SILVA PEREIRA; LUCIANA RIBEIRO TRAJANO MANHAES; ELAINE CRISTINA DE SOUZA LIMA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO A nutrição adequada é uma necessidade humana básica e um dos elementos da atenção primária à saúde (WHO, 1984). É dever da família, sociedade e do poder público assegurar a efetivação dos direitos referentes à vida (BRASIL, 1990). O acompanhamento sistemático do desenvolvimento infantil é de grande importância, pois corresponde ao monitoramento das condições de saúde e nutrição. Utilizam-se os índices antropométricos como principal critério desse acompanhamento. O desequilíbrio entre as necessidades fisiológicas e a ingestão de alimentos causa alterações físicas nos indivíduos, desde quadros de desnutrição até a obesidade (Ministério da Saúde, 2011). **OBJETIVO** Analisar o estado nutricional e sua evolução durante oito meses. **METODOLOGIA** Foi realizado um estudo longitudinal em 45 crianças, com idades entre 2 e 4 anos (número comitê de ética: 93050618.8.0000.5285). Foram realizadas 4 aferições ao total (Abril, Junho, Agosto e Dezembro de 2019) e foram coletados dados de idade e sexo. Para aferição de peso usou-se balança digital, com a criança sem sapatos, portando roupas íntimas e/ou fraldas. A aferição da estatura foi realizada com a criança descalça, de frente para o avaliador, utilizando estadiômetro. A classificação do estado nutricional foi através do programa WHO Anthro utilizando os indicadores de peso/estatura, peso/idade e imc/idade, segundo escore z com base na classificação do SISVAN. A análise estatística foi realizada no programa STATA. Para análise da normalidade dos dados, foi usado teste de Shapiro-Wilk. **RESULTADOS** Participaram do estudo 45 crianças com idade de 2 a 4 anos. As médias de peso nas quatro avaliações foram de: 14.2 ± 2.7 kg, 14.5 ± 2.5 , 15.0 ± 2.9 kg e

15,3±3.3; e de altura: 92.4±7.0; 94.1±6.3; 95.7± 6.8 e 98,5±6.4. Com relação ao estado nutricional, o percentual de crianças eutróficas pelo indicador peso para idade era de 88,89% mas ocorreu um aumento desse percentual ao longo do ano para 95,38%, 92,59% e 92,68% na 4ª avaliação. Ao analisar a prevalência de peso elevado, houve uma diminuição de 4,44% para 2,44% e a prevalência de baixo peso foi de 6,7%, decaindo para 1,54%; 3,7% e finalizando com 4,88%. O indicador de IMC para idade aponta alta prevalência de risco de sobrepeso com 84,44%, aumentando para 90,77%; 88,89% e fechando com 85,37%. Conforme a prevalência de baixo peso decaiu e a eutrofia aumentou, o risco para sobrepeso, pelo indicador IMC para idade, aumentou junto, ao analisar a prevalência de sobrepeso que era de 88,89%, foi possível observar sua variação decrescente para 2,44% e prevalência de obesidade de 4,44% para 2,44%. O indicador de peso para estatura também confirma o aumento da prevalência de risco de sobrepeso de 84,44% para 80,49%, a diminuição da prevalência de sobrepeso de 8,89% para 2,44% e a manutenção estatística da prevalência de obesidade de 2,22% para 2,44%. Em Pinho et al (2010) foi avaliado o indicador de peso para estatura em crianças de 3 a 5 anos, destacando-se a ocorrência de 6,1% de obesidade, valor mais elevado que o encontrado neste trabalho. **CONCLUSÃO** Foi possível observar que apesar dos indicadores de peso para idade mostrarem eutrofia, analisando com os outros indicadores evidencia-se risco aumentado para sobrepeso. Tais dados indicam ao longo a melhora do perfil nutricional das crianças, mas uma estagnação no risco de sobrepeso. Sugere-se que sejam realizadas outras avaliações no contexto socioeconômico e alimentar para a prevenção e controle deste risco nutricional e a melhora à longo prazo do perfil nutricional.

Palavras-chave: Antropometria; Estado Nutricional; Pré-Escolar; Vigilância Nutricional;

AValiação Nutricional e Sustentável de Cardápios Oferecidos a Pacientes de Hospitais Municipais do Rio de Janeiro

GEILA CERQUEIRA FELIPE; BEATRIZ ALVES BERNARDO; ALESSANDRA DA SILVA PEREIRA; JULIA MAGALHAES CABRAL; DEBORA TAVARES CARVALHO; ISABEL DE CARVALHO PEREIRA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO Uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar tem como principal objetivo atender as necessidades nutricionais dos pacientes, considerando o seu estado nutricional e fisiológico. Indivíduos sem restrições alimentares são submetidos à dieta base e, a partir desta, são feitas adequações referentes às especificações de cada enfermidade. É importante que os cardápios considerem não só aspectos nutricionais, mas também sustentáveis. **OBJETIVO** Analisar os aspectos nutricionais e sustentáveis dos cardápios da dieta normal oferecida a pacientes de hospitais municipais. **METODOLOGIA** Trata-se de um estudo transversal descritivo e quantitativo feito a partir da elaboração de um banco de dados, utilizando cardápios mensais disponibilizados por duas Unidades de Alimentação e Nutrição Hospitalar do município do Rio de Janeiro (Hospitais 1 e 2). Na

avaliação da dieta foram determinados o valor energético total médio, os valores médios de macronutrientes e a porcentagem de distribuição destes em relação ao valor energético médio, de acordo com as recomendações da Food and Agriculture Organization, assim como a oferta de micronutrientes. Quanto à sustentabilidade, foram analisadas as médias das pegadas de carbono (gCO₂eq), hídrica (L) e ecológica (g-m²), utilizando-se como referência a publicação: "Pegadas dos alimentos e preparações culinárias consumidos no Brasil". O presente projeto dispensa aprovação no Comitê de Ética e Pesquisa. **RESULTADOS** As médias de energia (kcal) do Hospital 1 e 2 foram 2698,22 e 2618,95, respectivamente. As médias de carboidratos (g), proteínas (g) e lipídios (g) foram, nessa ordem, 363,80, 124,19 e 82,91 no Hospital 1 e 298,14, 109,48 e 109,83 no Hospital 2. Em ambos, a % do valor energético total para carboidrato foi abaixo do recomendado pela Food and Agriculture Organization (53,9% e 45,4%), enquanto as proteínas ultrapassaram os 15% recomendado. Quanto aos lipídios, no primeiro hospital foi de 27,7% e no segundo 37,7%. Já as fibras (g), as médias foram 33,4 e 22,8, se mostrando acima e abaixo da ingestão adequada, respectivamente. No que tange aos micronutrientes, ambos atingiram as recomendações para vitaminas A e C, cálcio, ferro e zinco. O sódio (mg) ultrapassou o limite nos dois hospitais, com valores de 4806,1 e 4062,2. As médias de pegada de carbono, hídrica e ecológica do Hospital 1 foram, em ordem, 7142,5 gCO₂eq, 8422,5L e 76,3 g-m², enquanto no Hospital 2 foram 5782,6 gCO₂eq, 8064,7L e 58,6 g-m². As preparações que mais contribuíram para essas pegadas foram aquelas à base de carne vermelha (bife, ensopados). **CONCLUSÃO** A ingestão de proteína superior ao recomendado contribui para valores elevados das pegadas ecológicas, sobretudo preparações à base de carne vermelha. Deve-se atentar ao alto consumo de sódio, pois este influencia diretamente no risco de Doenças Crônicas Não Transmissíveis e que, se tratando de alimentação hospitalar, há ainda mais equivalência. Portanto, uma melhor distribuição dos macronutrientes e micronutrientes seria recomendado para que não haja prejuízo nutricional e/ou agravamento do quadro clínico.

Palavras-chave: Hospitalar; Nutrição; Sustentável;

(IN) SEGURANÇA ALIMENTAR E FATORES ASSOCIADOS EM GESTANTES ASSISTIDAS PELO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA

THAYNA DE OLIVEIRA CARVALHO¹; AMANDA ALVES NORONHA¹; VIVIAN VIEIRA DA SILVA DUTRA¹; RENATA OLIVEIRA MESSINA COSTA²; DANIELA BRAGA LIMA¹; CRISTINA GARCIA LOPES ALVES¹.

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS, ALFENAS - MG - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS, LAVRAS - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO Um dos objetivos do Programa Bolsa Família, destinado às famílias em situação de pobreza e extrema pobreza por meio de transferência de renda, é combater a fome e promover a Segurança Alimentar e Nutricional, que consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente (BRASIL, 2004). Apesar dos programas de transferência de renda auxiliarem na garantia da Segurança alimentar, estudos mostram

que a prevalência de Insegurança Alimentar nos beneficiários ultrapassa os 65% (VIANNA; SEGALL-CORRÊA, 2008; BEZERRA; OLINDA; PEDRAZA, 2017). Esse fator é preocupante, principalmente, quando se trata de gestantes, pois estão passando por um processo anabólico e suas demandas energéticas, vitamínicas e minerais estão elevadas, fazendo desse um momento crucial para que elas tenham acesso à alimentação em quantidade e qualidade suficientes. **OBJETIVO** O objetivo deste estudo foi identificar a prevalência de segurança alimentar e os fatores associados em gestantes beneficiárias do Programa Bolsa Família do município de Alfenas, Minas Gerais. **METODOLOGIA** A presente pesquisa se trata de um estudo observacional, descritivo, de corte seccional. A coleta de dados ocorreu por meio de visitas domiciliares. Ao todo, 22 gestantes cadastradas em Unidades de Saúde da Família do município participaram do estudo. A insegurança alimentar foi avaliada pela Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA). Para avaliar o consumo alimentar habitual, foi aplicado o Questionário de Frequência Alimentar adaptado, utilizado no estudo Vigilância De Fatores De Risco E Proteção Para Doenças Crônicas Por Inquérito Telefônico (VIGITEL), como forma de identificação de padrões alimentares da população estudada, qualidade e comportamento de risco. Os dados antropométricos, para avaliação do estado nutricional, foram obtidos a partir da coleta do peso e estatura. Este projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP), por meio do CAAE nº 13181619.7.0000.5142. Todas as participantes do estudo assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). **RESULTADOS** A maioria das gestantes se encontravam em insegurança alimentar (77%)%, sendo 9,1% com insegurança alimentar leve, 22,7% com insegurança alimentar moderada e 45,5% com insegurança alimentar grave. Em relação ao Índice de Massa Corporal, constatou-se que 27,2% obesidade, 36,3% das gestantes apresentavam sobrepeso, 9% baixo peso e somente 27,2% peso adequado para a idade gestacional. A renda média per capita foi de R\$254,41. Aproximadamente 73% das gestantes eram pretas e pardas. Não foram observadas associações entre a segurança/insegurança alimentar e demais variáveis ($p>0,05$). Feijão, verduras e legumes, refrigerante ou suco artificial e leite foram os alimentos habitualmente consumidos com maior frequência. **CONCLUSÃO** A maioria das gestantes beneficiárias estavam em algum nível de insegurança alimentar, consequentemente, a promoção da segurança alimentar e nutricional, um dos objetivos do Programa Bolsa Família, não está sendo alcançado. A insegurança alimentar não se relacionou com os demais fatores associados do estudo (renda, moradia, escolaridade, cor da pele, idade, receber outro benefício).

Palavras-chave: Gestantes; Ingestão alimentar; Saúde pública; Segurança alimentar;

DESAFIOS E ESTRATÉGIAS AO ENFRENTAMENTO DA INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NAS TERRAS INDÍGENAS DO OIAPOQUE DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19

JULIANA SOUZA ANDRADE LICIO.

INSTITUTO DE PESQUISA E FORMAÇÃO INDÍGENA, OIAPOQUE - AP - BRASIL.

INTRODUÇÃO Trata-se de um relato de caso sobre as estratégias desenvolvidas pelos povos indígenas do Oiapoque em parceria com o Iepé para o enfrentamento da situação de insegurança alimentar nas terras indígenas durante a pandemia da COVID-19, a curto prazo. As três terras indígenas do Oiapoque (Uaçá, Juminã e Galibi) se localizam no extremo norte do estado do Amapá, onde residem atualmente cerca de 10 mil indígenas das etnias Karipuna, Galibi Maraworno, Galibi Kalina e Palikur. Os povos indígenas do Oiapoque são historicamente agricultores, sendo responsáveis por abastecer o mercado local com produtos derivados da macaxeira/mandioca, além de frutas regionais e tubérculos. Desde 2019, eles realizam uma vez por mês a Feira de Produtos dos Povos Indígenas do Oiapoque, onde comercializam seus produtos a preços mais justos e sem a interferência dos atravessadores. Em 2020, a última feira realizada pelos povos indígenas aconteceu em março. No início de abril apareceram os primeiros alertas da disseminação do SARS-CoV-2 no estado do Amapá e, consecutivamente, no município do Oiapoque. E então as comunidades indígenas iniciaram o isolamento social voluntário, as atividades da feira dos produtos indígenas também foram paralisadas e houve a redução da circulação de pessoas das aldeias para a cidade. Essas medidas trouxeram também uma situação até então não vivida pelos indígenas, que deixaram de comercializar e trocar seus produtos, com destaque para a farinha, nos mercados da cidade. A paralisação da comercialização dos produtos advindos da agricultura familiar, e a não aquisição dos alimentos processados, gerou em um período de 30 dias uma situação quali-quantitativa de insegurança alimentar nas terras indígenas. Assim por demanda dos povos indígenas, em parceria com o Iepé, foram pensadas estratégias que pudessem garantir a segurança alimentar das famílias indígenas durante a pandemia da COVID-19. **OBJETIVO** Avaliar e discutir as estratégias à garantia da segurança alimentar e nutricional nas terras indígenas do Oiapoque durante a pandemia da COVID-19. **METODOLOGIA** A primeira estratégia elaborada foi a de comercialização da produção da agricultura familiar antes destinada à feira mas, diante do risco da COVID-19 e do isolamento social, entendeu-se que tal ação seria arriscada. Ao mesmo tempo, algo precisava ser feito para que as famílias não precisassem vir à cidade para realizar a compra e/ou venda de alimentos. Sem alternativas e políticas públicas específicas ao caso, a estratégia emergencial tomada foi iniciar a doação de cestas básicas. **RESULTADOS** Considerando que todas as famílias indígenas estavam sendo atingidas em maior ou menor grau, e para que todas as famílias pudessem ser contempladas, as cestas básicas foram doadas a todas 1591 famílias das 57 aldeias das três terras indígenas do Oiapoque durante o mês de maio de 2020, sendo a segunda remessa realizada durante o mês de julho de 2020. Ações similares também foram realizadas pelos órgãos governamentais estaduais e federais. **CONCLUSÃO** A doação de cestas básicas tem sido entendida como a melhor estratégia à continuidade do isolamento e à prevenção da COVID-19 nas terras indígenas. No entanto é necessário refletir sobre possíveis alternativas a médio e longo prazo, durante a pandemia e no período pós-pandemia, frente ao agravamento da insegurança alimentar e nutricional dos povos indígenas. Assim como se faz urgente discutir políticas públicas eficientes ao escoamento da produção da agricultura familiar indígena no contexto amazônico.

Palavras-chave: Povos indígenas; Soberania alimentar; Políticas públicas; Amazônia; COVID-19

MARCADORES DE CONSUMO ALIMENTAR NÃO SAUDÁVEL E OBESIDADE ENTRE ADOLESCENTES ACOMPANHADOS NA ATENÇÃO PRIMÁRIA, BRASIL, 2016-2018.

ANNA BEATRIZ DE OLIVEIRA CHAVES; VIVIAN SIQUEIRA SANTOS GONÇALVES.
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO As ações de Vigilância Alimentar e Nutricional (VAN) são muito relevantes para planejamento e avaliação em saúde coletiva. Para a realização da VAN, os Sistemas de Informação em Saúde como o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (Sisvan) são importantes instrumentos de apoio. A VAN da população adolescente tem se destacado, pois tal fase da vida é considerada um período crítico para o desenvolvimento da obesidade e consolidação de hábitos alimentares. **OBJETIVO** Estimar a prevalência de consumo de marcadores de alimentação não saudável e sua relação com obesidade em adolescentes acompanhados na Atenção Primária de municípios brasileiros. **METODOLOGIA** Estudo ecológico com dados de 2016 a 2018 do Sisvan web. A extração e elaboração do banco de dados foi realizada em dezembro/2019. Comparou-se a distribuição da amostra obtida com as projeções populacionais do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) dos respectivos anos estudados. Foram estimadas as prevalências e calculados os Intervalos de Confiança 95% (IC95%) dos indicadores de alimentação não saudável (hambúrguer ou embutidos -HE; bebidas adoçadas -BA; macarrão instantâneo, salgadinho de pacote ou biscoito salgado -MSB; e biscoito recheado, doces e guloseimas -BDG) e da obesidade (classificada por Escores-z do Índice de Massa Corporal para Idade). Comparou-se a trajetória das prevalências dos indicadores de consumo e antropometria ao longo dos anos. Os indicadores também foram analisados por meio da Correlação de Spearman, considerando as UF como unidade de análise; adotou-se $p < 0,05$. Utilizou-se o software Stata®, versão 14.2. **RESULTADOS** Foram avaliados, quanto a antropometria, 4.624.900 adolescentes em 2016, 4.714.382 em 2017 e, em 2018, 5.232.735. Quanto ao consumo foram 90.397, 111.472 e 189.108 adolescentes, respectivamente. Na avaliação antropométrica em todos os anos estudados, os dados foram extraídos de 100% dos municípios brasileiros. Contudo, na avaliação de consumo, a extração se deu em 31,3% dos municípios em 2016, 38,2% em 2017 e 44,3% no ano de 2018. Em relação às projeções populacionais do IBGE, as maiores discrepâncias em relação à composição da amostra foram entre as regiões Nordeste e Sudeste, com tendência a superestimação da primeira e subestimação da segunda. A prevalência de obesidade, que correspondeu a 6,62% (IC 95% 6,60-6,65) em 2016, alcançou 7,62% (IC 95% 7,60-7,64) em 2018. Em paralelo, todos os indicadores de alimentação não saudável apresentaram crescimento considerando o início e final do período. Suas prevalências, foram 38,9 (IC 95% 38,58-39,21) para HE, 64,61 (IC 95% 64,30-64,92) para BA, 43,64 (IC 95% 43,32-43,97) para MSG e 53,27 (IC 95% 52,94-53,59) para BDG em 2016 e em 2018, respectivamente, 44,54 (IC 95% 44,32-44,76), 65,52 (IC 95% 65,31-65,73), 44,94 (IC 95% 44,72-45,17) e 54,63 (IC 95% 54,40-54,85). Encontrou-se correlação positiva, crescente e significativa ($p < 0,001$) entre todos os indicadores de consumo e obesidade em todos os anos analisados, destacando-se o consumo de BDG e obesidade ($r = 0,73$ em 2016 e $0,87$ em 2018). Os demais indicadores de consumo, HE, BA e MSG também se correlacionaram com obesidade sendo, nesta ordem, em 2016 $r = 0,75$, $0,74$ e $0,74$ e em 2018 $r = 0,85$, $0,85$ e $0,86$. **CONCLUSÃO** O consumo de alimentos não saudáveis mostrou-se crescente entre os anos 2016 e 2018, sendo correlacionada à obesidade nas UF. Tal fato deve ser objeto de ações de promoção e atenção à saúde na Atenção Primária.

Palavras-chave: alimentos não saudáveis; obesidade; atenção primária;